**Перелік документів для проведення попереднього оцінювання системи управління   
безпечністю харчових продуктів**

1. Опис сфери застосування СУБХП.

2. Політика і цілі щодо безпечності.

3. Нормативні документи, що встановлюють вимоги до продукції/послуг та виробничих процесів (технічні умови, технологічна документація).

4. Організаційна структура та документи, що описують елементи керування субпідрядними процесами (за наявності).

5. Документована інформація щодо внутрішнього та зовнішнього інформування.

6. Документи, що містять інформацію про розподіл відповідальності та повноважень в рамках СУБХП.

7. Рішення про створення групи безпечності (групи НАССР) та дані, що підтверджують компетентність групи безпечності.

8. Документована інформація, щодо вибору, розробки, застосованого моніторингу та верифікації ППУ.

9. Документована інформація функціонування системи простежуваності.

10. Документована інформація управління надзвичайними обставинами та аварійними ситуаціями.

11. Описи сировини, інгредієнтів і матеріалів, які контактують з продуктом.

12. Описи кінцевих продуктів.

13. Описи використання продуктів за призначенням.

14. Блок-схеми процесів, опис стадій процесу та заходів керування, перевірка блок-схем на місці.

15. Методологія оцінювання небезпечних чинників.

16. Методологія та результати вибирання та оцінювання заходів керування.

17. Операційні програми-передумови (OPRP).

18. План(и) НАССР.

19. Документована інформація щодо обґрунтування обраних критичних меж.

20. Система моніторингу критичних точок керування та операційних програм-передумов (OPRP).

21.Документована інформація щодо результатів калібрування та перевіряння використовуваного вимірювального устаткування.

22. Документована інформація щодо валідації та верифікації.

23. Документована інформація про виконання й аналізування коригування та коригувальних дій.

24. Процедури оперування потенційно небезпечними продуктами.

25. Процедура вилучення (відкликання) небезпечних продуктів.

26. Документована інформація про причину, ступінь та результат вилучення небезпечних кінцевих продуктів (у разі його здійснювання).

27. Процедура, програма та результати внутрішнього аудиту.

28. Аналізування з боку керівництва.

29. Інформація про актуалізацію СУБХП.