**Приложение B (информативное)**

**Минимальное время аудита**

* 1. **Общие положения**

При определении времени аудита, необходимого для каждой площадки в соответствии с требованиями в пункте 9.1.5, органу по сертификации халяль следует учесть минимальное время на месте, необходимое для первичной сертификации, приведенное в таблице B.1. Минимальное время включает первый этап и второй этап аудита первичной сертификации (см. пункт 9.2.3), но не включает ни необходимое время для подготовки аудита, ни время на написание отчета по аудиту.

Минимальное время аудита устанавливается для аудита системы менеджмента продовольственной системы, который включает лишь одно исследование HACCP. Исследование HACCP соответствует анализу угроз для группы продукции/услуг со схожими угрозами и схожей технологией производства и, при необходимости, схожей технологией хранения. Необходимо, чтобы минимальное время аудита инспекционного контроля составляло одну треть времени аудита первичной сертификации, при этом составляя не менее половины дня аудита. Необходимо, чтобы минимальное время возобновления составляло две трети времени аудита первичной сертификации, при этом составляя не менее половины дня аудита.

При отсутствии соответствующей применяемой сертифицированной системы менеджмента необходимо добавить к аудиту дополнительное время. Для того, чтобы считаться соответствующим, необходимо, чтобы сертификат системы менеджмента охватывал область пищевой безопасности для соответствующей продукции/услуг.

Количество сотрудников следует выражать как число эквивалентов полной занятости. Определенные категории являются предметом отбора нескольких площадок (см. пункт 9.1.5.2 в стандарте ИСО/МЭК 17021:2015), и это может быть принято во внимание при расчете времени аудита.

Прочие факторы могут привести к необходимости увеличения минимального времени аудита (например, количество видов продукции, количество продуктовых направлений, количество критических контрольных точек, количество операционных программ обязательных предварительных мероприятий, территория застройки, инфраструктура, внутренние лабораторные испытания, необходимость в услугах переводчика).

* 1. **Расчет минимального времени аудита первичной сертификации**
		1. Минимальное время аудита для одной площадки, **Ta:**
		Ta = B + H + (PV + FTE)\*CC

где

**B** – базовое время аудита на месте;

**H** – дни аудита для каждого дополнительного исследования HACCP, применяется только для продукции/услуг в цепи производства и потребления пищевых продуктов.

**PV** – дни аудита для разновидностей продукции

**FTE** – дни аудита на количество сотрудников,

**CC** – коэффициент, используемый в качестве множителя для процесса или класса сложности продукции

* + 1. Минимальное время аудита для каждой дополнительной площадки, **Tasv:
		Tasv = Ta \* 50/100**

**Таблица B.1** Минимальное время аудита первичной сертификации

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория** (см. Приложение A) | **B**базовое время аудита на месте(в дняхаудита) | **H\***для каждого дополнительного исследования HACCP(в днях аудита) | **FTE**Количество сотрудников(в днях аудита) | **CC**Класссложности (коэффициент, множитель) | **PV\*\*** разновидности продукции(в днях аудита) | **Tasv**Для каждой дополнительной посещаемой площадки (в днях аудита) |
| **A** | 1,0 | 0,25 | от 1 до 19 = 0,5от 20 до 49 = 1,0от 50 до 79 = 1,5от 80 до 199 = 2,0от 200 до 499 = 2,5от 500 до 899 = 3,0от 900 до 1299 = 3,5от 1300 до 1699 = 4,0от 1700 до 2999 = 4,5от 3000 до 5000 = 5,0> =5000 = 5,5 | Низкий CC= 1Средний CC= 1,25Высокий CC= 1,50Очень высокий CC= 1,75 | от 1 до 3 = 0,25от 4 до 6 = 0,50от 7 до 10 = 0,75от 11 до 20 = 1> 20 = 2 | 50 % минимального времени аудита на месте |
| **B** | 1,0 | 0,25 |
| **C** | 1,75 | 0,50 |
| **D** | 1,25 | 0,50 |
| **E** | 1,75 | 0,50 |
| **F** | 1,75 | 0,50 |
| **G** | 1,25 | 0,50 |
| **H** | 1,25 | 0,50 |
| **I** | 1,25 | 0,25 |
| **J** | 1,25 | 0,25 |
| **K** | 1,25 | 0,25 |
| **L** | 1,75 | 0,50 |
| **M** | 1,25 | 0,25 |
| **N** | 1,75 | 0,50 |

**\* H** применяется только для продукции/услуг в цепи производства и потребления пищевых продуктов.

**\*\* PV** используется только для продукции, но не услуг.

Таблица B1 основывается на следующих четырех основных классах сложности характера процессов или продукции, которые коренным образом влияют на время аудита сертификации халяль, это следующие классы:

* ***Очень высокий*** – очень большое количество детализированных подпроцессов существенного характера (как правило, организации производственного или обрабатывающего вида с весьма существенными рисками, не имеющими отношения к халяль. Он охватывает те сектора продукции или услуг, которые потенциально несут очень высокие риски в отношении аспектов халяль, с большим разнообразием процессов или подпроцессов или с очень большим количеством сырья или исходных ресурсов);
* ***Высокий*** – большое количество процессов существенного характера (как правило, организации производственного или обрабатывающего вида с существенными рисками, не имеющими отношения к халяль. Он охватывает те сектора продукции или услуг, которые потенциально несут очень высокие риски в отношении аспектов халяль, со множеством процессов);
* ***Средний*** – среднее количество процессов существенного характера (как правило, производственные или обслуживающие организации. Он охватывает продукцию и услуги с умеренными вероятными рисками, не имеющими отношения к халяль.);
* ***Низкий*** - малое количество процессов существенного характера (как правило, организации с небольшим существенным характером. Он охватывает продукцию и услуги с небольшими вероятными рисками, не имеющими отношения к халяль.);

В Таблице B1 содержатся четыре вышеприведенных класса сложности. Таблица B2 предоставляет взаимосвязь между четырьмя вышеперечисленными классами сложности и сферами деятельности, которые чаще всего подпадают под каждый класс.

Органу по сертификации халяль следует отметить, что не все организации в конкретно взятой сфере деятельности всегда будут подпадать под один и тот же класс сложности. Органу по сертификации халяль следует проявить гибкость в ходе процедуры оценки договора, чтобы обеспечить, что специальная деятельность организации учитывается при определении класса сложности. Например, несмотря на то, что многие субъекты бизнеса в сфере химического производства следует классифицировать как «с высокой сложностью», организация, которая обладает смесью, не содержащей химических реакций, и/или большим количеством или сопряженным с риском сырьем и/или глубокой переработкой, может быть классифицирована как «средней» или даже «низкой сложности».

Необходимо учитывать все характерные черты системы, процессов и продукции/услуг организации, а также справедливую корректировку в отношении тех факторов, которые могли бы служить основанием для увеличения или уменьшения времени, затраченного на проведение результативного аудита. Добавочные факторы могут быть компенсированы вычитаемыми факторами. Во всех случаях внесения корректировок во время, предоставленное в таблице времени аудита (B1) и B2, достаточные доказательства и записи должны быть задокументированы для обоснования изменений.

**Таблица B.2** - Примеры взаимосвязи между коммерческими секторами и классами сложности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Класс сложности** | **Коммерческий сектор** |
| **Очень высокий** | Химический и фармацевтические препараты «не вошедшие в другие категории», готовые мясные продукты,генетически модифицированные продукты, пищевые добавки, биокультуры, косметические средства, технологические пищевые добавки и микроорганизмы. |
| **Высокий** | забой скота и домашней птицы; сырная продукция; печенье; закуски; масло; напитки; гостиницы; рестораны; биологически активные добавки; чистящие средства;упаковочный и оберточный материал, текстильные материалы. |
| **Средний** | Молочная продукция; рыбная продукция; яичные продукты; пчеловодство; специи; продукты садоводства; консервированные фрукты; консервированные овощи; консервированная продукция; макаронные изделия; сахар; животный корм; корм для рыбы; водоснабжение; разработка продукции, процессов и оборудования; ветеринарные услуги;технологическое оборудование; торговые автоматы, изделия из кожи. |
| **Низкий** | рыба; производство яиц; производство молока; рыбная ловля, охота; фрукты; овощи; зерно; свежие фрукты и свежевыжатые соки; питьевая вода; мука; соль; розничные торговые точки; магазины; оптовые продавцы, транспортировка и хранение. |