|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Посада, ПІБ особи/групи осіб, що проводила(и) тестування:** | **Дата:** (вказати дату проведення тестування простежуваності) | **Початок тесту на простежуваність:** час **Кінець тесту на простежуваність:** час (специфічні вимоги клієнта): немає так: \_\_\_\_\_\_\_\_(годин) | Сторінка 1/5 |

Приклад 1. **Тестування простежуваності згори вниз**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт  | (назва харчового продукту) | **Вибірка:** зразок, придбаний в магазині (відібраний у цеху) зразок, відібраний зі складу/з камери інше \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Номер партії** | (вказати номер партії) | Термін придатності | (вказати термін придатності, що вказаний на маркуванні) | **Дата виробництва** | (вказати дату виробництва кінцевого продукту для якого здійснюється тестування простежуваності) |
| **Як визначаються партії** | Інформація щодо розшифрування номера партії |
| **Опис системи простежуваності** | Інформація щодо результатів простежуваності (може бути у відсотках), що є прийнятною для результативного тестування (згідно з встановленими на підприємстві вимогами) |
| **Перевірка маркування** | Інформація, що стосується простежуваності (наприклад, країна/місце походження, інгредієнти, у тому числі алергени, дата заморожування, різні твердження-позначка «Без ГМО», «Органічний», «Натуральний» тощо). | **Рецептура** (якщо застосовно)(дата/затвердження) |
| **Добавки відповідно до вимог законодавства (наприклад, Регламент (ЄС) № 1333 /2008 про харчові добавки, ст. 18)** | (якщо застосовно) |
| **Остаточна відповідна специфікація / опис характеристик кінцевого продукту** | (назва, дата затвердження/останнього перегляду) | **Специфікація замовника та/або інші вимоги щодо простежуваності** (якщо застосовно) | (наприклад, інформація щодо терміну зберігання, сировини, постачальників, технології, методів випробувань тощо) |
| **Затверджене маркування**  | (вказати обов’язкову інформацію щодо маркування з опису характеристик кінцевого продукту/специфікації) |

**Простежуваність згори:**

|  |
| --- |
| **Контроль специфікації / опису характеристик кінцевого продукту** |
| **Сировина/інгредієнт/добавка**  | **Постачальник** | **Використана партія/лот** | **Вхідний** **контроль/дата** | **Супровідна документація** | **Алергени/ГМО**  | **Можливе харчове шахрайство** | **Оцінювання постачальника** |
| (вказати назву об’єкта, що був використаний для створення кінцевого продукту)  | (вказати постачальника) | (вказати номер партії/лоту) | (вказати дату, коли було проведено вхідний контроль) | (вказати назву супровідної документації, номер та дату видавання) | (вказати профіль алергену(ів), якщо наявні/вказати так/ні щодо ГМО) | (вказати результати вхідного контролю щодо харчового шахрайства, у т. ч. щодо інформаційного харчового шахрайства) | (вказати результати останнього оцінювання постачальника) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Повторне перероблення** (якщо застосовно) | (вказати інформацію щодо найменування продукту для повторного перероблення, дата випуску, робоча зміна, походження, термін зберігання, кількість тощо)Інструкція (вказати, якщо застосовно) |
| **Попередній продукт, виготовлений на цьому обладнанні** | (вказати назву продукту, що був виготовлений на цьому обладнанні – для контролю перехресного забруднення) |
| **Пакувальний матеріал, що має прямий контакт з продуктом** | **Постачальник** | **Використана партія/лот** | **Вхідний контроль/дата** | **Супровідна документація** | **Декларація відповідності ЄС (EU Declaration of Compliance – DoC)\*** | **Звіти про міграцію** |
| (вказати назву об’єкта, що був використаний для створення кінцевого продукту) | (вказати постачальника) | (вказати номер партії/лоту) | (вказати дату, коли було проведено вхідний контроль) | (вказати назву супровідної документації, номер та дату видавання) | (вказати інформацію стосовно DoC від постачальника) | (вказати інформацію щодо документа (назва, дата) про міграцію у продукт/модельне середовище та результату |
| ………. |  |  |  |  |  |  |

**Простежуваність за потоком (згори вниз):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Масовий баланс кінцевого продукту** | **Клієнт** |
| **Вироблена кількість** | (вказати кількість та масу кінцевого продукту) | Доставлено до | Температура | Телефонний номер |
| **Сума маси складових інгредієнтів** | (вказати кількість, масу кожного з інгредієнтів та загальну кількість та суму) | (вказати назву клієнта) | (вказати температуру кінцевого продукту у клієнта, доречно вказати результати дотримання ланцюжка холоду) | (вказати актуальний телефонний номер клієнта на випадок кризи) |
| **Кількість/маса пакувального матеріалу** | (вказати загальну кількість або масу пакувального матеріалу) |
| **Товарні запаси на складі (інгредієнти, пакувальні матеріали)** |
| (вказати назву об’єкта, що залишився на складі) | (вказати загальну кількість або масу об’єкта, що залишився на складі) |
| Відходи | (вказати обсяги виробничих відходів (інгредієнтів, пакувальних матеріалів), що утворилися під час виробництва кінцевого продукту)  |
| Результат | (вказати результат простежуваності за балансом маси, може бути у відсотках) |
| **Масовий баланс сировини:** |
| Використана кількість у кінцевому продукті | (вказати загальну кількість та масу сировини, що була використана для виробництва кінцевого продукту) |
| Товарні запаси на складі | (вказати загальну кількість або масу сировини, що залишилася на складі) |
| Відходи | (вказати обсяги виробничих відходів сировини, що утворилися під час виробництва кінцевого продукту) |
| Результат | (вказати результат простежуваності за балансом маси, може бути у відсотках) |
| **Записи з процесу виробництва** | **Назва, номер форми, дата запису** | **Оцінка** |
| ККТ/ОПП: | (вказати назву протоколу/записів, дату, де вказано результати контролю виробництва кінцевого продукту, що тестується) | (вказати результат оцінювання записів з процесу виробництва, наприклад, відповідає вимогам/не відповідає, виявлено/не виявлено, проведено/не проведено та інше) |
| Навчання персоналу ККТ/ОПП: | –//– | –//–- |
| Контрольні точки на технологічних етапах процесу виробництва: | –//–- | –//– |
| –//– | –//– |
| Виявлення стороннього тіла/домішок | –//– | –//– |
| Маркування | –//–- | –//– |
| Очищення та дезінфекція (під час виробництва відповідного продукту) | –//– | –//– |
| Очищення лінії (якщо застосовно, після проведення ремонтних робіт, якщо мали місце/здавання лінії в експлуатацію) | –//– | –//– |
| Параметри процесу (температура, тиск, час тощо) | –//– | –//– |
| Цілісність предметів, що б’ються/ перевірка | –//– | –//– |
| Контроль за наповненням (якщо застосовно) | –//– | –//– |
| Сенсорний контроль (органолептика) | –//– | –//–- |
| Перевірка терміну придатності | –//–- | –//– |
| Тестування (мікробіологічні критерії, фізико-хімічні показники) | –//– | –//– |

**Підсумок тестування:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тест внутрішньої простежуваності**(дата, кінцевий продукт, який напрям простежуваності, баланс маси, результат, у разі відхилення – коригування та коригувальні дії) | (вказати необхідну інформацію) | **Скарги від клієнтів** | (вказати чи були скарги від клієнтів щодо кінцевого продукту, що тестується на простежуваність) |
| **Тест на відкликання/вилучення** (дата, учасники, сценарій, результат, у разі відхилення – коригування та коригувальні дії) | (вказати необхідну інформацію, якщо простежуваність була проведена під час удаваного відкликання/вилучення продукту) | Кризова команда, контактна особа, електронна пошта/ телефон | (вказати необхідну інформацію) |

\*Кожний виробник має заявити про відповідність під свою відповідальність залежно від ролі в ланцюжку постачання та повідомити про Декларацію відповідності (DoC) клієнтам.