

## **Аудит ХАССП.**

Аудиторские проверки проводят с целью составления полной картины эффективности внедрения программы ХАССП на пищевом предприятии за определенный период его работы. Необходимые достоверные данные, экспертный анализ и наиболее полную оценку производства предоставляет именно аудит.

**Проверка ХАССП — периодическое независимое освидетельствование, подтвержденный фактическими данными анализ соответствия пищевого производства критериям ХАССП.**

В зависимости от потребностей производства различают три вида направления деятельности аудита:

- финансовый;
- состояния материального запаса;
- показателей должного выполнения процесса.

### **Основные функции:**

- определение эффективности и результата внедрения программы ХАССП в каждом конкретном случае пищевого производства;
- получение и анализ информации о качестве работы всех этапов получения продукта;
- выявление уровня соответствия технологического процесса установленным стандартам программы;
- оценка критериев качества выполнения и контроля факторов риска производства пищевого продукта;
- проверка произведенных на предприятии изменений согласно плану ХАССП;
- определение этапов производства, где необходимы корректировка и улучшение процесса.

### **Формы аудита:**

#### **Внутренняя проверка ХАССП.**

Когда производитель силами своих специалистов на основе нормативной документации проверяет систему качества своего производства. Цель процедуры заключена в сборе данных и

наблюдений, которые позволяют зафиксировать соответствие каждого этапа технологического процесса запланированной схеме ХАССП. Выявление возможных несоответствий в технологии, системах контроля качества или управления безопасностью продуктов питания на потребительском рынке.

### **Внешний аудит ХАССП.**

Процедура, во время которой эксперты пищевого предприятия периодически проверяют и анализируют систему безопасности у поставщиков сырьевого материала. Или независимый аудитор по поручению предприятия выполняет соблюдение введенных стандартов ХАССП. Такой аудит может происходить и на самом производстве по поручению руководства. Итоговым документом внешней аудиторской проверки служит информационное заключение или выдача сертификационного документа.

- **Периодичность аудитов** планируют по степени важности каждого вида пищевого производства, которые подлежат проверке и на соответствие требованиям ХАССП. Внутренней проверкой предприятия занимаются специальные эксперты, которые не несут непосредственной ответственности в выполнении процесса.
- **Результаты аудиторской проверок** протоколируют и доводят до сведения исполнителей, ответственных за процесс. Сотрудники, руководящие конкретным этапом производства, обязаны своевременно производить корректирующие действия по устранению недостатков, обнаруженных в ходе аудита.
- **Зарегистрированные результаты** проведенных аудиторских проверок составляют важную часть данных для оценки состояния производства его руководством.

**Цель проведения аудиторских проверок.** Систематический аудиторский контроль и выявление аудиторами этапов пищевого производства с нарушением или несоответствием стандартам внедренной программы ХАССП позволяет своевременно отреагировать и устранить возможные риски безопасности в производстве продукции. Аудит документации позволяет совершенствовать и подтверждать ее актуальность.