

НАССР ПЛАН

На обект: Медената къща, ул. Кокиче 26А

За производство на меденки

"Моят НАССР" е безплатен уеб базиран инструмент, създаден от Фондация "ЛокалФууд.бг" по проект "Мрежа LocalFood.bg - инкубатор за стартиращи микро бизнеси в областта на храните и катализатор за промяна" с подкрепата на Фондация "Америка за България". Двете фондации не носят отговорност за верността и коректността на съдържанието на документите, генерирани от потребителите на инструмента."



СЪДЪРЖАНИЕ:

I ПОДГОТВИТЕЛНИ ЕТАПИ

1. Подготвителен етап А: Добри Практики
2. Подготвителен етап В: Ангажираност на отговорните лица
3. Подготвителен етап С: Определяне на обхвата на проучването

3.1 Подготвителен етап С: Определяне на обхвата на изследването

4. Подготвителен етап Е: Описание на продукта/продуктите

5. Подготвителен етап F: Определяне предназначението на продукта/продуктите

6. Подготвителен етап G: Съставяне на технологична схема (последователност на процесите от прием на суровините до готовия продукт)

6.1 Подготвителен етап H: Одобрение от управителя, че технологичната схема е проверена (подпис, печат)

II ПРИНЦИПИ

Принцип 1.1: Идентифициране потенциалните опасности за всеки продукт

Принцип 1.2: Провеждане на анализ на опасностите

Принцип 1.3: Определяне на контролните мерки за всяка опасност

Принцип 2: Определяне на Критични Контролни Точки

Принцип 3: Установяване на критични граници

Принцип 4: Създаване на система за мониторинг на всяка КТТ

Принцип 5: Създаване на План за коригиращи действия

Принцип 6: Верификация

Принцип 7: Документация и водене на записи

Всеки бизнес с храни има задължението да осигури безопасността на произведената от него храна. В допълнение, европейското законодателство поставя задължение на бизнес операторите на храни да въведат, прилагат и поддържат постоянни процедури, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР).

НАССР документацията се състои от подготвителни етапи от А до H, последвани от 7те принципа на НАССР, представени по-долу:

- Анализ на опасностите - Определяне на Критични Контролни Точки - Критични лимити - Мониторинг на ККТ - Установяване на коригиращи действия при нужда - Проверка на НАССР системата - Документация на процедурите и записи от тях

Цялата документация по НАССР се съхранява и онлайн, за да може по-лесно да се осъществяват промени по нея.

НАССР проучването е част от документацията, която се изисква от контролните органи. НАССР плана се подкрепя и от документация по Добри Практики. **Този документ не съдържа Добри Практики.**

I ПОДГОТВИТЕЛНИ ЕТАПИ

1. Подготвителен етап А: Добри Практики

Добри практики са в основата на всяка дейност в областта на храните, било то производство или търговия на дребно. Те са част от задължителната документация, въз основата на която се изработва и ХАССП план.

Преди прилагането на системата НАССР за контрол на безопасността на храните са разработени Добри Практики на обект: Медената къща, ул. Кокиче 26А, които определят изискванията за хигиената на бизнеса.

Добрите практики са система от основни правила за работа, които трябва да се спазват при производството на храни и които са свързани с персонал, помещения, съоръжения, материали състояние на изходни суровини, документация, хигиенно поддържане и система на контрол, с цел да се сведе до минимум риска от опасности в храните при производствената дейност.

Добрите Практики се състоят от **програми (процедури)**, които имат за цел да обобщят правилата в различните стадии на дейността; **инструкции**, чрез които заетите лица в дейността придобиват ясна представа какво и как трябва да бъде извършено; **документация**- писмени документи, които се попълват в процес на дейността и отразяват прилагането на Добрите практики на практика.

Обектът има разработени Добри Практики, които включват следните категории:

- Оценка на доставчиците
- Опаковане
- Входящ контрол на суровините
- Техническа документация
- Обучение (вкл. анализ на потребностите от обучение, длъжностни характеристики)
- Контрол на вредителите
- Управление на отпадъците
- Дистрибуция
- Изтегляне (бракуване) на продукцията
- Управление на документацията
- Оплаквания на клиенти
- Проследяване на несъответствията
- Микробиологичен контрол
- Превантивна поддръжка
- Проследимост
- Пригодност на технологичното оборудване, почистване и поддръжка
- Мерки за предотвратяване на кръстосано замърсяване
- Почистване и дезинфекциране
- Лична хигиена на персонала и работното място
- Складиране
- Информация за продукта (пригодност, алергени и др.)
- Контрол от замърсяване

Място, където се съхраняват Добрите Практики на обекта:

В наръчник Добри практики

2. Подготвителен етап В: Ангажираност на отговорните лица

В тази част от документацията се предоставя информация/подробности за ангажираността на отговорните лица към разработването и поддръжката на НАССР плана.

Аз съм управителя и потвърждавам моята ангажираност.

Документацията по безопасност на храните е изготвена и подписана от ръководството.

Подписана е декларация, която удостоверява ангажираността на управителя и на останалите служители в обекта, съдържаща следния или подобен текст: „ В качеството си на управител на обекта декларирам, че съм отговорен за имплементирането, разработката, поддържането и мониторинга на системата за безопасност на храните в обекта. Всички служители в обекта са запознати с инструкциите за спазване на хигиенните изисквания и предлагане на безопасни стоки и са преминали през подходящо обучение. За отговорници във всекидневния работен процес определям: **Васил Коларов**“.

Декларацията се съхранява в обекта.

Други документи, които удостоверяват ангажираността на персонала и ръководството са:

В наръчник Добри Практики

Ангажиментът на ръководството включва и контролиране, преглед и редовна актуализация на HACCP плана, както и гарантиране, че всички промени в продукта, процеса или технологията са взети под внимание.

3. Подготвителен етап С: Определяне на обхвата на проучването

В превод на български HACCP означава анализ на опасностите и критичните контролни точки (ККТ). Целта на системата HACCP е в тясна връзка с нейните два елемента - анализ на опасностите и критичните контролни точки, а именно:

- да се осигури безопасността на храните, чрез извършване на анализ на опасностите (да се отговори на въпросите какво, къде и как)
- да се докаже, че храната е приготвена по безопасен начин, т.е че условията или процеса са поставени под контрол

Системата HACCP определя критичните опасности и дава решения как да се контролират и по какъв начин да се наблюдава ефективността на този контрол.

Системата HACCP се прилага на практика чрез разработването на HACCP план, като елемент от системата за самоконтрол.

Подготвителният етап обхваща информация за това какво обхваща HACCP проучването. Обхватът на проучването трябва да бъде ясно определен, за да подпомогне последващо разработване и прилагане на HACCP системата.

Този HACCP план обхваща

Меденки, опаковани в хартиени торбички.

HACCP планът обхваща също цялостния работен процес в обекта от **получаване на суровините до продажба.**

3.1 Подготвителен етап С: Определяне на обхвата на изследването

HACCP планът обхваща безопасността на продуктите, разглеждайки следните опасности:

Физични

Химични

- **Почистващи и дезинфекционни средства**

Биологични

- **Стафилококи**

Алергени

- **Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу, орехови ядки, бразилски орехи, шам фъстък, макадамия и продукти от тях**

Следните законодателни актове бяха използвани за разработването на HACCP плана:

Европейски регламенти и наръчници

4. Подготвителен етап Е: Описание на продукта/продуктите

НО	ИМЕ НА ПРОДУКТА	СЪСТАВКИ	ФИЗИЧНИ СВОЙСТВА	ОБРАБОТКА	ОПАКОВАНЕ	СЪХРАНЕНИЕ	СРОК НА ГОДНОСТ	УСЛОВИЯ ЗА УПОТРЕБА
			влага -сухо			на стайна температура		да се съхранява 3

1	меденки	брашно, вода	вещество - сол -	печене на 150 градуса	в хартиени пликове	далеч от влажни помещения	15 дни	дни след покупка
2								

5. Подготвителен етап F: Определяне предназначението на продукта/продуктите

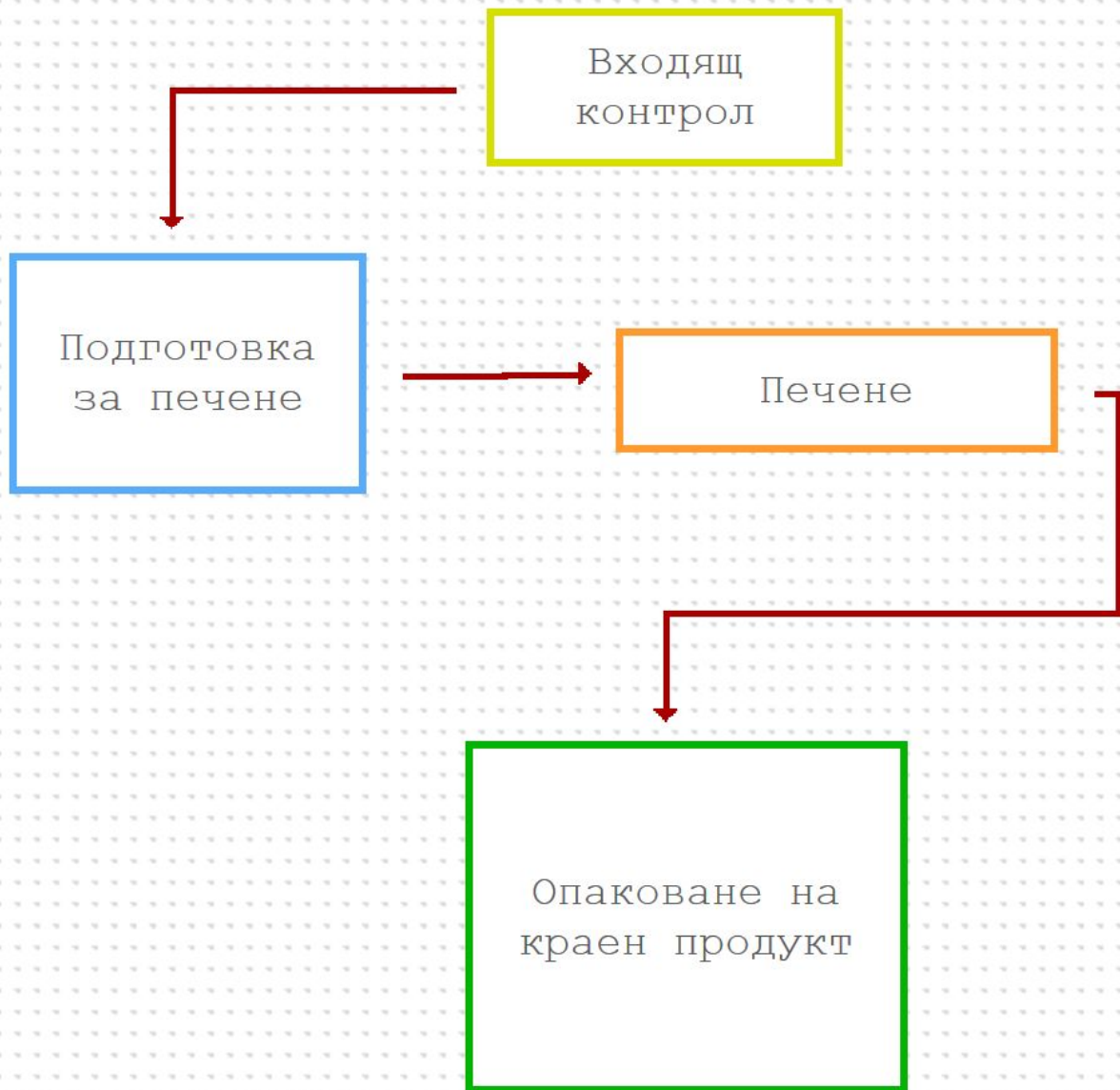
Този етап е важен до толкова, че помага за определянето на целевата група от потребители и идентифицирането на потенциалните опасности при консумацията на продукта/продуктите и уязвимите потребители.

На този етап е описана вероятната злоупотреба/неправилно използване на продукта от потребителя.

NO	ИМЕ НА ПРОДУКТА	АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТ КЪМ ПРОДУКТА	ВЕРОЯТНА ЗЛОУПОТРЕБА ИЛИ НЕПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ
1	меденки	Да, наличие на орехи	Да не се консумира от деца под 3 годишна възраст. Да се спазва срока на годност на продукта.
2			

6. Подготвителен етап G: Съставяне на технологична схема (последователност на процесите от прием на суровините до готовия продукт)

Технологичната схема показва всички етапи, включващи процеса на създаване на продукта/ите, които трябва бъдат описани и в обхвата на НАССР плана.



Място за съхранение копие на технологичната схема:
В документацията от Система за самоконтрол

6.1 Подготвителен етап Н: Одобрение от управителя, че технологичната схема е проверена (подпис, печат)

Технологичната схема трябва да бъде одобрена от управителя на обекта и ясно да показва всички етапи от производствения процес, посочени първоначално в обхвата на НАССР проучването.

Важно е всяка стъпка да е добре идентифицирана. Това е ключов момент. Някои етапи от работния процес често се пренебрегват. Това създава и предпоставки за значително увеличаване на потенциалните опасности.

Всеки етап от технологичния процес е посочен.

Технологичната схема отразява и е съобразена с работното време на персонала и спецификата на производството.

Технологичната схема отразява и всяка промяна в работния процес поради сезонни или други колебания.

Отговорникът по НАССР е одобрил и подписал настоящата технологична схема, гарантирайки обхвата на описаните процеси.

Името на управителя и/или отговорното лице, одобрило технологичната схема е:

Васил Коларов

Копие на подписаната от управителя/служителя технологична схема се съхранява в обекта.

Васил Коларов е отговорникът за извършването на промени в технологичната схема и съхраняването на остарели версии на схемата (ако има такива).

II ПРИНЦИПИ

Принцип 1.1: Идентифициране потенциалните опасности за всеки продукт

Потенциалните опасности включват всички потенциални опасности (биологични, химични, физични и алергени), които имат вероятността да се появят в определен етап от работния процес. Не е задължително на всеки етап да има опасности и от четирите типа. На един етап може да има повече от една потенциална опасност. Целта на следващите стъпки в инструмента е да идентифицира кои от тези потенциални опасности имат нужда от постоянен контрол (стават Критични Контролни Точки) и кои от тези опасности се контролират с контролни мерки, които мерки са разработени в Добри Практики.

„ИДЕНТИФИЦИРАНЕ НА ОПАСНОСТИ“ И КАТЕГОРИИ:

1 ВХОДЯЩ КОНТРОЛ ВИДОВЕ ОПАСНОСТИ		
БИОЛОГИЧНИ	Няма	
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма	
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма	
АЛЕРГЕНИ	Няма	

2 ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ ВИДОВЕ ОПАСНОСТИ		
БИОЛОГИЧНИ	Staphylococcus aureus	
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	детергенти и дезинфектанти	
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма	
АЛЕРГЕНИ	орехи	

3 ПЕЧЕНЕ ВИДОВЕ ОПАСНОСТИ		
БИОЛОГИЧНИ	Няма	
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма	
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма	

	АЛЕРГЕНИ	Няма
--	----------	------

4 ОПАКОВАНЕ НА КРАЕН ПРОДУКТ | ВИДОВЕ ОПАСНОСТИ

	БИОЛОГИЧНИ	Няма
	ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	АЛЕРГЕНИ	Няма

Принцип 1.2: Провеждане на анализ на опасностите

1 ВХОДЯЩ КОНТРОЛ | АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ

	БИОЛОГИЧНИ	Няма
	ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	АЛЕРГЕНИ	Няма

2 ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ | АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ

	БИОЛОГИЧНИ	Източници: заразени хора, установява се в носа, гърлото, в косата, в порезни рани. Опасност за човека: образува ентеротоксини, които причиняват възпаление на лигавицата на тънките черва
	ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Източници: контактни повърхности. Опасност за човека: неблагоприятно въздействие върху човешкия организъм
	ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	АЛЕРГЕНИ	алерген, за който консуматора трябва да бъде осведомен

3 ПЕЧЕНЕ | АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ

	БИОЛОГИЧНИ	Няма
	ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
	ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма

АЛЕРГЕНИ	Няма
----------	------

4 ОПАКОВАНЕ НА КРАЕН ПРОДУКТ | АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ

БИОЛОГИЧНИ	Няма
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
АЛЕРГЕНИ	Няма

Принцип 1.3: Определяне на контролните мерки за всяка опасност

1 ВХОДЯЩ КОНТРОЛ | КОНТРОЛНИ МЕРКИ

БИОЛОГИЧНИ	Няма
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
АЛЕРГЕНИ	Няма

2 ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ | КОНТРОЛНИ МЕРКИ

БИОЛОГИЧНИ	Редовни медицински прегледи на работещите лица в обекта. Работа с предпазни работни средства.
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	График за почистване, правилна концентрация на препаратите
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
АЛЕРГЕНИ	описание върху етикета на продукта ако продуктът се прави в зона, където се произвеждат други продукти, които съдържат орехи или други ядки, водене на производствен график за отделните типове продукти ако налично

3 ПЕЧЕНЕ | КОНТРОЛНИ МЕРКИ

БИОЛОГИЧНИ	Няма
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма

АЛЕРГЕНИ	Няма
----------	------

4 ОПАКОВАНЕ НА КРАЕН ПРОДУКТ | КОНТРОЛНИ МЕРКИ

БИОЛОГИЧНИ	Няма
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
ФИЗИЧНИ ОПАСНОСТИ	Няма
АЛЕРГЕНИ	Няма

Принцип 2: Определяне на Критични Контролни Точки

ККТ е стъпка от производствения процес, при която може да се прилага контрол и и е от съществено значение за предотвратяване или отстраняване на рисковете за безопасността на храните или за свеждането им до приемливо ниво. На този етап се определят кои от контролните мерки са критични контролни точки и кои не.

Всяка ККТ е определена въз основа на Дърво на решенията. Дървото на решенията на Кодекс Алиментариус има 4 въпроса:

Q1 Въпрос 1. Съществуват ли контролни мерки за идентифицираната опасност?

Q1-1 Въпрос 1.1. Необходим ли е контрол на този етап за безопасността на продукта?

Q2 Въпрос 2. Този етап специално ли е и проектиран да елиминира опасността до приемливо ниво?

Q3 Въпрос 3. Възможно ли е проявяване на идентифицираната опасност над допустимите нива на замърсяване?

Q4 Въпрос 4. Съществува ли следващ етап, на който идентифицираната опасност да се елиминира или намали до приемливи нива?

Въз основа на тези въпроси и отговори е разработена и Карта за определяне на ККТ в обекта.

КАРТА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ (ККТ)

NO	ЕТАП	Q1	Q1-1	Q2	Q3	Q4	ККТ
1	ВХОДЯЩ КОНТРОЛ	ДА	-	НЕ	НЕ	-	НЯМА ККТ!
2	ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ	ДА	-	ДА	-	-	ИМА ККТ!
3	ПЕЧЕНЕ	НЕ	НЕ	-	-	-	НЯМА ККТ!
4	ОПАКОВАНЕ НА КРАЕН ПРОДУКТ	НЕ	НЕ	-	-	-	НЯМА ККТ!

Принцип 3: Установяване на критични граници

Критичната граница е прагова стойност на критерий, която разделя приемливата от неприемливата стойност на дадена опасност. Определената критична граница за даден периметър трябва да бъде спазвана, за да е сигурно, че ККТ е под контрол. Тя разделя приемлив (безопасен) от неприемлив (опасен) продукт.

2 ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ | КРИТИЧНИ ГРАНИЦИ

No	Опасности	Контролна мярка	Критична граница
1	БИОЛОГИЧНИ ОПАСНОСТИ	Редовни медицински прегледи на работещите лица в обекта. Работа с предпазни работни средства.	Няма
2	ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ	График за почистване, правилна концентрация на препаратите	Няма
3	ФИЗИЧЕСКИ ОПАСНОСТИ	Няма	Няма
4	АЛЕРГЕННИ ОПАСНОСТИ	описание върху етикета на продукта ако продуктът се прави в зона, където се произвеждат други продукти, които съдържат орехи или други ядки, водене на производствен график за отделните типове продукти ако налично	Няма

Принцип 4: Създаване на система за мониторинг на всяка КТТ

Мониторинг е актът на провеждането на планирана поредица от наблюдения или измервания на параметри за контрол, за да се прецени дали ККТ е под контрол.

ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ | МОНИТОРИНГ НА ККТ

БИОЛОГИЧНИ ОПАСНОСТИ				
ДЕЙНОСТИ ПО МОНИТОРИНГ	ЧЕСТОТА	НАБЛЮДЕНИЕ	ОТГОВОРНИК	АРХИВ НА ЗАПИСИТЕ
Целодневно попълване на чек лист за температурата на печене	Ежедневно	Дейностите се извършват при изключително наблюдение. Отговорникът в обекта се грижи документацията да се актуална и верно попълнена.	Дейностите се извършват при изключително наблюдение. Отговорникът в обекта се грижи документацията да се актуална и верно попълнена.	Записите се съхраняват в Книга за чек-листове
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ				
ДЕЙНОСТИ ПО МОНИТОРИНГ	ЧЕСТОТА	НАБЛЮДЕНИЕ	ОТГОВОРНИК	АРХИВ НА ЗАПИСИТЕ
Почистване по график на повърхностите и чек лист за тези дейности	Ежедневно	С голямо внимание, използвайки указанията за употреба на препаратите и графика за почистване	С голямо внимание, използвайки указанията за употреба на препаратите и графика за почистване	В книга на чек-листове
ФИЗИЧЕСКИ ОПАСНОСТИ				

ДЕЙНОСТИ ПО МОНИТОРИНГ	ЧЕСТОТА	НАБЛЮДЕНИЕ	ОТГОВОРНИК	АРХИВ НА ЗАПИСИТЕ
АЛЕРГЕННИ ОПАСНОСТИ				
ДЕЙНОСТИ ПО МОНИТОРИНГ	ЧЕСТОТА	НАБЛЮДЕНИЕ	ОТГОВОРНИК	АРХИВ НА ЗАПИСИТЕ
Проверка за орехови черупки. Ако се влагат друг тип ядки в продукта това допълнително да бъде споменато.	В дните, когато се влагат орехи в крайния продукт	С голямо внимание	С голямо внимание	В книга за чек-листове

Принцип 5: Създаване на План за коригиращи действия

Този етап включва документиране на всички действия, които трябва да бъдат предприети, когато резултатите от наблюдението показват, че ККТ се е отклонила от критичната граница (което показва загуба на контрол) или е извън контрол (когато няма критична граница).

ПОДГОТОВКА ЗА ПЕЧЕНЕ КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ				
БИОЛОГИЧНИ ОПАСНОСТИ				
КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ	ОТГОВОРНИ ЛИЦА	ПРОДУКТ ИЗВЪН КОНТРОЛ	АРХИВ	ЗАПИСИ НА ОБУЧЕНИЯТА
Повторение на анализите. Честа проверка на температурата на печене.	Мария Димитрова, Сияна Вълева, Атанас Николов при проведено обучение на за.....	Засегнатите продукти биват унижожени.	В чек-лист за бракувана/изтеглена стока	ДА
ХИМИЧНИ ОПАСНОСТИ				
КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ	ОТГОВОРНИ ЛИЦА	ПРОДУКТ ИЗВЪН КОНТРОЛ	АРХИВ	ЗАПИСИ НА ОБУЧЕНИЯТА
Повторение на анализите. Честа проверка на температурата на печене.	Мария Димитрова, Сияна Вълева, Атанас Николов при проведено обучение на за.....	Засегнатите продукти биват унижожени.	В чек-лист за бракувана/изтеглена стока	ДА
ФИЗИЧЕСКИ ОПАСНОСТИ				
КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ	ОТГОВОРНИ ЛИЦА	ПРОДУКТ ИЗВЪН КОНТРОЛ	АРХИВ	ЗАПИСИ НА ОБУЧЕНИЯТА
Повторение на анализите. Честа проверка на температурата на печене.	Мария Димитрова, Сияна Вълева, Атанас Николов при проведено обучение на за.....	Засегнатите продукти биват унижожени.	В чек-лист за бракувана/изтеглена стока	ДА
АЛЕРГЕННИ ОПАСНОСТИ				
		ПРОДУКТ ИЗВЪН		ЗАПИСИ НА

КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ	ОТГОВОРНИ ЛИЦА	КОНТРОЛ	АРХИВ	ОБУЧЕНИЯТА
Повторение на анализите. Честа проверка на температурата на печене.	Мария Димитрова, Сияна Вълева, Атанас Николов при проведено обучение на за.....	Засегнатите продукти биват унижожени.	В чек-лист за бракувана/изтеглена стока	ДА

Принцип 6: Верификация

Верификацията е ежедневна проверка на спазване на действията при всяка ККТ - ако НАССР плана бъде следван, ще се произвеждат безопасни храни. Първо трябва да се направи проверка на системата НАССР, за да се гарантира, че е подходяща за целта и ефективно се контролират посочените опасности.

Дейности по проверка, които се извършват в обекта са следните:

Едномесечен преглед на документацията и проблемите, които са възникнали.

Други дейности по проверка в обекта са:

Вътрешни проверки на:

- Критични контролни точки
- Добри Практики
- Записи от наблюдения
- Коригиращи действия

Техническа документация:

- Лабораторно изследване

Други:

Преглед:

- Бракуване на продукта

(други: Няма)

Васил Коларов е отговорен за проверките по системата.

Целият план е официално преглеждан от управителя

Един път на година

Отговорен за извършването на официален годишен преглед е

Васил Коларов

Следните случаи иницират преглед/проверка в обекта:

- Промени в суровина/съставки/продукт/опакровка
- Промяна в системата за обработка (например промени в метода на съхранение - като например водната активност се изменя, стерилизация - пастьоризация)
- Промяна в технологичното оборудване (например ново оборудване, промяна на съществуващото оборудване)
- Промени в програмата по почистване и дезинфекция (т.е. промяна в някоя от програмите от Добрите Практики)
- Промени в процесите по съхранение и дистрибуция
- Промени в законодателството

Други случаи, които биха водили автоматично до преглед на системата са:

- Други

(други: няма)

Записите по дейности по проверка се съхраняват в обекта.

Принцип 7: Документация и водене на записи

Ефикасното водене на записи за дейността на обекта е от съществено значение за прилагането на НАССР системата.

ВСИЧКИ ФОРМИ НА ДОКУМЕНТАЦИЯ, СВЪРЗАНИ С НАССР СИСТЕМАТА, КОИТО ОБЕКТА ПОДДЪРЖА са:

- Обхват на проучването
- Пререквизитни практики (Добри Практики)
- Описание на продукта
- Предназначение на продукта
- Технологична схема, и нейното одобрение (чрез преглед и подпис от управителя)
- Подходящи опасности (определени от анализа на риска) и контролни мерки
- Описване на всички ККТ, които сте определили като такива
- Мониторинг план за всяка ССР
- План за корективни действия за всяка ССР
- Дейности по проверка/верификация, включително програмата за планиран преглед и фактори, които биха иницирали преглед на системата
- Препратка към съответните процедури/инструкции за работа и записи

Други документи, свързани с НАССР дейността, които са налични в обекта са:

В обекта съществува система за нови версии на документацията.

Информацията е достъпна, точна и актуална.

Период за съхранение на записите: **Срока на годност на продукта плюс една година**