

Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003))

Все записи и учетные документы, связанные с мониторингом ККТ, должны быть подписаны лицом или лицами, выполняющими мониторинг, и ответственным должностным лицом (лицами) данной компании из состава высшего руководства.

#### ***10. Организовать корректирующие действия***

(см. Принцип 5)

Для каждой ККТ в системе ХАССП должны быть разработаны конкретные корректирующие действия на случай возможных отклонений.

Эти действия должны обеспечить восстановление контроля над ККТ. Предпринятые действия должны также включать ликвидацию негодной продукции приемлемым образом. Отклонение и процедуры ликвидации продукции должны быть документально отражены в учетных документах системы ХАССП.

#### ***11. Организовать процедуры проверки***

(см. Принцип 6)

Разработать процедуры проверки. Применяемые для проверки и ревизии методы, процедуры и анализы, включая произвольный отбор и анализ проб, можно использовать для определения правильности функционирования системы ХАССП. Частота проверки должна быть достаточной для подтверждения эффективности работы системы ХАССП.

Проверка должна проводиться другим лицом, не тем, кто отвечает за проведение мониторинга и выполнение корректирующих действий. Когда те или иные мероприятия по проверке выполнить силами своих сотрудников невозможно, проверку от имени предприятия должны проводить сторонние эксперты или квалифицированные представители третьей стороны.

К числу примеров мероприятий по проверке относятся:

- анализ системы и плана ХАССП и ее учетных записей;
- анализ случаев отклонений и ликвидации негодной продукции;
- подтверждение того, что ККТ находятся под контролем.

Там, где это возможно, мероприятия по подтверждению эффективности системы должны включать в себя действия по подтверждению эффективности всех элементов системы ХАССП.