



30.10.2025 r.

## Fundusze Europejskie

**Szkolenie realizowane w ramach projektu FERS.01.13-IP.07-0005/24 pn: „Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej”**

**Dofinansowanie projektu z UE: 2 927 147,78 PLN**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską





30.10.2025 r.

**Fundusze Europejskie**

# **SZKOLENIE ON LINE HACCP**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Program szkolenia - dzień 3**

### **Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli**

1. Przykłady niezgodności z GMP/GHP (PRP).
2. Przykłady niezgodności z zasadami HACCP.
3. CP/CCP– definicje, różnice, praktyczne przykłady.
4. Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP.

**Ćwiczenia teoretyczne** – kontrola systemu - analiza przykładowej dokumentacji systemu (wyznaczenie CP, CCP, kontrola etc.) znajdowanie błędów.

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**Weryfikacja polega na podjęciu działań, których celem jest sprawdzenie, czy wdrożony system jest poprawny i działa skutecznie.**

**Jednym z najprostszych narzędzi weryfikacji systemu HACCP jest badanie jakości produktu końcowego.**

**Jednak najbardziej skutecznym i zalecanym sposobem weryfikowania systemu HACCP jest tzw. AUDIT SYSTEMU.** Audit systemu HACCP jako skomplikowany proces poddaje szczegółowemu badaniu wszystkie działania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego produktu gotowego na wszystkich etapach jego powstawania.

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**Weryfikacja zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wdrożonego przebiega w kilku poziomach:**

- 1. WERYFIKACJA SCHEMATÓW TECHNOLOGICZNYCH – dowód: wypełniony Protokół weryfikacji schematów technologicznych (ogólnego i uzupełniających) – sprawdzenie ze stanem faktyczny.**
- 2. WERYFIKACJA CCP - KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLNYCH - dowód: wypełniony formularz weryfikacji CCP.**
- 3. WERYFIKACJA SYSTEMU HACCP - opisana w PROCEDURZE WERYFIKACJI SYSTEMU HACCP, dowód: wypełniony PROTOKÓŁ WERYFIKACYJNY.**

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**Weryfikacja zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wdrożonego przebiega w kilku poziomach:**

- 4. AUDIT SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSTCI –**  
opisany w procedurze Audit wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, dowody - wypełnione formularze będące załącznikami do w/w procedury.
- 5. PRZEGLĄD SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSTCI**  
– opisany w Procedurze przeglądu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, dowody - wypełnione formularze będące załącznikami do w/w procedury.

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**NIEZGDODNOŚĆ = NIESPEŁNIENIE WYMAGAŃ**

## **KRYTERIA ODNIESIENIA:**

1. Przepisy prawne.
2. Zakładowa dokumentacja GHP, GMP i HACCP.
3. Normy ISO 22000, IFS, BRC.

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**Sprawozdania z audytu/kontroli powinny przedstawiać szczegółowe dowody dotyczące ustaleń wynikających z oceny, w szczególności tego, jakie niezgodności/braki zgodności stwierdzono w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności i w jakim terminie zostaną one skorygowane.**

**Jako dowody audytowe powinny być przyjmowane wyłącznie informacje, które są w pewnym stopniu możliwe do zweryfikowania. Przykładowo, zapis wywiadu lub odpowiedzi udzielonych na zadane podczas niego pytania.**

**Sprawozdanie z audytu powinno być wyczerpujące, dokładne, zwięzłe i jasne. Należy przekazać je podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze w rozsądnym terminie po przeprowadzeniu audytu.**



# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

**Chociaż istnieją inne sposoby kategoryzowania niezgodności i każdy właściwy organ ma swój własny system, poniżej znajduje się przykład systemu kategoryzacji:**

— **Drobna niezgodność:** odosobniona niezgodność w ramach podelementu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności poddawanego audytowi; nie zagraża bezpieczeństwu żywności. Na przykład pewne niezgodności w zakresie stosowania samego systemu w odniesieniu do prowadzenia niektórych rejestrów.

— **Istotna niezgodność:** niezgodność, która zagraża bezpieczeństwu żywności. Niektóre przykłady to niepodjęcie lub nieprawidłowe podjęcie przez przedsiębiorstwo działań naprawczych w przypadku ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywności lub całkowity brak działań naprawczych. Obejmuje to także nagromadzenie lub powtarzanie się drobnych niezgodności, fałszowanie rejestrów, nieprzedłożenie dokumentacji właściwemu organowi, utrata ważności lub niewdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności itp.

**Właściwe może być również uwzględnienie kolejnej kategorii, tj. niezgodności krytycznej, która ma miejsce, gdy wyraźnie nie spełniono wymagań systemu lub występują systemowe braki w stosowaniu wymogów, które mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia publicznego, przy czym istnieją dowody na to, że zagrożone może być bezpieczeństwo produktów.**

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

## PRZYDATNE TERMINY

**Audit** – systematyczny, niezależny i udokumentowany proces uzyskiwania dowodu z auditu oraz jego obiektywnej oceny w celu określenia stopnia spełnienia kryteriów auditu.

**Audit celowy/specjalny/dodatkowy** – nieplanowany audit w obszarze, w którym wystąpiły lub mogą wystąpić niezgodności.

**Kryteria auditu** – zestaw polityk, procedur lub wymagań stosowanych jako odniesienie, z którym porównuje się dowody z auditu (polityka jakości, dokumentacja systemu HACCP- w tym plan HACCP, przepisy prawne, normy jakości, umowy z klientami).

**Dowód z auditu** – zapisy, stwierdzenia faktu lub inne informacje, które są istotne ze względu na kryteria auditu i możliwe do zweryfikowania. Dowód z auditu może być jakościowy lub ilościowy.

**Ustalenia z auditu** – wynik oceny zebranych dowodów z auditu w stosunku do kryteriów auditu. Ustalenia z auditu mogą wskazywać na zgodność albo niezgodność z kryteriami auditu.

**Wniosek z auditu** – wynik auditu przedstawiony przez zespół auditujący po rozważeniu celów auditu i wszystkich ustaleń z auditu.

**Klient auditu** – osoba lub organizacja zlecająca przeprowadzenie auditu.

# Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli

30.10.2025 r.

## PRZYDATNE TERMINY

**Auditowany** – organizacja, która jest auditowana.

**Auditor** – osoba mająca kompetencje do przeprowadzania auditu.

**Zespół auditujący** – jeden lub więcej auditorów przeprowadzających audit, wspomaganych przez ekspertów technicznych jeśli to jest wymagane.

**Ekspert techniczny** – osoba która służy zespołowi auditującemu specjalistyczną wiedzą lub umiejętnościami. Taka osoba nie działa w zespole auditującym jako auditor.

**Program auditów** – zestaw auditów, jednego lub więcej, zaplanowanych w określonych ramach czasowych i mających określony cel.

**Plan auditu** – opis działań oraz ustaleń organizacyjnych związanych z auditem. Plan auditu wewnętrznego powinien zawierać:

- identyfikację obszarów/procesów objętych auditem,
- cele i zakres auditu,
- identyfikację przedstawiciela auditowanego dla potrzeb auditu,
- kryteria auditu i identyfikację wszystkich odnośnych dokumentów (norma/y, księga HACCP, procedury, instrukcje),
- identyfikację członków zespołu auditorów,
- datę i miejsce wykonania auditu,
- przewidywany czas rozpoczęcia i trwania każdej ze znaczniejszych czynności podczas auditu.

**Zakres auditu** – obszar i granice auditu: fizyczna lokalizacja, jednostki organizacyjne, działalności, procesy, ramy czasowe.

**Kompetencje** – wykazane cechy osobowości oraz wykazana zdolność stosowania wiedzy i umiejętności.

# **Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli**

## **3.1. Przykłady niezgodności z GMP/GHP (PRP)**

### **3.1. Przykłady niezgodności z zasadami HACCP**

# **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

30.10.2025 r.

## **Kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

**Krytyczny punkt kontroli:** etap, na którym środek kontroli lub środki kontroli, które są konieczne do kontroli znaczącego zagrożenia, jest stosowany lub są stosowane w systemie HACCP.

# CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem)

**Krytyczny punkt kontroli:** etap, na którym można zastosować kontrolę, która jest konieczna do zapobieżenia zagrożeniu bezpieczeństwa żywności lub do wyeliminowania takiego zagrożenia lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu. Większość typowych krytycznych punktów kontroli służących do kontroli zagrożeń mikrobiologicznych stanowią wymogi dotyczące temperatury, np. stosunek czasu do temperatury, umożliwiające ograniczenie lub wyeliminowanie zagrożenia (np. pasteryzacja). Inne krytyczne punkty kontroli mogą dotyczyć wyszukiwania mikrouszkodzeń w puszkach z żywnością, odsiewania lub wykrywania metali w celu wykrycia zagrożeń fizycznych czy sprawdzenia czasu używania i temperatury oleju do smażenia w celu uniknięcia zanieczyszczeń powstających w wyniku procesów chemicznych.

# **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

## **Norma ISO 22000:2018**

**Krytyczny punkt kontrolny** - etap procesu, na którym stosuje się środek (środki) nadzoru do zapobiegnięcia znaczącemu zagrożeniu bezpieczeństwa żywności lub zredukowania go do poziomu akceptowalnego, oraz zdefiniowany limit(-y) krytyczny(-e) i pomiar umożliwiający zastosowanie korekcji

## **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

**Punkt kontrolny (CP)** to etap, w którym wykonujemy pomiar lub obserwację, ale kontrola tego etapu nie jest krytyczna, ponieważ zagrożenie jest niskie lub jest ono eliminowane na późniejszych etapach.



# CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady

Istnieją trzy metody weryfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontroli:

- 1) **Metoda intuicyjna** – oparta na analizie zagrożeń oraz doświadczeniu w odniesieniu do własnego zakładu i jego specyfiki;
- 2) **Metoda dedukcyjna** - przeprowadzenie analizy z wykorzystaniem „drzewka decyzyjnego” [czyli sekwencji pytań i odpowiedzi w odniesieniu do każdego opisanego w diagramie przepływu etapu procesu],

**Schemat drzewka decyzyjnego.**

- 3) **Dokonanie weryfikacji priorytetu zagrożenia.**

# CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady

30.10.2025 r.

C 355/52

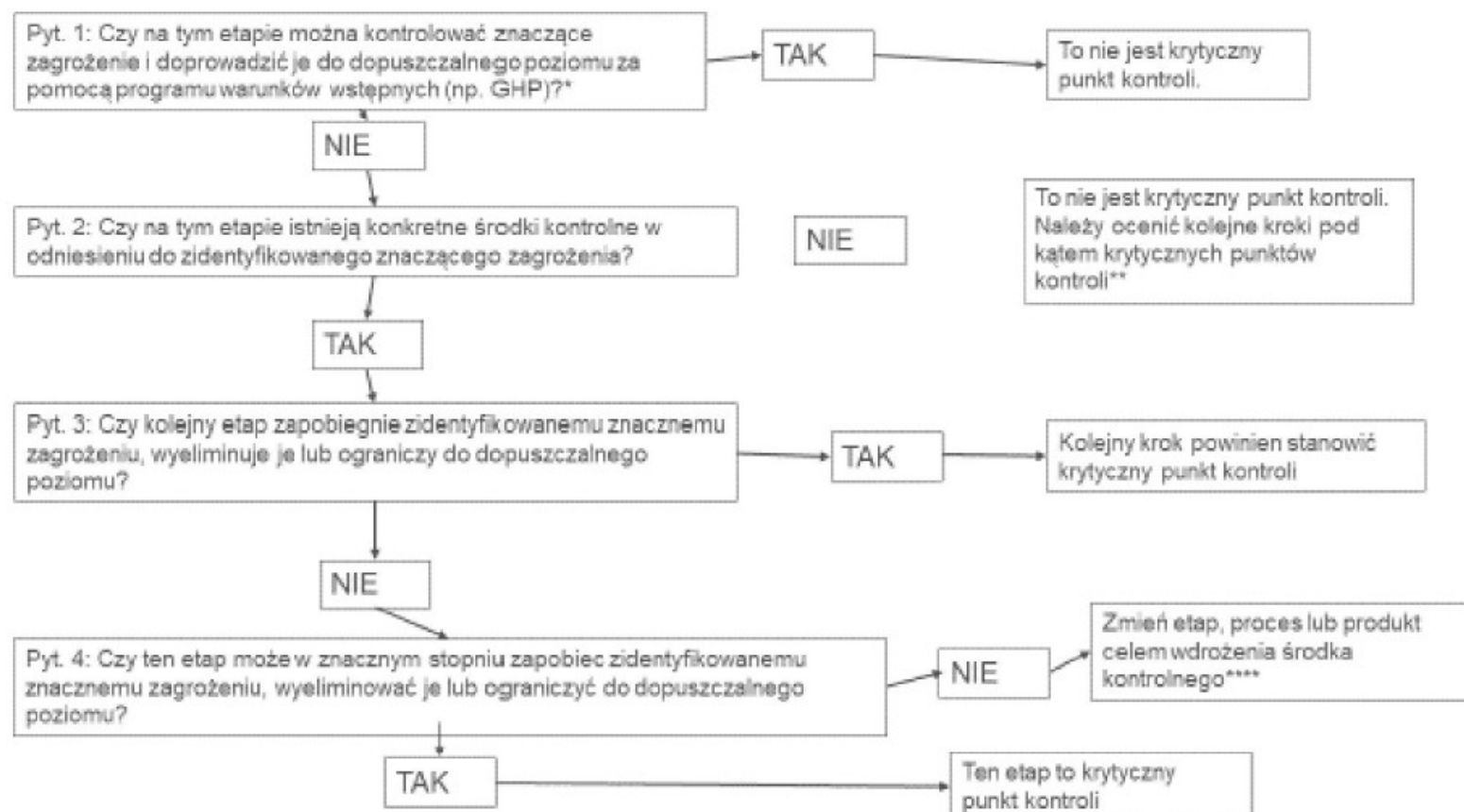
PL

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

16.9.2022

## Dodatek 4A

### Przykładowy schemat podejmowania decyzji do celów identyfikowania krytycznych punktów kontroli



## **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

- \* Należy rozważyć znaczenie zagrożenia (tj. prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia w przypadku braku kontroli oraz dotkliwość jego skutków) oraz to, czy można je kontrolować w wystarczającym stopniu poprzez programy warunków wstępnych takie jak GHP. GHP mogą obejmować rutynowe GHP oraz GHP wymagające większego zaangażowania w kontrolę zagrożenia (np. monitorowania i rejestrowania).
- \*\* Jeżeli na podstawie pytań 2–4 nie zidentyfikowano krytycznych punktów kontroli, należy zmodyfikować proces lub produkt, aby wdrożyć środek kontrolny, a następnie przeprowadzić kolejną analizę zagrożeń.
- \*\*\* Należy rozważyć, czy środek kontrolny na danym etapie jest stosowany w połączeniu ze środkiem kontrolnym na innym etapie w celu kontroli tego samego zagrożenia, w którym to przypadku należy uznać oba środki za krytyczne punkty kontroli.
- \*\*\*\* Po przeprowadzeniu nowej analizy zagrożeń należy wrócić na początek schematu podejmowania decyzji.

# CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady

30.10.2025 r.

16.9.2022

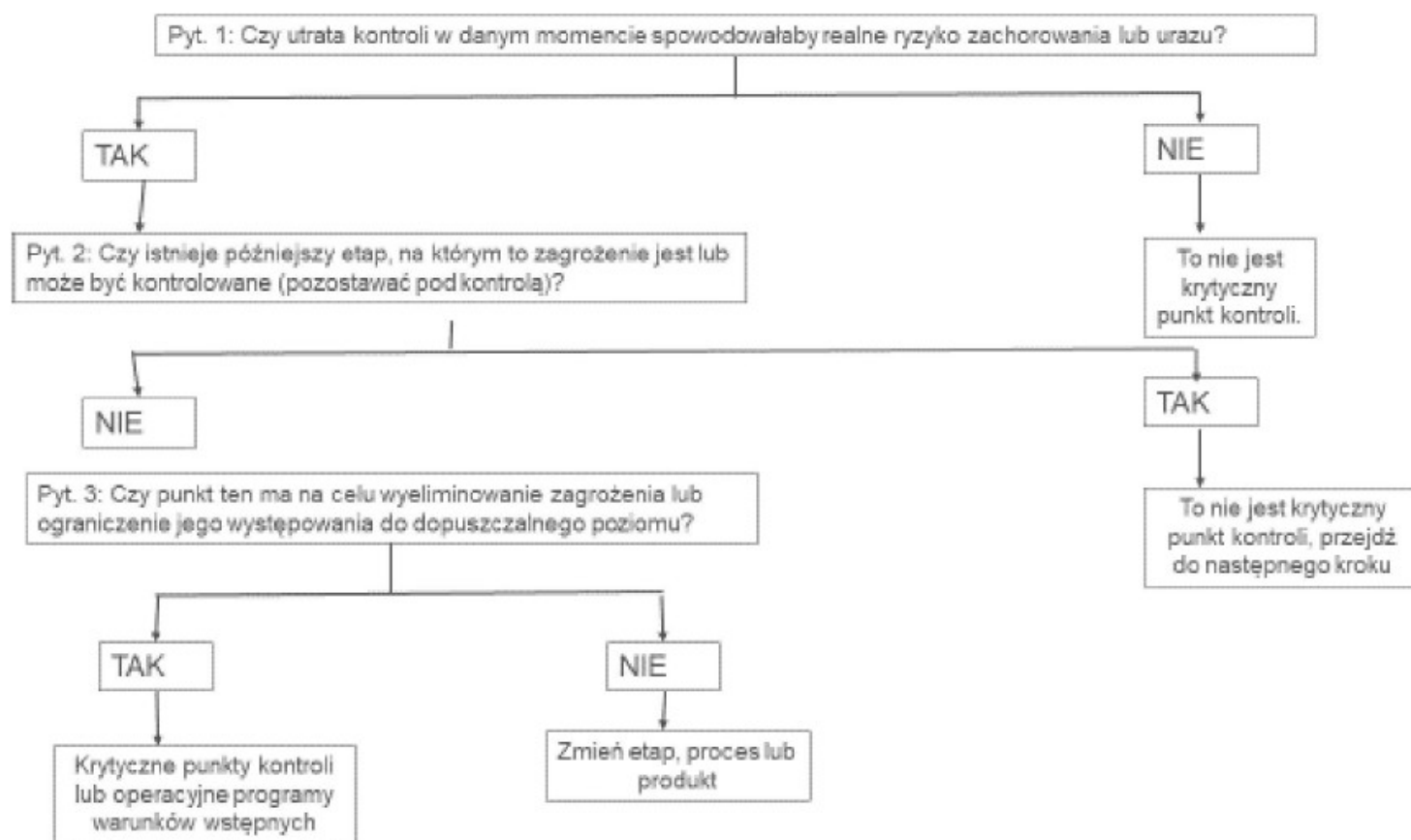
PL

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 355/53

## Dodatek 4B

### Przykładowy uproszczony schemat podejmowania decyzji



# CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady

30.10.2025 r.

## Dodatek 5

### Porównanie dobrych praktyk higienicznych (GHP), operacyjnych programów warunków wstępnych i krytycznych punktów kontroli

Rodzaj środka kontrolnego	GHP	Operacyjny program warunków wstępnych	Krytyczny punkt kontroli
Zakres	Środki związane z tworzeniem otoczenia dla bezpiecznej żywności: środki wpływające na przydatność i bezpieczeństwo żywności	Środki związane z otoczeniem lub produktem (lub połączenie środków) umożliwiające zapobieżenie zanieczyszczeniu lub wyeliminowanie bądź ograniczenie zagrożeń do akceptowalnego poziomu w produkcie końcowym. Środki te wdraża się po wdrożeniu GHP.	
Powiązanie z zagrożeniami	Nie jest specyficzny dla żadnego konkretnego zagrożenia	Specyficzne dla poszczególnych zagrożeń lub grupy zagrożeń	
Określenie	Opracowanie na podstawie: — doświadczenia; — dokumentów referencyjnych (wytycznych, publikacji naukowych); — Potwierdzono analizą zagrożeń.	Na podstawie analizy zagrożeń uwzględniającej GHP. Krytyczne punkty kontroli i operacyjne programy warunków wstępnych są specyficzne dla poszczególnych produktów lub procesów.	
Zatwierdzenie	Niekoniecznie przeprowadzane przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze (np. producent produktów do czyszczenia zatwierdził skuteczność produktu oraz określił gamę produktów i instrukcje użycia – podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi działać zgodnie z instrukcjami i przestrzegać specyfikacji technicznych produktu).	Należy dokonać zatwierdzenia (w niektórych przypadkach wytyczne dotyczące dobrych praktyk zawierają wskazówki na temat metodyki zatwierdzania lub podają zatwierdzone limity krytyczne)	
Kryteria	/	Mierzalne lub możliwe do zaobserwowania kryteria	Mierzalne lub możliwe do zaobserwowania kryteria
Monitorowanie	W razie potrzeby i w miarę możliwości	Częstotliwość określona na podstawie prawdopodobieństwa wystąpienia i dotkliwości błędu	Częstotliwość umożliwia wykrywanie w czasie rzeczywistym niezgodności z limitami krytycznymi
Odchylenie: działania naprawcze	Działania naprawcze w odniesieniu do procesu Działania naprawcze w odniesieniu do produktu w większości przypadków nie są konieczne, ale każdy przypadek należy oceniać indywidualnie	Działania naprawcze w odniesieniu do procesu Możliwe działania naprawcze w odniesieniu do produktu (w poszczególnych przypadkach) Prowadzenie rejestrów	Z góry ustalone działania naprawcze w odniesieniu do produktu Konieczne działania naprawcze mające na celu przywrócenie kontroli i zapobieganie powtórzeniu się ich w procesie Prowadzenie rejestrów
Weryfikacja	Zaplanowana weryfikacja wdrażania przeprowadzana w stosownych przypadkach	Zaplanowana weryfikacja wdrażania, weryfikacja osiągnięcia planowanej kontroli zagrożenia	

## **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

### **Dokonanie weryfikacji priorytetu zagrożenia:**

**Metoda ta polega na określeniu**

**- częstotliwości występowania zagrożenia /A/**

**oraz**

**- istotności zagrożenia /B/, czyli ryzyka zagrożenia.**

**Po określeniu tych dwóch wartości można dokonać obliczenia priorytetu zagrożenia a tym samym określenia i zdecydowania czy zagrożenie wymaga specjalnego nadzoru.**

**Przedstawione obliczenie wskaźnika priorytetu jest dla nas umowne i pełni rolę pomocniczą przy określaniu krytycznych punktów kontrolnych.**

## Dokonanie weryfikacji priorytetu zagrożenia:

### Częstotliwość występowania /A/:

Duża	$A = 3$
Średnia	$A = 2$
Mała	$A = 1$

### Istotność zagrożenia /B/:

Duża	$B = 3$
Średnia	$B = 2$
Mała	$B = 1$

### Priorytet zagrożenia $P = A \times B$

#### Interpretacja wyników:

★ jeżeli  $P \geq 3$  – przyjmuje się, że konieczne jest znalezienie w cyklu pracy kroku, w którym dane zagrożenie będzie pod stałą kontrolą czyli krytycznego punktu kontroli, potwierdzeniem tego są wyniki uzyskane po zastosowaniu drzewka decyzyjnego i dopiero wówczas możemy mówić o punkcie krytycznym;

★ jeżeli  $P < 3$  – przyjmuje się, że wystarczy zastosowanie działań prewencyjnych i ewentualnie punktu kontrolnego.

# **CP/CCP – definicje, różnice, praktyczne przykłady**

30.10.2025 r.

## **2.19. Monitorowanie CP.**

## **2.20. Monitorowanie CCP.**



# **Kontrola systemu – analiza przykładowej dokumentacji systemu**

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

C 355/56

PL

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

16.9.2022

Dodatek 7

## Wzór listy kontrolnej dotyczącej HACCP

DOKUMENT	TAK	NIE	UWAGI
WARUNKI WSTĘPNE			
Czy istnieje skuteczny plan GHP, który stanowi podstawę planu HACCP?			
ZESPÓŁ DS. HACCP			
Czy wyznaczono koordynatora ds. HACCP?			
Czy utworzono zespół ds. HACCP?			
Czy umiejętności i doświadczenie członków zespołu są odpowiednie i czy udostępniono informacje na ich temat?			
Czy wykorzystuje się zasoby zewnętrzne do zwiększenia wiedzy na temat umiejętności lub zwiększenia umiejętności?			
PRODUKT			
Czy przygotowano opis/specyfikację produktu dla każdego produktu?			
Czy określono jego przeznaczenie?			
Czy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może przedstawić przegląd poszczególnych etapów tej produkcji (np. poprzez diagram przepływów)?			
Czy diagram przepływów (lub wspomniany powyżej przegląd) jest kompletny i odpowiada sytuacji w miejscu pracy?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 1 – ANALIZA ZAGROŻEŃ			
Czy zidentyfikowano i prawidłowo opisano na każdym z etapów wszystkie zagrożenia biologiczne, chemiczne lub fizyczne, co do wystąpienia których istnieje uzasadnione prawdopodobieństwo?			
Czy oceniono te zagrożenia pod względem ich znaczenia?			
Czy opracowano i wdrożono zatwierdzone środki kontrolne mające na celu kontrolowanie tych zagrożeń na każdym etapie, na którym je zidentyfikowano lub na kolejnych etapach? Czy są one ukierunkowane na przyczynę zagrożeń?			
Jeżeli z analizy zagrożeń wynika, że GHP są wystarczające do kontroli zagrożeń, czy uznaje się je za zadowalające?			
Czy zidentyfikowano operacyjne programy warunków wstępnych?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 2 – OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI			
Czy wyraźnie zidentyfikowano krytyczne punkty kontroli (i potencjalnie operacyjne programy warunków wstępnych) dla każdego znaczącego zagrożenia?			
Czy krytyczne punkty kontroli (i potencjalnie operacyjne programy warunków wstępnych) są racjonalne i uzasadnione na podstawie analizy ryzyka?			
Czy opracowano instrukcje dla każdego krytycznego punktu kontroli (i potencjalnie dla operacyjnych programów warunków wstępnych)?			
Czy wyniki analizy zagrożeń i określenia krytycznych punktów kontroli są zadowalające (w stosownych przypadkach – odpowiednie GHP, operacyjne programy warunków wstępnych i krytyczne punkty kontroli)?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 3 – LIMITY KRYTYCZNE			
Czy określono limity krytyczne/kryteria działania dla każdego krytycznego punktu kontroli/operacyjnego programu warunków wstępnych? Czy ustalono poziomy docelowe?			
Czy związek między środkiem kontrolnym a limitem krytycznym/kryterium działania jest prawidłowy?			
Czy poparto je udokumentowanymi dowodami? (prawodawstwo, dowody doświadczalne, opublikowane wyniki lub pozostałe odniesienia)			
ZASADA 4 – PROCEDURY MONITOROWANIA			
Czy obowiązują procedury monitorowania w odniesieniu do wszystkich krytycznych punktów kontroli/operacyjnych programów warunków wstępnych?			
Czy w procedurze monitorowania wskazano co, kiedy, w jaki sposób ma się odbywać oraz kto jest osobą odpowiedzialną/pracownikiem odpowiedzialnym?			
Czy częstotliwość monitorowania jest wystarczająca? Czy możliwe jest wdrażanie działań naprawczych w czasie rzeczywistym?			
Czy rejestry dotyczące monitorowania są prowadzone i sprawdzane przez odpowiedzialną osobę/odpowiedzialnego pracownika?			
Czy pracownicy są odpowiednio przeszkoleni do przeprowadzania działań w zakresie monitorowania?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 5 – DZIAŁANIA NAPRAWCZE			
Czy opracowano działania naprawcze dla każdego krytycznego punktu kontroli?			
Czy działania naprawcze zapewniają kontrolę nad krytycznymi punktami kontroli/operacyjnymi programami warunków wstępnych?			
Czy zastosowane działania naprawcze okazały się skuteczne?			
Czy działania naprawcze obejmują produkt i proces oraz czy środki naprawcze zapobiegają ponownemu wystąpieniu problemu?			
Czy działania naprawcze są wdrażane w razie potrzeby?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 6 – PROCEDURY WERYFIKACJI			
Czy wprowadzono procedury weryfikacji mające na celu wykazanie, że program HACCP jest skuteczny? — Przegląd rejestrów — Bezpośrednia obserwacja — Analiza mikrobiologiczna, fizyczna lub chemiczna — Audyty wewnętrzne i zewnętrzne — Zarządzanie skargami — Inne			
Czy zatwierdzono limity krytyczne? W jaki sposób?			
Czy w wyniku działań w zakresie weryfikacji wykazano, że krytyczne punkty kontroli są pod kontrolą?			
Czy działania w zakresie weryfikacji wskazują na to, że program HACCP jest skuteczny?			
Czy poddano plan HACCP ponownej ocenie i zmodyfikowano go, jeżeli okazał się nieskuteczny?			
Czy poddano plan HACCP ponownej ocenie w przypadku zmiany surowców, metod i wzoru chemicznego danego produktu?			

# Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP

30.10.2025 r.

ZASADA 7 – PROWADZENIE REJESTRÓW			
Czy prowadzi się rejestry dotyczące zatwierdzenia wszystkich limitów krytycznych?			
Czy prowadzi się rejestry dotyczące wszystkich procedur monitorowania?			
Czy prowadzi się rejestry dotyczące wszystkich działań naprawczych?			
Czy prowadzi się rejestry dotyczące wszystkich działań weryfikacyjnych w zakresie HACCP?			
Czy rejestry są przechowywane tak długo, jak to konieczne?			
Czy rejestry zostały podpisane i zatwierdzone?			
Czy rejestry są spójne z rzeczywistymi wartościami zaobserwowanymi przez audytora podczas audytu?			
PLAN HACCP			
Czy istnieje plan lub plany HACCP dla każdego rodzaju lub grupy produktów?			
Czy pisemny plan HACCP jest skutecznie wdrażany?			
Czy plan został opatrzony datą i podpisem?			



## **3.2. - 3.7. ANALIZA PRZYKŁADOWEJ DOKUMENTACJI SYSTEMU**