

Утверждаю:

Директор ГАУ

«СРЦН Талицкого района»

 С.В. Шушарина

Аудит выполнения мероприятий ХАССП  
в ГАУ «СРЦН Талицкого района» в 2019г.

Группа ХАССП в ГАУ «СРЦН Талицкого района» провела контроль за выполнением мероприятий системы ХАССП по следующим мероприятиям плана системы принципов ХАССП:

1. Определение области распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям) продуктов питания.
2. Выполнение группы ХАССП, ее ответственностью за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
3. Анализ территории, планов производственных помещений, создание блок-схемы потока пищевой продукции.
4. Анализ и оценка рисков по трем видам опасностей: микробиологические, химические, физические.
5. Определение критических контрольных точек с пооперационным анализом технологического процесса.
6. Соответствие плана ХАССП с описанием опасностей, критических пределов, процедур мониторинга, коррекций или корректирующих действий, распределением ответственности и полномочий.

**Вывод:** Все пункты плана аудита, оценки рисков, критических точек пооперационным анализом технологического процесса, процедур мониторинга, коррекций или корректирующих действий, распределением ответственности и полномочий, опасностей: микробиологические, химические, физические. Анализа территории, планов производственных помещений. Система ХАССП выполняется и поддерживается в рабочем состоянии.

Руководитель группы:

 Долганов Р.В.

23.12.2019г.