

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

Bezpieczeństwo żywności jako system zarządzania

62 wymagań. Ta norma może zostać certyfikowana przez akredytowaną jednostkę. Stan na 07/2026.

Normę ISO 22000 można certyfikować przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Zasady HACCP są w niej zawarte, wchłonięte w punkcie 8.5. Ważne dla dostawców handlu spożywczego: sama norma ISO 22000 nie jest uznawana przez GFSI. Do tego potrzeba FSSC 22000, czyli ISO 22000 wraz z programami warunków wstępnych z serii ISO/TS 22002 oraz dodatkowymi wymaganiami. Ten, kto jest certyfikowany wyłącznie na zgodność z ISO 22000, nie spełnia tego, czego wymaga wiele sieci handlowych. Ta lista jest pomocą roboczą do samooceny, a nie dowodem zgodności. Rewizja normy jest w toku.

Firma

Data

Opracował

4 Kontekst organizacji, oczekiwania stron zainteresowanych i zakres

4

4.1

Określono kwestie wewnętrzne i zewnętrzne, które mogą wpływać na zdolność do zapewnienia bezpiecznej żywności, i są one regularnie przeglądane oraz aktualizowane. Obejmuje to pytanie, czy zmiana klimatu jest kwestią istotną dla organizacji, na przykład przez upały w obszarach produkcji i magazynowania, zmieniającą się jakość zbiorów i surowców lub dostępność wody. Wynik tej analizy jest dostępny, niezależnie od tego, czy odpowiedź jest istotna, czy nieistotna.

Jak to wykazać: Lista kwestii lub prosta tabela z kolumnami na kwestię, jej powiązanie z bezpieczeństwem żywności i datę ostatniego przeglądu. Odpowiednim dowodem są protokoły z przeglądu zarządzania z kontekstem jako punktem porządku obrad, monitorowanie rynku, komunikaty organów i stowarzyszeń branżowych oraz alerty od dostawców. Dla aspektu klimatycznego wystarczy krótki, uzasadniony wpis w postaci tak lub nie. Mały zakład zarządza tym na jednej stronie, którą przegląda się raz w roku podczas przeglądu zarządzania i opatruje nową datą.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

4.2

Zidentyfikowano strony zainteresowane istotne dla systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, a ich odpowiednie wymagania są znane, zebrane i aktualizowane. Obejmuje to co najmniej klientów, konsumentów, organy władzy, dostawców i pracowników, wraz z wymaganiami tych stron dotyczącymi zmiany klimatu, jeśli takie wymagania istnieją.

Jak to wykazać: Zestawienie stron, które przyporządkowuje każdej z nich konkretne wymagania i źródło: specyfikacje klienta i audyty klienta, wymagania prawne i warunki urzędowe, wymagania certyfikacji i normy, specyfikacje dostawcy. Przydatne jest odniesienie w każdym wierszu do dokumentu, w którym wymaganie jest spełniane. Mały zakład prowadzi to jako jedną tabelę, do której na bieżąco wpisuje się nowe wymagania klientów i zmiany w przepisach, a którą przegląda się raz w roku.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

4.3

Zakres systemu jest określony i dostępny jako informacja udokumentowana. Wymienia objęte nim wyroby i grupy wyrobów, procesy oraz lokalizacje wraz z ich adresami, dzięki czemu jasno wyznacza granice systemu. Działania zlecane na zewnątrz lub nabywane, które mają wpływ na bezpieczeństwo żywności, są wyraźnie przypisane, a nie milcząco pominięte. Przy ustalaniu zakresu uwzględniono kwestie określone w punkcie 4.1 oraz wymagania zebrane w punkcie 4.2.

Jak to wykazać: Zatwierdzony dokument zakresu, który może też stanowić rozdział książki lub załącznik do przeglądu zarządzania, z listą wyrobów, listą procesów, adresami lokalizacji i informacją o procesach zleczanych na zewnątrz wraz z osobą odpowiedzialną. Sformułowania powinny być na tyle jasne, aby osoba z zewnątrz mogła rozpoznać, co nie jest objęte zakresem. Trzeba pilnować rozdzielenia dwóch poziomów: musi być czytelne, co dotyczy organizacji jako całości, a co tylko pojedynczej lokalizacji. Mały zakład radzi sobie z pół strony, opatrzonej datą i podpisem najwyższego kierownictwa.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Dokument

4.4 System zarządzania bezpieczeństwem żywności jest ustanowiony i funkcjonuje, jego procesy oraz ich wzajemne oddziaływania są znane, a system jest na bieżąco utrzymywany i doskonalony. Nie kończy się na papierze, lecz odzwierciedla się w codziennej praktyce.

Jak to wykazać: Mapa procesów lub przegląd procesów pokazujący, który proces zasila który kolejny, wraz z odniesieniami do powiązanych procedur i zapisów. Dowodem na to, że system rzeczywiście działa, są bieżące zapisy z codziennej pracy, audyty wewnętrzne, przegląd zarządzania oraz zapisy wdrożonych usprawnień. Mały zakład rysuje łańcuch procesów od przyjęcia towaru do wysyłki na jednej stronie i przypisuje do każdego pola odpowiedni formularz.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5 Przywództwo

5

5.1-a Najwyższe kierownictwo bierze odpowiedzialność za system zarządzania bezpieczeństwem żywności, osadza go w strategii biznesowej i w codziennej działalności oraz zapewnia ludzi, umiejętności, czas, obiekty i środki finansowe potrzebne systemowi.

Jak to wykazać: Dowodem są zatwierdzony budżet na higienę, szkolenia, utrzymanie ruchu i analizy laboratoryjne, schemat organizacyjny przypisujący bezpieczeństwo żywności do szczebla kierowniczego oraz opatrzone datą protokoły, w których kierownictwo podjęło decyzje ze wskazaną osobą odpowiedzialną, terminem i uwolnieniem środków. W małym zakładzie dowodem jest sam właściciel: wystarczy krótki, powtarzalny zapis obejmujący reklamacje, inwestycje i decyzje kadrowe związane z bezpieczeństwem żywności.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.1-b Najwyższe kierownictwo dba o to, aby zamierzone wyniki systemu były faktycznie osiągane, wspiera osoby, które się do nich przyczyniają, promuje kulturę ciągłego doskonalenia oraz jasno komunikuje, że zgłaszanie problemów związanych z bezpieczeństwem żywności jest oczekiwane i nie wiąże się z żadnymi negatywnymi konsekwencjami.

Jak to wykazać: Dowodem są wskaźniki realizacji celów wraz z komentarzem kierownictwa, zapisy szkoleń i wsparcia technicznego dla osób odpowiedzialnych, droga zgłaszania uwag przez pracowników oraz zgłoszenia, które zostały ocenione, z informacją zwrotną dla osoby zgłaszającej. Mały zakład może poradzić sobie z listą otwartych zgłoszeń higienicznych i krótką notatką, kto i kiedy każde z nich zamknął.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.2-a Istnieje pisemna polityka bezpieczeństwa żywności, dostosowana do celu i wielkości zakładu, stanowiąca ramy dla celów, zawierająca zobowiązanie do spełniania wymagań ustawowych, regulacyjnych i uzgodnionych z klientem, obejmująca wewnętrzną i zewnętrzną komunikację w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz zobowiązanie do ciągłego doskonalenia systemu i kompetencji potrzebnych do tego pracownikom.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Dowodem jest zatwierdzona polityka jako informacja udokumentowana, opatrzona datą, wersją i podpisem najwyższego kierownictwa. Zwięzły tekst na jednej stronie wystarczy, o ile pasuje do celów i asortymentu wyrobów. Ważna jest historia zmian, dzięki której widać, że politykę przeglądano pod kątem aktualności za każdym razem, gdy zmieniały się wyroby, lokalizacje lub wymagania prawne.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.2-b Polityka jest komunikowana w całym zakładzie, pracownicy rozumieją, co oznacza ona dla ich własnej pracy, może być stosowana na każdym szczeblu i jest udostępniana stronom zainteresowanym w odpowiedniej formie.

Jak to wykazać: Dowodem są komunikaty w obszarach produkcji i socjalnych, punkt dotyczący polityki w odprawie higienicznej wraz z listą obecności i datą, wersja w językach faktycznie używanych w zakładzie oraz opublikowana wersja dla klientów, dostawców i organów władzy. Zrozumienia nie potwierdza sam podpis, lecz krótkie pytanie sprawdzające podczas odprawy lub krótka rozmowa podczas obchodu higienicznego.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.3-a **Odpowiedzialności i uprawnienia w zakresie bezpieczeństwa żywności są przypisane i komunikowane. Powołano lidera zespołu ds. bezpieczeństwa żywności, który raportuje najwyższemu kierownictwu o skuteczności i adekwatności systemu. Określono, kto nadzoruje obowiązki sprawozdawcze systemu, kto wdraża kontrolę zagrożeń w zakładzie oraz kto ma uprawnienia do zatrzymania procesu i wstrzymania produktu. Każdy pracownik zakładu jest zobowiązany zgłaszać problemy związane z bezpieczeństwem żywności wskazanej osobie kontaktowej.**

Jak to wykazać: Dowodem są opatrzone datą pismo powołujące lidera zespołu, opisy stanowisk lub ról wraz z ustaleniami dotyczącymi zastępstw, macierz odpowiedzialności za monitorowanie, zwalnianie i wstrzymywanie oraz raporty lidera zespołu dla kierownictwa. Uprawnienie do wstrzymania produktu musi być wyraźnie określone na piśmie, w przeciwnym razie nie utrzyma się w krytycznym momencie. W małym zakładzie wystarczy jedna strona: imię i nazwisko, rola, uprawnienia, zastępca, droga zgłaszania uwag, podpisana przez kierownictwo i wywieszona w pomieszczeniu socjalnym.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
Dowód / uzasadnienie			

6 Planowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

3

6.1-a **Na podstawie kontekstu organizacji i oczekiwań stron zainteresowanych określono, które ryzyka i które szanse mogłyby uniemożliwić systemowi zarządzania osiągnięcie zamierzonych wyników lub mogłyby w tym pomóc. Obejmuje to wyraźnie skutki zmieniającego się klimatu, na przykład okresy upałów, zmieniającą się jakość surowców lub zakłócenia łańcucha chłodniczego. Dla zidentyfikowanych zagadnień zaplanowano działania, włączono je do procesów systemu i następnie oceniono ich skuteczność. Ta analiza znajduje się na poziomie systemu i nie zastępuje analizy zagrożeń dla poszczególnych zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu 8.5.**

Jak to wykazać: Dowodem jest rejestr ryzyk i szans, który odwołuje się do analizy kontekstu z punktu 4.1 i listy stron zainteresowanych z punktu 4.2, z zaplanowanym działaniem, osobą odpowiedzialną, terminem i późniejszą notatką o skuteczności dla każdego wpisu. Czynniki klimatyczne pojawiają się jako osobne wiersze, a nie jako przypis. Mały zakład prowadzi to jako jedną tabelę z sześcioma kolumnami, przeglądaną raz w roku na tym samym spotkaniu co przegląd zarządzania i opatrzoną datą. Ważne jest, aby zdarzenia takie jak awaria chłodzenia latem stały się widoczne tutaj, a nie tylko w dokumentacji HACCP.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
Dowód / uzasadnienie			

6.2-a **Ustanowiono dla systemu cele spójne z polityką bezpieczeństwa żywności, które można mierzyć lub oceniać względem uzgodnionych kryteriów i które uwzględniają mające zastosowanie wymagania prawne oraz wymagania klienta. Cele są monitorowane, komunikowane osobom, których dotyczą, przeglądane w odpowiednich odstępach czasu i aktualizowane w razie potrzeby. Dla każdego celu zaplanowano, co zostanie zrobione, jakie zasoby są wymagane, kto jest odpowiedzialny, do kiedy cel ma zostać osiągnięty i w jaki sposób osiągnięcie zostanie rozpoznane. Zachowuje się informację udokumentowaną dotyczącą celów.**

Dokument

Jak to wykazać: Dowodem jest lista celów z wartością wyjściową, wartością docelową, terminem, osobą odpowiedzialną i miernikiem, uzupełniona bieżącą oceną, na przykład wskaźnikiem reklamacji na partię, odsetkiem zaliczonych kontroli higienicznych, wskaźnikiem powodzenia ćwiczeń identyfikowalności lub stanem wyszkolenia personelu. Do tego dochodzi dowód, że cele zostały zakomunikowane, na przykład ogłoszenie na tablicy, punkt w zapisie przekazania zmiany lub podpisana lista z odprawy. Mały zakład radzi sobie z trzema do pięciu celów na jednej stronie, aktualizowanych co miesiąc o wartość liczbową i ocenianych podczas rocznego przeglądu. Gdy istnieje kilka lokalizacji, musi być rozpoznawalne, które cele dotyczą organizacji jako całości, a które pojedynczej lokalizacji.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
Dowód / uzasadnienie			

6.3-a **Zmiany w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności są planowane z wyprzedzeniem, a nie wprowadzane przy okazji. Przed wdrożeniem rozważono przyczynę i oczekiwane skutki, system pozostaje funkcjonalny w trakcie i po zmianie, wymagane zasoby są dostępne, a odpowiedzialności są przypisane lub przypisane ponownie. Dotyczy to zmian w wyrobach, recepturach, surowcach, dostawcach, wyposażeniu, pomieszczeniach, procesach i personelu, a także w równym stopniu zmian wymagań prawnych.**

Jak to wykazać: Dowodem są wnioski o zmianę lub notatki o zmianie podające przyczynę, ocenę wpływu na analizę zagrożeń, programy warunków wstępnych i środki kontrolne, zwolnienie przez zespół ds. bezpieczeństwa żywności oraz notatkę o późniejszej aktualizacji diagramów przepływu, instrukcji roboczych i szkoleń. Mały zakład zapisuje to w rejestrze zmian, jedna linia na zmianę z datą, krótkim opisem, zaznaczeniem, jeśli dotyczy dokumentacji HACCP, i podpisem, prowadzonym na przykład jako formularz na końcu segregatora HACCP. Zmiany nieplanowane, takie jak zmiana dostawcy surowca z krótkim wyprzedzeniem, są oceniane później według tego samego podejścia.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
Dowód / uzasadnienie			

7 Wsparcie: zasoby, kompetencje, komunikacja i informacja udokumentowana

17

7.1.1 Określono i zapewniono zasoby potrzebne do ustanowienia, funkcjonowania, utrzymania i doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Uwzględnia to, co organizacja może zapewnić we własnym zakresie, a co musi nabyć na zewnątrz, na przykład usługi laboratoryjne, zwalczanie szkodników czy doradztwo zewnętrzne.

Jak to wykazać: Przegląd zasobów obejmujący ludzi, pomieszczenia i wyposażenie, przyrządy do monitorowania i pomiarów oraz usługi świadczone zewnętrznemu, wraz z zatwierdzonym budżetem lub planem inwestycyjnym i decyzjami z przeglądu zarządzania. Mały zakład zajmuje się tym na jednej stronie rocznie: czego potrzebujemy, co mamy, czego brakuje, kto to dostarczy i do kiedy.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.1.2-a Osoby, które prowadzą system i kontrolują procesy, są dostępne w wystarczającej liczbie i odpowiednie do swoich zadań. Zespół ds. bezpieczeństwa żywności jest powołany i pod względem wiedzy specjalistycznej obejmuje wyroby, procesy, wyposażenie i zagrożenia zakładu.

Jak to wykazać: Pismo powołujące lub zapis decyzji dotyczący składu zespołu ds. bezpieczeństwa żywności, podający imiona i nazwiska, role oraz wiedzę specjalistyczną wnoszoną przez każdą osobę, wraz ze schematem organizacyjnym, opisami stanowisk lub zadań i ustaleniami dotyczącymi zastępstw. Mały zakład dokumentuje zespół nawet wtedy, gdy składa się z dwóch osób, a luki w wiedzy specjalistycznej uzupełnia wskazanym ekspertem zewnętrznym.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.1.2-b Gdy eksperci zewnętrzni wykonują zadania systemowe, na przykład analizę zagrożeń, walidację lub szkolenia, ich odpowiedzialności, uprawnienia i wymagane kompetencje są określone na piśmie. Odpowiedzialność za system pozostaje po stronie organizacji.[Dokument](#)

Jak to wykazać: Umowa, pismo zlecające lub umowa o świadczenie usług z ekspertem zewnętrznym, określające zadanie, przyznane uprawnienia i wymagane kwalifikacje, wraz z dowodem tych kwalifikacji i raportami z wykonanej pracy. Mały zakład zapisuje to w dwustronicowym piśmie zlecającym zamiast polegać na ustnym ustaleniu z konsultantem.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.1.3 Budynki, obszary, media i wyposażenie potrzebne do zapewnienia bezpiecznych wyrobów są zapewnione i w stanie sprzyjającym bezpieczeństwu żywności. Utrzymanie i wymiana są planowane, a nie wywoływane dopiero po awarii.

Jak to wykazać: Rejestr wyposażenia i majątku, plan utrzymania ruchu z terminami i odpowiedzialnościami, zapisy utrzymania i napraw, zapisy kalibracji i weryfikacji przyrządów pomiarowych oraz plany dla wody, sprężonego powietrza, pary i wentylacji, jeśli mają one kontakt z wyrobem. Mały zakład prowadzi jedną listę utrzymania na maszynę z datą, czynnością i parafką, co stanowi wystarczający dowód.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.1.4 Środowisko pracy jest zaprojektowane tak, aby możliwe było wytwarzanie bezpiecznych wyrobów. Obejmuje to czynniki fizyczne, takie jak temperatura, oświetlenie, hałas, jakość powietrza i higiena, oraz czynniki ludzkie, takie jak presja obciążenia pracą, długość zmiany i wdrażanie nowych pracowników.

Jak to wykazać: Pomiary i zapisy temperatury pomieszczeń, oświetlenia i powietrza, plan higieny obejmujący zasady dotyczące szatni i mycia rąk, zapisy obchodów kontrolnych oraz plany zmian i wdrażania nowych pracowników. Mały zakład wykazuje to przez cotygodniowy obchód higieniczny z listą kontrolną oraz zapisy temperatury w obszarach produkcji.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.1.5** Gdy przejmowane są gotowe elementy z zewnątrz, takie jak przewodniki branżowe, ogólne analizy zagrożeń lub zakupione szablony ksiąg, są one dostosowywane do organizacji, weryfikowane względem jej własnych wyrobów, procesów i lokalizacji, wdrażane i utrzymywane w aktualności. Szablon przejęty bez zmian nie liczy się jako własny system organizacji. [Dokument](#)

Jak to wykazać: Dokument źródłowy w otrzymanej postaci, notatka porównawcza pokazująca, które punkty zaadaptowano, dodano lub usunięto, oraz zatwierdzona wersja wewnętrzna z datą i podpisem. Mały zakład wpisuje w nagłówek przejętego przewodnika, kto i kiedy zweryfikował go i dostosował dla zakładu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.1.6-a** Dla dostawców i usługodawców, których działanie wpływa na bezpieczeństwo żywności, istnieją określone kryteria wyboru, oceny, bieżącego monitorowania i ponownej oceny. Wyniki tych ocen są zachowywane jako informacja udokumentowana, a konsekwencje słabych wyników są określone. [Dokument](#)

Jak to wykazać: Lista dostawców ze statusem zatwierdzenia, kryteria oceny, takie jak certyfikacja, zgodność ze specyfikacją, wskaźnik reklamacji i niezawodność dostaw, arkusz oceny dla każdego dostawcy z datą oraz wyniki audytów lub kwestionariuszy i dowód zablokowanych dostawców. Mały zakład prowadzi tabelę z jednym wierszem na dostawcę i coroczną oceną w trzech kolumnach.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.1.6-b** To, czego oczekuje się od dostawców zewnętrznych, jest im komunikowane przed rozpoczęciem usługi. Obejmuje to wymagania dotyczące wyrobu i procesu, specyfikacje higieniczne i transportowe oraz obowiązek zgłaszania zmian i zdarzeń. Procesy, wyroby i usługi dostarczane z zewnątrz są kontrolowane tak, aby nie osłabiały zdolności organizacji do dostarczania bezpiecznych wyrobów.

Jak to wykazać: Dokumenty zakupowe i umowy ramowe odwołujące się do specyfikacji, zatwierdzone specyfikacje surowców i opakowań, wymagania higieniczne i transportowe dla kontrahentów oraz uzgodnienie zgłaszania zmian w recepturze, pochodzeniu i procesie. Mały zakład dołącza do zamówienia jednostronicową listę wymagań i każe ją kontrasygnować raz na dostawcę.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.2-a** Dla każdego zadania mającego wpływ na bezpieczeństwo żywności określono niezbędne kompetencje. Dotyczy to zarówno własnego personelu organizacji, jak i dostawców zewnętrznych oraz personelu wykonawców pracujących na miejscu, a w szczególności dotyczy zespołu ds. bezpieczeństwa żywności i osób monitorujących CCP oraz OPRP.

Jak to wykazać: Macierz kompetencji z jednym wierszem na osobę i jedną kolumną na zadanie, na przykład kontrola przyjęcia towaru, urządzenia do obróbki termicznej, detektor metalu, zwolnienie po myciu, analiza zagrożeń. Wymagana dla każdego zadania kompetencja jest podana w krótkiej linii wymagania. Mały zakład zarządza tym za pomocą jednostronicowej macierzy, w której każda komórka pokazuje, czy dana osoba jest przeszkolona, wprawiona czy nadal wymaga uzupełnienia.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.2-b** Gdy brakuje kompetencji, podejmuje się działania, na przykład szkolenie, instruktaż, wdrożenie na stanowisku pracy, przesunięcie do innego zadania lub nabycie wiedzy specjalistycznej z zewnątrz, a skuteczność tych działań jest oceniana. Kompetencje są potwierdzane zapisami; sama lista obecności nie jest dowodem umiejętności. [Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan szkoleń, zapisy szkoleń z tematem, datą, prowadzącym i podpisem oraz dowód skuteczności: test, obserwacja na stanowisku pracy, zatwierdzenie przez kierownika liniowego lub udany próbny przebieg na CCP. Liczą się także dyplomy, certyfikaty i doświadczenie zawodowe. Mały zakład dodaje do listy obecności linię, w której kierownik liniowy potwierdza po kilku tygodniach, że dana osoba wykonuje zadanie w sposób niezawodny.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.3 Każda osoba pracująca w zakładzie zna politykę bezpieczeństwa żywności, wie, jakie cele dotyczą jej obszaru, rozumie swój wkład w skuteczność systemu i rozumie, co się dzieje, gdy wymagania nie są spełniane. Wiadomo również, że wszystko, co niezwykle, musi zostać niezwłocznie zgłoszone wskazanej osobie.**

Jak to wykazać: Zapisy instruktażu z omówioną treścią, komunikaty i skrócone wersje polityki na stanowisku pracy, drogi zgłaszania z imionami i danymi kontaktowymi oraz przykładowe wywiady podczas audytu wewnętrznego, w których pracownicy opisują swój wkład własnymi słowami. Mały zakład stosuje krótką odpawę na początku zmiany i zapisuje temat, datę i uczestników w dzienniku.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.4.1 Komunikacja w zakresie bezpieczeństwa żywności jest zaplanowana. Określono, co jest komunikowane, kiedy, z kim, jaką drogą i przez kogo. Komunikacja dociera zarówno wewnętrznie, jak i na zewnątrz wzdłuż łańcucha żywnościowego.**

Jak to wykazać: Plan komunikacji w formie tabeli z kolumnami: wyzwalacz, treść, odbiorca, droga, osoba odpowiedzialna i termin, podzielony na komunikację wewnętrzną i zewnętrzną. Dodatkowym dowodem są listy dystrybucyjne, protokoły i korespondencja e-mail. Mały zakład mieści to na jednej stronie i dołącza do niej numery kontaktowe na wypadek sytuacji awaryjnej.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.4.2 Dla komunikacji zewnętrznej określono, jakie informacje są wymieniane z dostawcami, wykonawcami, klientami, konsumentami, organami władzy i innymi ogniwami łańcucha żywnościowego, tak aby zagrożenia w łańcuchu były kontrolowane. Powołano osobę z uprawnieniami do komunikacji zewnętrznej. Informacje przychodzące i wychodzące są rejestrowane i dostępne dla zespołu ds. bezpieczeństwa żywności.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Powołanie osoby upoważnionej i zastępcy, lista kontaktów do organów władzy, klientów i dostawców, informacje o wyrobie i sposobie użycia dla klientów, w tym instrukcje dotyczące alergenów i przechowywania, oraz zapisy reklamacji, zapytań klientów i kontaktów z organami władzy. Mały zakład prowadzi teczkę komunikacji, w której każda zewnętrzna sprawa dotycząca bezpieczeństwa żywności jest archiwizowana z datą, nadawcą i wynikiem.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.4.3 Wewnętrznie określono, że zespół ds. bezpieczeństwa żywności jest z odpowiednim wyprzedzeniem informowany o wszystkich zmianach, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności, w tym o nowych lub zmienionych wyrobach, surowcach i dostawcach, zmianach wyposażenia, pomieszczeń, mycia i parametrów procesu, nowych wymaganiach prawnych i wymaganiach klienta oraz nowej wiedzy o zagrożeniach i reklamacjach. Informacje te zasilają aktualizację systemu i przegląd zarządzania.**

Jak to wykazać: Procedura lub formularz zgłaszania zmian, określające, kto zgłasza i komu, oraz protokoły spotkań zespołu ds. bezpieczeństwa żywności pokazujące zgłoszone zmiany i ich ocenę, a także dowód, że analiza zagrożeń została ponownie przeglądnięta tam, gdzie było to potrzebne. Mały zakład zajmuje się tym poprzez stały punkt porządku obrad dotyczący zmian na cotygodniowym spotkaniu i krótki protokół.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.5.1 System obejmuje informację udokumentowaną wymaganą przez normę w poszczególnych punktach, informację udokumentowaną, której sama organizacja potrzebuje dla skuteczności, oraz informację wymaganą przez wymagania prawne, organy władzy lub klientów. Jej zakres i głębokość odpowiadają wielkości, wyrobom i procesom zakładu.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Przegląd dokumentów lub macierz, która wskazuje dla każdego punktu normy i każdego wymagania prawnego odpowiedni dokument lub zapis, wraz z odniesieniem do miejsca przechowywania i właściciela. Trzeba pilnować dwóch poziomów: powinno być widoczne, które dokumenty dotyczą organizacji, a które tylko pojedynczej lokalizacji. Mały zakład prowadzi ten przegląd jako jedną tabelę i oszczędza sobie dodatkowej księgi.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 7.5.2** Przy tworzeniu i aktualizacji informacji udokumentowanej określa się identyfikację, opis i format, na przykład tytuł, numer, datę, wersję i autora. Przed użyciem jest ona przeglądana pod kątem przydatności i zatwierdzana, a widoczne jest, kto udzielił zatwierdzenia.

Jak to wykazać: Szablony dokumentów ze spójnym nagłówkiem lub stopką, pokazującymi numer, wersję, datę, autora i osobę zatwierdzającą, wraz z samymi zapisami zatwierdzenia. Zdjęcia, nagrania wideo i pliki w folderze na serwerze również potrzebują rozpoznawalnej wersji. Mały zakład definiuje jeden standardowy nagłówek i stosuje go w każdym formularzu wywieszonym w produkcji.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.5.3** Informacja udokumentowana jest nadzorowana tak, aby była dostępna i czytelna tam, gdzie jest potrzebna, oraz chroniona przed utratą, nieuprawnioną zmianą i niezamierzonym użyciem nieaktualnych wersji. Określono dystrybucję, dostęp, przechowywanie, kontrolę wersji, okres przechowywania i sposób usuwania. Informacja udokumentowana pochodzenia zewnętrznego, taka jak specyfikacje klienta, teksty prawne i karty charakterystyki, jest identyfikowana jako taka i również nadzorowana. Zapisy pozostają czytelne i niezmiennialne oraz są przechowywane co najmniej tak długo, jak wymagają tego przepisy prawa, klienci i okres przydatności wyrobu.

Jak to wykazać: Lista nadzoru dokumentów z wersją, miejscem przechowywania, dystrybucją i okresem przechowywania, dowód, że nieaktualne wersje zostały wycofane, uprawnienia dostępu i kopie zapasowe dla przechowywania cyfrowego oraz zasada, że w produkcji wywieszana jest wyłącznie zatwierdzona wersja. Mały zakład pracuje z jednego zatwierzonego folderu, z którego wszystko jest drukowane, wykonuje jego kopię zapasową codziennie i natychmiast niszczy wydrukowane kopie nieaktualnych wersji.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8 Działania operacyjne: programy warunków wstępnych, kontrola zagrożeń i postępowanie z niezgodnościami

22

- 8.1** Procesy potrzebne do zapewnienia bezpiecznej żywności są planowane, wdrażane i nadzorowane. Określono, jakie kryteria je dotyczą, w jaki sposób są nadzorowane względem tych kryteriów oraz jakie zapisy powstają w trakcie procesu. Zmiany planowane są oceniane z wyprzedzeniem, zmiany nieplanowane są przeglądane pod kątem ich skutków i w razie potrzeby ograniczane. Procesy zlecane na zewnątrz, takie jak magazynowanie zewnętrzne, konfekcjonowanie na zlecenie, zwalczanie szkodników lub mycie wykonywane przez usługodawcę, pozostają pod kontrolą organizacji i są regulowane umową oraz dowodami.

Jak to wykazać: Opisy procesów z ich wartościami zadanymi, powiadomienia o zwolnieniu i zmianie, przegląd zmian przez zespół. Dla działań zleczanych na zewnątrz: umowa lub umowa o świadczenie usług z uzgodnionymi wymaganiami bezpieczeństwa żywności, zapisy kontroli usługodawcy i własna kontrola skuteczności. Mały zakład trzyma kryteria kontrolne bezpośrednio w instrukcjach roboczych i dodaje do umowy serwisowej jednostronicowy załącznik z wymaganiami higienicznymi i obowiązkami sprawozdawczymi.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 8.2** Programy warunków wstępnych są ustanowione, wdrożone i utrzymywane: warunki budynku i rozplanowania, mycie i dezynfekcja, monitorowanie szkodników, higiena osobista i szkolenia, jakość wody i powietrza, usuwanie odpadów, utrzymanie ruchu, postępowanie z chemikaliami, szkłem i twardym tworzywem sztucznym oraz ochrona przed celowym zanieczyszczeniem, w zakresie, w jakim ma to zastosowanie do zakładu. Odpowiadają one wielkości zakładu i wyrobowi, są zatwierdzone przez zespół ds. bezpieczeństwa żywności, uwzględniają wymagania prawne, wymagania klienta i uznane wytyczne, a ich skuteczność jest weryfikowana.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Harmonogram mycia i dezynfekcji podający środek, stężenie, czas kontaktu i osobę odpowiedzialną, zapisy mycia, raporty monitorowania szkodników z planem punktów przynętowych, szkolenia higieniczne z listami obecności, analizy wody, zapisy stłuczek szklanych, plan utrzymania ruchu. Zatwierdzenie programów jest potwierdzone podpisaną listą lub zapisem zespołu, a gdy stosowany jest przewodnik branżowy, wprowadzenie jest możliwe do prześledzenia. Mały zakład prowadzi jednostronicowy przegląd PRP i w każdej linii odsyła do odpowiedniego planu i formularza zapisu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.3

System identyfikowalności łączy w sposób ciągły partie zakupionych surowców, składników i materiałów mających kontakt z wyrobem z wyrobami gotowymi wytworzonymi z nich oraz z pierwszym klientem. Działa w przód i w tył, obejmuje przeróbkę i ponowne przetworzenie oraz jest testowany w określonych odstępach czasu. Okres przechowywania zapisów jest określony i opiera się co najmniej na okresie przydatności, wymaganiach prawnych i wymaganiach klienta.

Jak to wykazać: Oznaczenie partii na towarach i opakowaniach, rejestr przyjęć towaru z partią dostawcy, zapisy produkcji z zużyтыми ilościami, dokumenty wysyłkowe z odniesieniem do partii. Dowodem, że system działa, jest udokumentowany test identyfikowalności z czasem rozpoczęcia, czasem zakończenia, uzgodnieniem ilości (wysłano, w magazynie, zutilizowano) i oceną wyniku. Mały zakład radzi sobie z księgą partii lub arkuszem kalkulacyjnym oraz jednym testem rocznie, który trwa około godziny i którego bilans masy musi się zgadzać.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

8.4

Dla zdarzeń, które mogą nagle zagrozić bezpieczeństwu żywności, takich jak awaria zasilania lub chłodzenia, wtargnięcie wody, zanieczyszczenie surowca, sabotaż, pożar lub awaria kluczowego wyposażenia, z wyprzedzeniem określono, kto decyduje, kto jest informowany i jakie działania natychmiastowe mają zastosowanie. Kontakty awaryjne są aktualne i osiągalne, ustalenia są testowane i po każdym rzeczywistym zdarzeniu przeglądane pod kątem adekwatności.

Jak to wykazać: Plan awaryjny z łańcuchem eskalacji, lista kontaktów obejmująca organ władzy, laboratorium, klientów i usługodawców, zasady postępowania z produktem, którego dotyczy zdarzenie, oraz zapisy ćwiczeń i zdarzeń. Po rzeczywistych zdarzeniach krótki przegląd dokumentuje, co zostało zmienione. Mały zakład wywiesza laminowaną kartę awaryjną na drzwiach produkcji i raz w roku przerabia z zespołem jeden scenariusz, na przykład utratę chłodzenia w nocy.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

8.5.1.1

Przed przystąpieniem do analizy zagrożeń zbiera się wszystkie informacje potrzebne do analizy, aktualne i możliwe do prześledzenia. Zespół ds. bezpieczeństwa żywności jest powołany, a jego członkowie obejmują niezbędną wiedzę i doświadczenie dotyczące wyrobów, procesów i wyposażenia, a wykorzystane źródła z przepisów prawa, wymagań klienta, literatury technicznej i własnego doświadczenia organizacji są rejestrowane wraz z odniesieniem i datą.

Jak to wykazać: Lista zespołu z rolą, kwalifikacjami i zastępcą, wraz z przeglądem wykorzystanych źródeł z datami, na przykład przepisy prawa, przewodniki branżowe, opinie ekspertów, wyniki laboratoryjne, analizy reklamacji. Mały zakład obsadza zespół właścicielem, kierownikiem produkcji i jedną osobą z działu mycia, a brakującą wiedzę specjalistyczną pozyskuje na bieżąco z zewnątrz, co potwierdzają umowa konsultingowa i protokoły spotkań.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

8.5.1.2

Dla wszystkich zakupionych surowców, składników, dodatków i materiałów mających kontakt z wyrobem dostępne są opisy obejmujące skład, w tym alergeny, pochodzenie, metodę produkcji i obróbki, formę opakowania i dostawy, warunki przechowywania i transportu, okres przydatności, mające zastosowanie wymagania prawne oraz kryteria, według których materiał jest akceptowany przed użyciem. Opisy są utrzymywane w aktualności i aktualizowane przy zmianie dostawcy lub receptury.

Jak to wykazać: Specyfikacje i karty danych dla poszczególnych pozycji, deklaracje zgodności dla materiałów mających kontakt z żywnością, informacje o alergenach od dostawcy, kryteria akceptacji przy przyjęciu towaru, takie jak temperatura, integralność, kontrola sensoryczna lub świadectwo analizy. Data lub numer wersji na każdej specyfikacji pokazuje, że jest ona aktualna. Mały zakład zbiera specyfikacje dostawców w folderze dla każdej pozycji i przegląda je raz w roku, a także przy każdej zmianie dostawcy.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

8.5.1.3

Dla każdego wyrobu gotowego lub grupy wyrobów istnieje opis obejmujący skład, alergeny, charakterystyki istotne dla bezpieczeństwa, takie jak wartość pH, aktywność wody lub zawartość soli, okres przydatności, opakowanie, etykietowanie oraz warunki przechowywania, transportu i dystrybucji. Zapisuje się w nim również, do jakiego użycia przeznaczony jest wyrób, jakie niewłaściwe użycie jest racjonalnie przewidywalne, na przykład spożycie bez przewidzianego etapu podgrzewania, oraz dla jakich grup konsumentów jest przeznaczony, w tym dla grup szczególnie wrażliwych, takich jak niemowlęta, kobiety w ciąży, osoby chore lub starsze.

Jak to wykazać: Specyfikacje wyrobu z recepturą, wartościami analitycznymi i tekstem etykiety, wzory etykiet z informacją o alergenach i sposobie przygotowania, dane dotyczące łańcucha chłodniczego lub mrożonego. Dla zamierzonego użycia wystarczy jeden akapit na grupę wyrobów, wskazujący przewidziany sposób przygotowania, przewidywalne niewłaściwe użycie i grupę docelową. Mały zakład rejestruje to na jednej karcie dla każdej grupy wyrobów zamiast prowadzić osobny dokument dla każdego wariantu.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dokument

Dowód / uzasadnienie

8.5.1.5

Dla wyrobów lub grup wyrobów objętych zakresem dostępne są diagramy przepływu, które pokazują każdy etap od przyjęcia towaru do wysyłki we właściwej kolejności, w tym pozycje zakupione, przeróbkę, ponowne przetworzenie, magazynowanie pośrednie, usuwanie odpadów i etapy zlecane na zewnątrz. Diagramy są weryfikowane na miejscu wobec rzeczywistości. Ponadto opisane są etapy procesu i środowisko, w którym się odbywają, czyli strefy higieniczne, przepływy personelu i materiałów, rozdzielenie stref surowca i wyrobu gotowego do spożycia oraz stosowane wyposażenie i parametry.

Jak to wykazać: Diagram przepływu dla każdej grupy wyrobów z datą i zatwierdzeniem przez zespół, wraz z notatką potwierdzającą weryfikację na miejscu, z datą i nazwiskiem osoby, która przeprowadziła obchód. Dla środowiska służy plan stref lub plan zakładu z przepływem ruchu i materiałów, wraz z krótkimi opisami procesów. Mały zakład rysuje diagram na jednej stronie i potwierdza go raz w roku podpisem po obchodzie obszaru produkcji.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dokument

Dowód / uzasadnienie

8.5.2.2

Dla każdego etapu diagramu przepływu identyfikuje się wszystkie racjonalnie oczekiwane zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, w tym alergeny oraz zagrożenia wprowadzane przez surowce, personel, wyposażenie, środowisko lub zanieczyszczenie krzyżowe. Dla każdego zagrożenia podaje się, gdzie powstaje lub jest wprowadzane. Dla każdego zagrożenia określa się i uzasadnia dopuszczalny poziom w wyrobie gotowym, wyprowadzony z wymagań prawnych, wymagań klienta, zamierzonego użycia i źródeł technicznych.

Jak to wykazać: Lista zagrożeń dla każdego etapu procesu z kolumnami na rodzaj zagrożenia, źródło wprowadzenia, dopuszczalny poziom w wyrobie gotowym i uzasadnienie z odniesieniem, na przykład limit z rozporządzenia, specyfikacja klienta lub uznana wartość referencyjna mikrobiologiczna. Mały zakład pracuje z tabelą, w której każdy wiersz reprezentuje jeden etap procesu, a uzasadnienie opiera na przewodniku branżowym zamiast prowadzić własne badania.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dokument

Dowód / uzasadnienie

8.5.2.3

Każde zidentyfikowane zagrożenie jest oceniane, aby ustalić, czy wymaga kontroli, tak aby wyrób był bezpieczny. Ocena opiera się co najmniej na prawdopodobieństwie wystąpienia przed zastosowaniem środków kontrolnych oraz na dotkliwości możliwych skutków zdrowotnych. Zastosowana metoda jest opisana i stosowana konsekwentnie. Wynik jednoznacznie wskazuje dla każdego zagrożenia, czy jest znaczące, czy nie, a klasyfikacja jest uzasadniona.

Jak to wykazać: Opis metody oceny, na przykład macierz prawdopodobieństwa i dotkliwości z jasno określonymi poziomami, wraz z wypełnionym arkuszem oceny dla każdego zagrożenia z klasyfikacją i krótkim uzasadnieniem. Dowodem dla klasyfikacji mogą być własne pomiary, dane o reklamacjach, wyniki próbek retencyjnych lub literatura. Mały zakład radzi sobie z macierzą trzy na trzy, o ile poziomy są określone i cały zespół stosuje je w ten sam sposób.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dokument

Dowód / uzasadnienie

8.5.2.4

Dla każdego zagrożenia znaczącego wybiera się środki kontrolne lub kombinacje środków kontrolnych, które zapobiegają zagrożeniu, eliminują je lub redukują do poziomu dopuszczalnego. Każdy środek jest sklasyfikowany z uzasadnieniem jako CCP lub jako OPRP, a klasyfikacja przebiega według systematycznego, możliwego do prześledzenia podejścia, które uwzględnia między innymi wpływ na zagrożenie, wykonalność monitorowania z terminową interwencją, dotkliwość skutków niepowodzenia oraz wzajemne oddziaływanie z innymi środkami. Rozróżnienie jest przeprowadzone jasno: środek z mierzalnym limitem, którego przekroczenie bezpośrednio dotyczy danej partii i wywołuje natychmiastową korektę, jest CCP, natomiast środek zarządzany za pomocą kryteriów działania i obserwowalnych dowodów, którego niepowodzenie musi zostać ocenione dopiero po fakcie, jest OPRP.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Arkusz decyzji dla każdego zagrożenia znaczącego, podający wybrany środek, zbadane kryteria i uzasadnioną klasyfikację. Staje się to możliwe do prześledzenia dzięki drzewu decyzyjnemu lub tabeli oceny z udokumentowanymi odpowiedziami na pytania. Mały zakład zapisuje uzasadnienie w dwóch lub trzech zdaniach na środek, ale sprawdza dla każdego CCP, czy rzeczywiście stoi za nim mierzalny limit i natychmiastowa reakcja, w przeciwnym razie środek należy do OPRP.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.5.3

Przed użyciem wykazuje się, że wybrane środki kontrolne i ich kombinacje są rzeczywiście zdolne doprowadzić zagrożenia znaczące do określonego poziomu dopuszczalnego. Dowód pochodzi z odpowiedniego źródła i odnosi się do warunków we własnym zakładzie, a nie do przypadku idealnego. Gdy zmienia się receptura, proces, wyposażenie lub surowiec, zdolność jest wykazywana ponownie.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Zapis walidacji dla każdego CCP i każdego OPRP, podający pytanie, metodę, wynik i wniosek. Odpowiednimi źródłami są wytyczne i wartości literaturowe, modele predykcyjne, dane producenta wyposażenia, testy prowokacyjne, pomiary rozkładu temperatury w piecu lub autoklawie, badania okresu przydatności. Ważny jest związek z własnym najgorszym przypadkiem, na przykład najgrubszy wyrób w najniższym punkcie wyposażenia. Mały zakład opiera się na uznanym przewodniku i wykazuje własną serię pomiarów, że warunki tam podane są osiągalne w jego własnym wyposażeniu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.5.4.1

Istnieje udokumentowany plan, który zestawia kontrolę zagrożeń znaczących oraz zapisy dla każdego CCP i każdego OPRP: zagrożenie, środek kontrolny, limit krytyczny lub kryterium działania, rodzaj i częstotliwość monitorowania, korekty w przypadku odchylenia, odpowiedzialności i powiązane zapisy. Plan jest zatwierdzony i rzeczywiście stosowany w zakładzie.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan w formie tabeli, często nazywany planem HACCP, z jednym wierszem na każdy CCP i każdy OPRP oraz kolumnami wymienionymi powyżej, zatwierdzony z datą i wersją. Jego stosowanie potwierdzają formularze monitorowania faktycznie wypełniane w codziennej pracy, które odpowiadają wierszom planu. Mały zakład prowadzi CCP i OPRP w jednej tabeli i oznacza rodzaj w osobnej kolumnie zamiast prowadzić dwa oddzielne plany.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.5.4.2

Dla każdego CCP ustala się limity krytyczne w wartościach mierzalnych, tak aby decyzja między bezpiecznym a niebezpiecznym była jednoznaczna, na przykład jako temperatura wewnętrzna, czas, wartość pH lub reakcja detektora metalu na próbkę testową. Dla każdego OPRP ustala się kryteria działania, które są mierzalne lub obserwowalne i pokazują, czy środek działa. Wybór limitów i kryteriów jest uzasadniony, a gdy kryterium opiera się na obserwacji, jest zabezpieczone instruktażem, szkoleniem i próbkami wzorcowymi.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Wartości wpisane w planie z jednostką i tolerancją, wraz z uzasadnieniem podającym źródło, na przykład wymaganie prawne, wynik walidacji lub wartość referencyjna. Dla kryteriów obserwacyjnych dowodem zabezpieczenia są próbki graniczne, próbki fotograficzne lub instrukcje oceny. Mały zakład zapisuje jedno zdanie uzasadnienia przy każdym limicie, tak aby podczas audytu nikt nie musiał zgadywać, skąd pochodzi ta wartość.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.5.4.3

Przy każdym CCP i dla każdego OPRP monitoruje się, czy limit krytyczny jest dotrzymany lub czy kryterium działania jest spełnione. Dla każdej czynności monitorowania określono, co jest mierzone lub obserwowane, jaką metodą, w jakich odstępach czasu, przez kogo i z jakim zapisem. Częstotliwość jest dobrana tak, aby odchylenie zostało wykryte na czas i aby dany wyrób nadal można było wstrzymać. Osoby monitorujące są przeszkolone i upoważnione do natychmiastowej reakcji.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Formularze monitorowania z wartością docelową, wartością rzeczywistą, godziną, partią i parafką, wraz z instrukcją określającą metodę i częstotliwość. Gdy rejestrowanie jest automatyczne, dowodem są zapisy rejestratora danych lub urządzenia ze znacznikami czasu, wraz z dowodem, kto przegląda i zwalnia dane. Mały zakład stosuje jeden formularz na zmianę i ustala częstotliwość tak, aby w razie usterki dotyczyła ona tylko wyrobu między dwoma pomiarami, co utrzymuje niewielką ilość wstrzymanego zapasu.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

8.5.4.4

Dla przypadku przekroczenia limitu krytycznego lub niespełnienia kryterium działania z wyprzedzeniem określono, co się dzieje: jak identyfikuje się, blokuje i ocenia produkt, którego to dotyczy, jak proces jest przywracany pod kontrolę i kto decyduje. Przy CCP cały wyrób od ostatniej kontroli uznanej za prawidłową liczy się jako objęty odchyleniem i nie jest zwalniany bez oceny. Przy OPRP ocenia się, czy i w jakim stopniu wyrób jest objęty odchyleniem. Reakcja i wynik są rejestrowane.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Określone korekty w planie kontroli zagrożeń lub w procedurze, etykiety i notatki wstrzymania, decyzje o ocenie i zwolnieniu podpisane przez osobę upoważnioną, zapis tego, co stało się z wyrobem. Mały zakład ma dostępne czerwone etykiety wstrzymania i wydzieloną strefę wstrzymania oraz wpisuje każde odchylenie na prostą listę pokazującą datę, partię, ilość, decyzję i osobę decyzyjną.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

8.6

Po zmianach przeglądane są, a w razie potrzeby aktualizowane, informacje, na których opierają się programy warunków wstępnych i plan kontroli zagrożeń. Do wyzwalaczy należą nowe lub zmienione wyroby i receptury, nowe wyposażenie, zmienione procesy lub dostawcy, nowe wymagania prawne lub wymagania klienta, ustalenia z reklamacji oraz nowe informacje techniczne, takie jak wycofania produktów przez innych uczestników rynku. Dotyczy to również opisów wyrobów, diagramów przepływu i analizy zagrożeń.

Jak to wykazać: Lista zmian lub rejestr rewizji z wyzwalaczem, datą, dokumentami, których dotyczy zmiana, i osobą, która zatwierdziła aktualizację. Pomaga stała zasada: każda zmiana receptury i wyposażenia przechodzi przez zespół ds. bezpieczeństwa żywności przed wdrożeniem. Mały zakład wiąże to z krótkim kwitem zmiany, który nie trafia do produkcji bez podpisu osoby odpowiedzialnej.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

8.7

Wyposażenie i metody stosowane do monitorowania i pomiarów przy CCP i OPRP dostarczają wiarygodnych wartości. Przyrządy pomiarowe są odpowiednie do swojego celu, oznaczone, kalibrowane lub weryfikowane w określonych odstępach czasu oraz chronione przed niezamierzoną regulacją i uszkodzeniem. Jeśli okaże się, że przyrząd mierzył nieprawidłowo, ocenia się, które wyroby od ostatniej kontroli uznanej za prawidłową są objęte tym problemem, i podejmuje się odpowiednie działania. Oprogramowanie stosowane do monitorowania jest również sprawdzane pod kątem przydatności przed użyciem.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Rejestr wyposażenia pomiarowego z urządzeniem, numerem, miejscem użycia, częstotliwością i statusem, świadectwa kalibracji odniesione do wzorców krajowych lub międzynarodowych, zapisy weryfikacji wewnętrznej, takie jak sprawdzenie termometru w wodzie z lodem lub w punkcie wrzenia, sprawdzenia próbką testową na detektorze metalu oraz ocena wyrobu objętego problemem po usterce urządzenia. Mały zakład ma jeden termometr wzorcowy kalibrowany zewnętrznym i regularnie sprawdza wobec niego termometry robocze. Oszczędza to koszty i pozostaje możliwe do przesłania.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 8.8 Planuje się i przeprowadza sposób weryfikacji, czy programy warunków wstępnych są wdrożone i skuteczne, czy analiza zagrożeń jest aktualna, czy plan kontroli zagrożeń jest przestrzegany oraz czy zagrożenia w wyrobie gotowym rzeczywiście znajdują się na poziomie dopuszczalnym. Weryfikacji nie przeprowadza ta sama osoba, która wykonuje odnośne monitorowanie. Wyniki nie są jedynie archiwizowane, lecz zestawiane i analizowane: rozpoznaje się trendy, wskazuje powtarzające się odchylenia, a z tego wyprowadza się potrzebę aktualizacji lub doskonalenia. Analiza zasila przegląd zarządzania.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan weryfikacji z czynnością, metodą, częstotliwością i osobą odpowiedzialną oraz wyniki: przegląd zapisów monitorowania przez drugą osobę, kontrole higieniczne i próbki wymazowe, badania wyrobu i środowiska, sprawdzenia mycia, audyty wewnętrzne, analiza reklamacji klientów, test identyfikowalności. Analiza istnieje jako raport lub jako część przeglądu zarządzania, ze stwierdzeniami dotyczącymi trendów i wyprowadzonymi działaniami. Mały zakład analizuje na dwóch stronach co pół roku i zajmuje się przeglądem zapisów zgodnie z zasadą czterech oczu, z udziałem drugiej przeszkolonej osoby.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 8.9.2 Odchylenia przy CCP i przy OPRP są wykrywane, wyrób, którego dotyczą, jest identyfikowany i nadzorowany, a korekta natychmiastowa jest przeprowadzana. Poza tym bada się i eliminuje przyczynę, tak aby odchylenie się nie powtórzyło. Ocenia się potrzebę działania korygującego, śledzi jego wdrożenie i przegląda jego skuteczność. Określono, kto może ocenić odchylenie i podjąć decyzję.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Formularz odchylenia lub rejestr odchyleń z datą, partią, odchyleniem, korektą natychmiastową, analizą przyczyny źródłowej, określonym działaniem, terminem, osobą odpowiedzialną i późniejszym dowodem skuteczności. Do pracy nad przyczyną źródłową wystarczy metoda strukturalna, taka jak wielokrotne pytanie dlaczego lub diagram przyczynowo-skutkowy. Mały zakład prowadzi jeden rejestr odchyleń dla wszystkich przypadków i ustala termin kontrolny dla sprawdzenia skuteczności, zazwyczaj cztery do ośmiu tygodni później.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 8.9.4 Wyroby, w przypadku których nie można wykluczyć, że są niebezpieczne, są blokowane i nie trafiają na rynek, dopóki nie zostaną ocenione. Ocena jest przeprowadzana względem określonych poziomów dopuszczalnych i opiera się na solidnych dowodach, na przykład analizie, dowodnie skutecznej dalszej obróbce lub uzasadnionej ocenie technicznej. Jeśli zwolnienie nie jest możliwe, podejmuje się decyzję o dalszym przetworzeniu, alternatywnym wykorzystaniu lub zniszczeniu. Jeśli wyrób, którego dotyczy problem, opuścił już zakład, podejmuje się działania i informuje się strony, których to dotyczy.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Procedura wstrzymania z oznaczoną strefą wstrzymania, lista wstrzymanych wyrobów z ilościami, decyzja o zwolnieniu lub odrzuceniu z uzasadnieniem i podpisem osoby upoważnionej, wyniki laboratoryjne, dowód zniszczenia lub alternatywnego wykorzystania. Mały zakład zapisuje w jednym zdaniu, że tylko jedna wskazana osoba może blokować i zwalniać, i utrzymuje strefę wstrzymania fizycznie oddzieloną, tak aby wstrzymany wyrób nie został przez pomyłkę zabrany.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 8.9.5 Dla wycofania z obrotu handlowego i wycofania na poziomie konsumenta określono, kto decyduje, kto jest powiadamiany, jak ustala się ilość, której to dotyczy, oraz jak zabezpiecza się i traktuje zwrócony wyrób. Odpowiedzialności są wskazane, przygotowane są kontakty do klientów, organów władzy oraz, w razie potrzeby, do opinii publicznej. Ustalenia są testowane w określonych odstępach czasu, test jest oceniany, a wyrób pozostaje pod nadzorem do momentu podjęcia decyzji o jego dalszym losie.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan wycofania z uprawnieniami decyzyjnymi, łańcuchem eskalacji, wzorami powiadomień dla klientów i organów władzy, zasadami przechowywania zwróconego wyrobu. Dowodem, że to działa, jest ćwiczenie wycofania z datą, czasem trwania, uzgodnieniem ilości, sprawdzeniem, że kontakty są osiągalne, oraz oceną tego, co w rezultacie zmieniono. Rzeczywiste przypadki są dokumentowane w tym samym zakresie. Mały zakład wiąże ćwiczenie wycofania z rocznym testem identyfikowalności i sprawdza jednocześnie, czy numery telefonów pierwszych klientów są nadal poprawne.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9 Monitorowanie, audyt wewnętrzny i przegląd zarządzania

8

9.1.1-a Określono, które parametry systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności są monitorowane i mierzone, jakimi metodami, w jakich odstępach czasu i w jakich momentach oceniane są wyniki, tak aby wynikająca z tego informacja była wiarygodna i porównywalna w czasie.

Jak to wykazać: Plan monitorowania i pomiarów, który wskazuje dla każdego parametru metodę, częstotliwość, osobę odpowiedzialną i termin oceny, na przykład temperatury łańcucha chłodniczego, kontrole mycia, mikrobiologiczne próbki środowiskowe, monitorowanie szkodników i reklamacje klientów. Małe zakłady prowadzą to jako jedną tabelę A4 w segregatorze i uzgadniają ją raz w roku ze zmianami wprowadzonymi w zakładzie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.1.1-b Wyniki monitorowania i pomiarów są zachowywane jako zapisy i można je jednoznacznie odnieść do daty, miejsca lub lokalizacji, osoby, która wykonała czynność, oraz zastosowanej metody lub urządzenia.[Dokument](#)

Jak to wykazać: Zapisy pomiarów, dane temperatury z rejestratorów lub odczyty ręczne, wyniki laboratoryjne i listy kontrolne obchodów higienicznych, każde z datą i parafką. Gdy organizacja prowadzi kilka lokalizacji, zapisy mogą być prowadzone dla każdej lokalizacji osobno i konsolidowane dla całościowego obrazu. Mały zakład radzi sobie z jednym formularzem na proces i jednym rocznym segregatorem; cyfrowo wystarczy arkusz kalkulacyjny z zablokowaną historią.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.1.2-a Dostępne dane są analizowane systematycznie w celu oceny, czy system jako całość funkcjonuje: czy programy warunków wstępnych i plan kontroli zagrożeń są skuteczne, czy limity krytyczne i kryteria działania są dotrzymywane, jak rozwijają się odchylenia, reklamacje i wyniki dostawców oraz czy analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Wyniki tej analizy są rejestrowane.[Dokument](#)

Jak to wykazać: Okresowa analiza, na przykład kwartalna, z wykresami trendów dotyczącymi przekroczeń CCP, kryteriów działania OPRP, reklamacji, odrzuceń, wyników działań weryfikacyjnych i ustaleń z audytów, wraz z krótkim pisemnym wnioskiem zespołu ds. bezpieczeństwa żywności. Małe zakłady zajmują się tym na godzinnym spotkaniu z jednostronicowym zapisem, w którym każdy wskaźnik jest oceniany jako rosnący, stabilny lub malejący, a konsekwencja jest podana.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.2-a Istnieje program audytów, który określa częstotliwość, metody i odpowiedzialności dla audytów wewnętrznych, z uwzględnieniem znaczenia procesów, zmian w zakładzie, informacji zwrotnej z monitorowania i wyników poprzednich audytów. Zachowywane są zapisy realizacji programu i wyników audytów.[Dokument](#)

Jak to wykazać: Roczny plan audytów z terminami, obszarami i audytorami, wraz z zarchiwizowanymi raportami z audytów i dowodem, że ustalenia zostały opracowane. Mały zakład realistycznie planuje dwa do trzech terminów audytów rocznie i układa kolejność tak, aby obszary wyższego ryzyka, takie jak zarządzanie alergenami lub łańcuch chłodniczy, pojawiały się częściej niż administracja.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.2-b Dla każdego pojedynczego audytu określa się cele, kryteria i zakres, audytorów dobiera się tak, aby nie audytowali własnego obszaru odpowiedzialności, ustalenia są raportowane odpowiedzialnemu kierownictwu i zespołowi ds. bezpieczeństwa żywności, a niezbędne korekty i działania korygujące są inicjowane bez zbędnej zwłoki i sprawdzane pod kątem skuteczności.

Jak to wykazać: Plan audytu dla każdego terminu, podający cel, kryteria i zakres, raport z audytu z listą dystrybucyjną, listę działań z osobami odpowiedzialnymi, terminami i notatką o zamknięciu oraz krótkie sprawdzenie skuteczności podczas kolejnego audytu. Gdy niezależność jest trudna do osiągnięcia w małym zakładzie, wystarczy koleżeńska wymiana z innym obszarem, przeszkolony pracownik administracji lub audytor zewnętrzny rozliczany godzinowo.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.3.1-a

Najwyższe kierownictwo przegląda system zarządzania bezpieczeństwem żywności w zaplanowanych odstępach czasu i ocenia, czy pozostaje odpowiedni, właściwie wymiarowany i skuteczny oraz czy nadal pasuje do strategicznego kierunku firmy.

Jak to wykazać: Zaproszenie na spotkanie i lista obecności obejmująca kierownictwo, porządek obrad i protokół, z których widać odstęp czasowy, na przykład roczny, oraz dodatkowe przeglądy wywołane istotnymi zmianami. W małych zakładach jest to zaplanowane pół dnia z właścicielem, osobą odpowiedzialną za produkcję i osobą odpowiedzialną za jakość, a nie mimochodem wypowiedziana uwaga na cotygodniowym spotkaniu.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.3.2-a

Przegląd uwzględnia w sposób możliwy do prześledzenia następujące dane wejściowe: stan działań z poprzedniego przeglądu, zmiany w kontekście i w stronach zainteresowanych, w tym skutki związane z klimatem dla surowców, łańcuchów dostaw i warunków magazynowania, dane dotyczące wyników z monitorowania, weryfikacji i analizy, odchylenia, sytuacje awaryjne i wycofania, wyniki audytów wewnętrznych i zewnętrznych oraz kontroli urzędowych, reklamacje klientów i wyniki dostawców, stan zasobów oraz skuteczność komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej.

Jak to wykazać: Stała lista danych wejściowych używana jako szablon do przeglądu, każdy punkt z kartą danych lub odniesieniem do źródła, na przykład raport z audytu, analiza reklamacji, test identyfikowalności, ćwiczenie awaryjne lub ocena dostawcy. Skutki związane z klimatem są omawiane konkretnie, na przykład okresy upałów wpływające na chłodzenie i transport lub nieurodzaj prowadzący do zmiany dostawcy. Małe zakłady stosują ten sam szablon i wpisują przy każdym punkcie albo wartość liczbową, albo krótkie bez zmian.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9.3.3-a

Przegląd skutkuje decyzjami dotyczącymi usprawnień, zmian i aktualizacji systemu, w tym polityki i celów, potrzeb zasobowych oraz kwestii, czy analiza zagrożeń i plan kontroli zagrożeń muszą zostać dostosowane. Decyzje te są rejestrowane wraz z osobami odpowiedzialnymi i terminami.

Dokument

Jak to wykazać: Protokół przeglądu zarządzania z częścią dotyczącą działań, w której dla każdej decyzji podano osobę odpowiedzialną, termin i status, wraz ze zwolnieniem przez najwyższe kierownictwo. Część dotycząca działań jest przywoływana ponownie jako pierwszy punkt na kolejnym przeglądzie, tak aby zamknąć pętlę. Mały zakład prowadzi to w tabeli o pięciu kolumnach i nie więcej niż dziesięciu wierszach; kilka punktów, które są faktycznie realizowane, jest lepsze niż długa lista, która stoi w miejscu.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

10 Doskonalenie

3

10.1

Za każdym razem, gdy wykryta zostaje niezgodność, pierwszą reakcją jest jej opanowanie i zajęcie się jej skutkami, po czym podejmuje się decyzję, czy przyczyna źródłowa musi zostać wyeliminowana, tak aby niezgodność się nie powtórzyła ani nie wystąpiła gdzie indziej. Działania korygujące są proporcjonalne do znaczenia niezgodności, ich skuteczność jest sprawdzana po fakcie, a system zarządzania lub analiza zagrożeń są korygowane w razie potrzeby. Informacja udokumentowana rejestruje charakter niezgodności, badanie przyczyny, podjęte działania i rezultat (punkt 10.1).

Dokument

Jak to wykazać: Rejestr niezgodności i działań z jednym wpisem na przypadek: opis, korekta natychmiastowa, analiza przyczyny źródłowej (na przykład 5 x dlaczego lub diagram Ishikawy), osoba odpowiedzialna, termin, przegląd skuteczności z datą. Typowe źródła to ustalenia z audytów, reklamacje klientów, wyniki analityczne niezgodne ze specyfikacją, ustalenia zgłoszone przez organy władzy oraz przekroczenia limitów krytycznych przy CCP lub kryteriów działania przy OPRP. Mały zakład radzi sobie z jedną tabelą, w której każdy wiersz to jeden przypadek, a ostatnia kolumna zawiera zdanie wyjaśniające, dlaczego działanie uznaje się za skuteczne.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

10.2

Odpowiedniość, adekwatność i skuteczność systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności są stale doskonalone, a najwyższe kierownictwo zapewnia, że doskonalenie jest powtarzającym się punktem w komunikacji zespołowej i w przeglądzie zarządzania (punkt 10.2).

Jak to wykazać: Protokoły przeglądu zarządzania i spotkań zespołu ds. bezpieczeństwa żywności, w których rejestrowane są decyzje o usprawnieniach z osobą odpowiedzialną i terminem, wraz z listą wdrożonych usprawnień podającą sytuację przed i po, taką jak mniej reklamacji, krótsze czasy przebrojenia przy myciu, mniej korekt przy CCP. Mały zakład ujmuje to jako krótką listę usprawnień po rocznym przeglądzie, uzupełnianą pomysłami zgłaszanymi przez zespół.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

10.3

Zespół ds. bezpieczeństwa żywności aktualizuje system zarządzania w sposób planowy, oceniając informacje zwrotne z komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej, wyniki weryfikacji, niezgodności, analizy trendów oraz zmiany w wyrobach, procesach, surowcach, wymaganiach prawnych lub otoczeniu operacyjnym. Aktualizacja obejmuje oba poziomy, czyli organizację i pojedynczą lokalizację, a jej wyniki zasilają przegląd zarządzania. Czynności aktualizacyjne są zachowywane jako informacja udokumentowana (punkt 10.3).

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Rejestr aktualizacji lub historia zmian podająca datę, wyzwalacz, dokumenty, których to dotyczy (diagram przepływu, analiza zagrożeń, plan PRP, plan kontroli z CCP i OPRP) oraz zatwierdzenie przez zespół ds. bezpieczeństwa żywności, wraz ze zrewidowanymi wersjami dokumentów. Kompletność wykazuje zaplanowany przegląd co najmniej raz w roku oraz aktualizacje wywoływane zdarzeniami za każdym razem, gdy wystąpi istotna zmiana. Mały zakład prowadzi tabelę zmian z kolumnami: data, wyzwalacz, zmieniony dokument, nowa wersja, zatwierdzenie.

Otwarte

W toku

Spełnione

Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie