

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал	Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю	Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
		Аркуш 4	Вс. аркушів 47

Форма ПР-01-ОСМ 02.01

«Опитувальна анкета для проведення попередньої оцінки системи управління»

**Орган з сертифікації систем менеджменту
Державного підприємства «Сумський регіональний науково-виробничий центр
стандартизації, метрології та сертифікації»**

(ДП «Сумистандартметрологія»)

40007, м. Суми, вул. Харківська, 101, тел. (0542) 33-44-62, факс 33-33-78

ОПИТУВАЛЬНА АНКЕТА

для проведення попередньої оцінки
системи управління замовника

Дата заповнення _____

1. Назва і реквізити замовника:

Назва _____
 Адреса _____
 Факс _____
 E-mail _____
 Р/рахунок _____
 Код ЄДРПОУ _____
 Інд. подат. код _____
 Свідоцтво № _____

2. Назва продукції, щодо якої передбачено перевірити (оцінити) систему управління _____

3. Керівний склад: вище керівництво, відповідальний за систему управління якістю

	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Телефон
1			
2			
3			
4			
5			

4. Кількість працівників _____
 з них зайнято у виробництві продукції, система управління якої сертифікується _____

5. Дата створення організації _____

6. Основні напрямки діяльності організації _____

7. Дата впровадження системи управління _____

8. Система управління _____

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал		Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю		Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
			Аркуш 5	Вс. аркушів 47

8.1 ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю. Вимоги»

ДСТУ ISO 9001:2015		Документ системи			Методики (позначення, назва)	Інші документи (позначення, назва)	Протоколи (Позначення)
№ пункту	Назва пункту	Розроблено		Не потрібен			
		так	ні		3	4	5
4	Середовище організації						
4.1	Розуміння організації та її середовища						
4.2	Розуміння потреб та очікувань зацікавлених сторін						
4.3	Визначення сфери застосування СУЯ						
4.4	Система управління якістю та її процеси						
5	Лідерство						
5.1	Лідерство та зобов'язання						
5.2	Політика						
5.3	Функції, обов'язки та повноваження в межах організації						
6	Планування						
6.1	Дії стосовно ризиків і можливостей						
6.2	Цілі у сфері якості та планування дій для їх досягнення						
6.3	Планування змін						
7	Підтримання системи управління						
7.1	Ресурси						
7.2	Компетентність						
7.3	Обізнаність						
7.4	Інформування						
7.5	Задokumentована інформація						
8	Виробництво						
8.1	Оперативне планування та контроль						
8.2	Вимоги щодо продукції та послуг						
8.3	Проектування та розроблення продукції та послуг						
8.4	Контроль надаваних із зовні процесів, продукції та послуг						
8.5	Виготовлення продукції та надання послуг						
8.6	Випуск продукції та послуг						
8.7	Контроль невідповідних виходів						
9	Оцінювання дієвості						
9.1	Моніторинг, вимірювання, аналізування та оцінювання						
9.2	Внутрішній аудит						
9.3	Аналізування системи управління						
10	Поліпшування						
10.1	Загальні положення						
10.2	Невідповідність і коригувальні дії						

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал					Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю					Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
						Аркуш 6	Вс. аркушів 47
1	2	3	4	5	6	7	8
10.3	Постійне поліпшення						

Примітки.

- Відомості про документи системи наводяться в графі 3-5 за допомогою позначки «X»
- У разі нестачі місця в графах 6-8 відомості цих граф надаються в додатку до опитувальної анкети.

_____ (посада керівника підприємства) _____ (підпис) _____ (П.І.П)

« ____ » _____ 201 ____ р.

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал		Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю		Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
			Аркуш 7	Вс. аркушів 47

8.2 ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»

ДСТУ ISO 22000:2007		Документ системи			Методики (позначення, назва)	Інші документи (позначення, назва)	Протоколи (Позначення)
№ пункту	Назва пункту	Розроблено		Не потрібен			
		так	ні		3	4	5
4	Система управління безпечністю харчових продуктів						
4.1	Загальні вимоги						
4.2	Вимоги до документації						
4.2.1	Загальні положення						
4.2.2	Керування документами						
4.2.3	Керування протоколами						
5	Відповідальність керівництва						
5.1	Зобов'язання керівництва						
5.2	Політика щодо безпечності харчових продуктів						
5.3	Планування системи управління безпечністю харчових продуктів						
5.4	Відповідальність і повноваження						
5.5	Керівник групи безпечності харчових продуктів						
5.6	Інформування						
5.6.1	Зовнішнє інформування						
5.6.2	Внутрішнє інформування						
5.7	Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них						
5.8	Аналізування з боку керівництва						
5.8.1	Загальні положення						
5.8.2	Вхідні дані аналізування						
5.8.3	Вихідні дані аналізування						
6	Керування ресурсами						
6.1	Забезпечення ресурсами						
6.2	Людські ресурси						
6.2.1	Загальні положення						
6.2.2	Компетентність, обізнаність і навчання						
6.3	Інфраструктура						
6.4	Робоче середовище						
7	Планування та випуск безпечної продукції						
7.1	Загальні положення						
7.2	Програми-передумови						
7.3	Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників						
7.3.1	Загальні положення						
7.3.2	Група безпечності харчових продуктів						
7.3.3	Характеристики продукту						
7.3.4	Використання за призначеністю						
7.3.5	Блок-схеми процесу, стадії						

ДП «Сумистандартметрологія»		Журнал				Ж 01-ОСМ	
		Обліку документів системи управління якістю				Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
						Аркуш 8	Вс. аркушів 47
1	2	3	4	5	6	7	8
	процесу та заходи керування						
7.4	Аналізування небезпечних чинників						
7.4.1	Загальні положення						
7.4.2	Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів						
7.4.3	Оцінювання небезпечних чинників						
7.4.4	Вибирання та оцінювання заходів керування						
7.5	Установлення операційних програм-передумов (ПП)						
7.6	Установлення плану НАССР						
7.6.1	План НАССР						
7.6.2	Ідентифікація критичних точок керування (КТК)						
7.6.3	Визначення критичних меж для критичних точок керування						
7.6.4	Система моніторингу критичних точок керування						
7.6.5	Дії в разі, коли результати моніторингу перевищують критичні межі						
7.7	Оновлення попередньої інформації та документів, які визначають ПП і план НАССР						
7.8	Планування перевіряння						
7.9	Система простежуваності						
7.10	Керування невідповідністю						
7.10.1	Коригування						
7.10.2	Коригувальні дії						
7.10.3	Оперування потенційно небезпечними продуктами						
7.10.4	Вилучення						
8	Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів						
8.1	Загальні положення						
8.2	Підтвердження комбінацій заходів керування						
8.3	Керування моніторингом та вимірюванням						
8.4	Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів						
8.4.1	Внутрішній аудит						
8.4.2	Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння						
8.4.3	Аналізування результатів дій щодо перевіряння						
8.5	Поліпшування						
8.5.1	Постійне поліпшування						
8.5.2	Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів						

Примітки.

1. Відомості про документи системи наводяться в графі 3-5 за допомогою позначки «☒»

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал		Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю	Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17	
		Аркуш 9	Вс. аркушів 47	

2. У разі нестачі місця в графах 6-8 відомості цих граф надаються в додатку до опитувальної анкети.

_____ (посада керівника підприємства) _____ (підпис) _____ (П.І.П)

« ____ » _____ 201 ____ р.

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал	Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю	Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
		Аркуш 10	Вс. аркушів 47

**Орган з сертифікації систем менеджменту
Державного підприємства «Сумський регіональний науково-виробничий центр
стандартизації, метрології та сертифікації»
(ДП «Сумистандартметрологія»)
40007, м. Суми, вул. Харківська, 101, тел. (0542) 33-44-62, факс 33-33-78**

**Додаток 1
до опитувальної анкети
для проведення попередньої оцінки
системи управління замовника
Типовий перелік вихідних матеріалів, які повинен подати заявник**

**ПЕРЕЛІК ВИХІДНИХ МАТЕРІАЛІВ, ЯКІ ПОВИНЕН ПОДАТИ ЗАЯВНИК
ДЛЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОЦІНКИ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
(на вимогу, в разі потреби)**

1. Документація системи управління.
 - 1.1. Перелік нормативної документації, що регламентує технічні вимоги до продукції, виробництво якої оцінюється.
 - 1.2. Перелік технологічних інструкцій на виробництво продукції.
 - 1.3. Перелік стандартів підприємства/стандартних процедур, методик, та ін. на процеси системи управління якістю.
2. Фактичні показники рівня якості продукції (вихід придатного, другі сорти, брак та інше) за минулий рік та щомісячно для цього року.
3. Кількість претензій замовників до якості продукції, серед них кількість визнаних, торішніх та за цей рік (за кожним нормативним документом). Види продукції (номер нормативного документа, розміри, марка сталі), найбільша кількість якої (відносно до виробництва) мала претензії до якості.
4. Інформація про виробництво:
 - 4.1. Схема організаційної структури підприємства (з поміткою підрозділів, які входять до системи управління якістю) та перелік керівників цих підрозділів (посада, прізвище, ім'я, по батькові).
 - 4.2. Річний обсяг випуску продукції (тони, метри, а також у вартісному вираженні) за нормативною документацією згідно з п.1.1 цього переліку.
 - 4.3. Перелік найбільш відповідальних технологічних процесів та операцій (серед них неруйнівні види контролю за видами продукції).

**ПЕРЕЛІК ВИХІДНИХ МАТЕРІАЛІВ, ЯКІ ПОВИНЕН ПОДАТИ ЗАЯВНИК
ДЛЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОЦІНКИ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
(на вимогу, в разі потреби)**

1. Структурна схема організації-заявника, яка включає основні і допоміжні підрозділи, інженерні й адміністративні служби із зазначенням зв'язків між ними.
2. Політика щодо безпечності харчових продуктів.
3. Нормативна та технічна документація:
 - 3.1. Технічні умови на продукцію, виробництво якої оцінюється.
 - 3.2. Технологічні інструкції (маршрутна технологія) виробництва продукції або виписки з них.
 - 3.3. Процедури, які регламентують організацію та порядок проведення технічного контролю, включаючи схеми технохімічного та мікробіологічного контролю.
4. План (плани) управління безпечністю харчових продуктів.
5. Документи та протоколи стосовно планування СУБХП:
 - 5.1. Описи сировини і матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

ДП «Сумистандартметрологія»	Журнал	Ж 01-ОСМ	
	Обліку документів системи управління якістю	Редакція 01-2017	Затв. 09.10.17
		Аркуш 11	Вс. аркушів 47

- 5.2. Описи харчових продуктів.
- 5.3. Схеми виробничих процесів.
- 5.4. Протоколи ідентифікації та оцінювання потенційно небезпечних чинників
- 5.5. Протоколи визначення запобіжних дій.
- 5.6. Процедури виконання визначених запобіжних дій (процедури забезпечення та контролю санітарного стану виробництва, процедури GMP, робочі інструкції тощо).
- 5.7. Протоколи визначення критичних точок контролю, показників та їх критичних меж.
6. Задokumentовані методики щодо:
 - 6.1. Управління документацією
 - 6.2. Управління протоколами.
 - 6.3. Моніторингу критичних точок контролю.
 - 6.4. Дій з небезпечними та потенційно небезпечними харчовими продуктами.
 - 6.5. Інформування групи безпечності про зміни, які впливають або можуть вплинути на безпечність харчових продуктів.
 - 6.6. Проведення внутрішніх аудитів.
7. Відомості про претензії та рекламації щодо безпечності харчових продуктів, отриманих протягом року до надання заявки на сертифікацію СУБХП.