



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.

***РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП***

ООО «Северная Столица»

Санкт-Петербург

2022г.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
	Номер	2	«РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»	Листов	21
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

ВВЕДЕНИЕ

Цель Руководства по безопасности

Настоящее Руководство по качеству является основополагающим документом системы менеджмента качества продукции общественного питания, устанавливающим Политику в области качества и безопасности и ответственность руководства ООО «Северная Столица».

Руководство по безопасности определяет основные положения и описывает процессы СМК, а также содержит информацию о методах, обеспечивающих её функционирование.

Основные положения СМК направлены на обеспечение качества и безопасности продукции и соответствия деятельности предприятия принятой Политике в области безопасности, договорным обязательствам, требованиям потребителей, а также на предупреждение любого несоответствия.

Целью настоящего Руководства является - установка требований к качеству пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

РУКОВОДСТВО ООО «Северная Столица» несет персональную ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции, берет на себя обязательства за поддержание функционирования системы менеджмента безопасности.

Информация об организации:

Юридический статус

Реквизиты ООО «Северная Столица»:

ИНН: 7840476380
 КПП: 471601001
 ОГРН: 1127847459233

Расчетный счет: 40702810255130005609
 Банк: СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК
 БИК: 044030653
 Корр. счет: 30101810500000000653

Юридический адрес: 187000, Ленинградская обл, Тосненский р-н,
 Тосно г, Московское ш, дом № 33А, помещение 3

Генеральный директор: Левин Дмитрий Александрович

Тел. (812) 339-96-45, +7(921)439-43-06
 e-mail: s.stolica20@mail.ru

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	4
	Номер	2	«РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»	Листов	21
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

Организационная структура

Под организационной структурой понимается состав и соподчиненность подразделений, выполняющих определенные функции управления, взаимосвязь всех подразделений

Организационная структура предприятия включает в себя следующие основные подразделения:

Администрация
 Подразделение по работе со школами
 Подразделение лечебного питания
 Бухгалтерия
 Отдел закупки
 Техническая служба
 Служба безопасности
 Склад и логистика

Организационная структура регламентируется системой организационной документации:

- приказами генерального директора;
- положениями о структурных подразделениях;
- должностными инструкциями работников.



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Система ХАССП на предприятии ООО «Северная Столица» разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

На ООО «Северная Столица» внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система, которая разработана с целью постоянного улучшения, повышения результативности. С этой целью на ООО «Северная Столица» высшим руководством определены основные виды деятельности и процессы, ведущие к улучшению деятельности, определены последовательность и взаимодействие этих процессов, развитие в направлении постоянного улучшения, а также использование внутренних аудитов и анализа со стороны руководства для оценки улучшения процессов.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

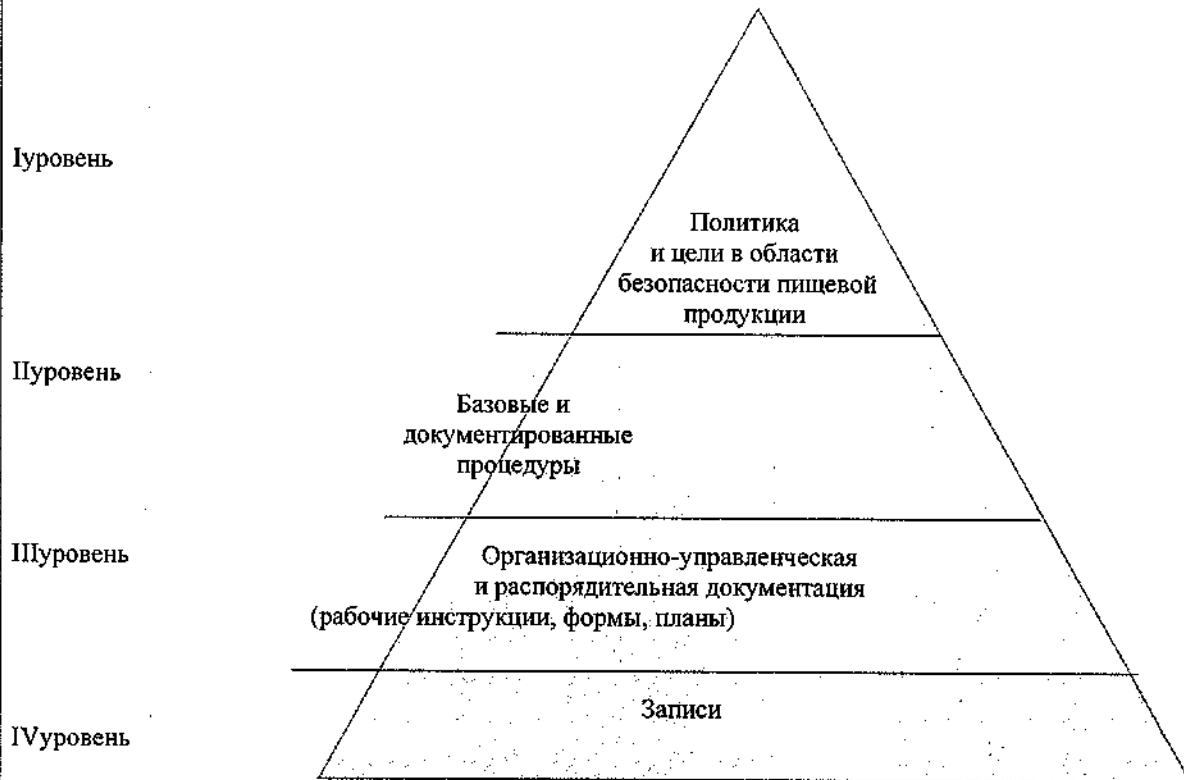
Применительно к данному руководству используются следующие термины

	Редакция		ООО «Северная Столица» «РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Лист	9
	Номер	2		Листов	21

4.3. Требования к документации

4.3.1. Общие положения

Управление документацией заключается в создании условий, обеспечивающих получение и хранение документов, их быстрый поиск и доведение до потребителей в установленные сроки с наименьшими затратами.
Схема управления документацией



4.3.2. Управление внутренней документацией

К внутренней документации относятся:

- организационно-распорядительные документы (единые формы, бланки, образцы составления).
- положения о подразделениях разрабатываются руководителями подразделений - должностные инструкции. Разрабатываются руководителями подразделений для подчиненных им сотрудников.
- рабочие инструкции. Разрабатываются для описания процессов.
- финансово-экономическая документация разрабатывается и ведется на основе действующего законодательства РФ

Документальное оформление процедур выполнения работ является необходимым для утверждения и совершенствования производственных процессов, служит источником информации для персонала.

Стадии управления

Требования к управлению внутренней документацией СМК включают в себя следующие стадии:

Редакция		ООО «Северная Столица» «РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП » Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Лист	10
Номер	2		Листов	21

- разработка;
- оформление;
- присвоение обозначения;
- согласование;
- утверждение;
- регистрация;
- размножение;
- распределение;
- ознакомление;
- пересмотр;
- аннулирование;
- хранение.

4.3.3. Оформление

Внутренняя документация, кроме должностных инструкций и положений о структурных подразделениях, должны содержать следующие **обязательные** структурные элементы: «Титульный лист», «Содержание», «Общие положения», «Область применения», «Определения и сокращения». В случае необходимости документы могут содержать такие структурные элементы как, «Нормативные ссылки» и «Приложения».

«**Титульный лист**» (включается в общую нумерацию страниц документа. Номер страницы на титульном листе не проставляется)

«**Содержание**» - включает порядковые номера и наименования разделов (при необходимости подразделов), а также номера страниц (листов), с которых они начинаются.

«**Общие положения**» - в данном разделе должны быть определены цели (задачи) регламентируемого направления деятельности, а также другая необходимая информация.

«**Область применения**» - в разделе необходимо указать область применения (распространения), документа, и для кого обязательны требования документа.

«**Определения и сокращения**» - раздел должен содержать сведения, необходимые для уточнения или установления терминов и сокращений, используемых в документе.

«**Нормативные ссылки**» - раздел должен содержать перечень нормативных документов, на которые имеется ссылка в документе.

«**Описания процесса**» - раздел, который содержит пошаговое описание действий процесса, который описан в данном документе.

«**Приложения**» - формы записей, описанные в документе в виде обязательных или рекомендованных образцов. При подготовке всех видов документов рекомендуется применять текстовый редактор Wordfor Windows с использованием читаемого шрифта через 1-2 интервала. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на отдельных терминах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Каждый напечатанный лист документа, имеет следующие размеры полей: левое – 2,5 см, правое - 1,0 см, верхнее - не менее 2 см, нижнее - не менее 2 см. Красная строка – 1,25 см от границы полей. Текст выравнивается по правому и левому краям, перенос слов не допускается.

Основную часть документа следует делить на разделы, подразделы, а по необходимости на пункты и подпункты. Разделы, подразделы, пункты и подпункты должны иметь порядковую нумерацию арабскими цифрами. После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта ставят точку. Между разделами, подразделами делают пробел. Заголовки подразделов печатаются без отступа. Точка в конце заголовка и подзаголовка не ставится. Заголовки подразделов выделяются жирным шрифтом. Заголовки разделов печатаются заглавными буквами. Не допускается перенос слов в заголовках. Заголовки не подчеркивают. Заголовки и подзаголовки отделяются от текста пустой строкой.

Заголовки разделов разделяются с предыдущими разделами двумя пустыми строками.

Подпись разработчика ставится в конце документа.

Если необходимы поясняющие или справочные данные к содержанию текста, используются сноски, которые обозначаются надстрочными знаками. Знак сноски следует помещать непосредственно после текста, к которому относится пояснение. Знак выполняют арабскими цифрами на уровне верхнего обреза основного шрифта.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	11
	Номер	2	«РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП »	Листов	21
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

Допускается вместо цифр обозначать сноски звездочками. Применение более четырех звездочек не допускается. Сноски помещают в конце листа, на котором они обозначены и отделяют от основного текста короткой горизонтальной линией.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

Приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендуемого или справочного характера.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху в правой части листа слова «Приложение №__» и под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», а для информационного в случаях необходимости – «рекомендуемое» или «справочное». Наименование приложения располагается ниже в центре листа.

Каждый лист документа, кроме титульного, должен иметь колонтитул. Колонтитул располагается в верхнем поле каждого листа документа и имеет следующий вид:

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	11
	№	1	СМК XXXXXXXXXXXX	Всего листов	23
	Дата		«.....»		
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

4.3.4. Присвоение обозначения

Процедура присвоения обозначения предусматривает присвоение документу регистрационного номера, согласно следующей схеме:

XXXXXX AA C.C-EEEE

XXXXXX– система менеджмента безопасности пищевых продуктов;

AA– вид документа, например ДП (документированная процедура);

C.C - Порядковый номер документа согласно реестра.

EEEE – год выпуска документа.

Например: СМК ДП 1.12-2016

4.3.5. Согласование

Для согласования проект документа рассылается в электронном виде всем должностным лицам, при необходимости заинтересованным лицам внешних организаций для внесения изменений, замечаний, дополнений.

После согласования со всеми заинтересованными лицами производится подписание листа согласования, оформленного на отдельном листе или на последнем листе документа. В случае оформления согласования на отдельном листе необходимо указать полное наименование согласуемого документа.

Разработчик проекта обязан согласовать проект документа:

- со всеми должностными лицами, исходя из области распространения документа;

- по необходимости с другими заинтересованными структурными подразделениями, в том числе и внешними организациями, перечень которых определяет разработчик документа.

Согласующие подписи проставляются, начиная с нижнего уровня руководства

Наличие всех необходимых согласующих подписей является подтверждением того, что проект прошел проверку по всем установленным требованиям и может быть представлен на утверждение

4.3.6. Утверждение

На утверждение разработчик представляет 1 экземпляр документа.

Основанием для введения документа в действие является приказ (распоряжение), в котором указывается дата вступления документа в силу.

Право утверждения документов первого и второго уровня закреплено за генеральным директором ООО «Северная Столица».

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	12
	Номер	2	«РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП »	Листов	21
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

Документы третьего уровня могут утверждаться лицами в соответствии с выданными доверенностями.
Документы четвертого уровня: формы, чек-листы, рабочие записи являются приложениями документации второго и третьего уровня.

4.3.7. Ознакомление персонала

Руководитель структурного подразделения обязан провести ознакомление персонала с требованиями полученного документа.

Ознакомление с требованиями документа должно подтверждаться подписями работников, изучивших требования документа в Листе ознакомления

При этом лист ознакомления должен быть приложен к каждому документу.

4.3.8. Пересмотр

Изменения и дополнения к документам оформляются и вносятся путем переиздания версии всего документа.

4.3.9. Аннулирование

Приказ (распоряжение), согласно которого вводится новый документ или новая редакция документа, обязательно должен содержать информацию об основании и о дате прекращения действия предыдущей редакции документа.

5. УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ

Записи - это особый вид документации. Записи должны быть четкими и легко идентифицируемыми, их поиск не должен быть сложным. Ответственность за управление записями, достоверность записей и их полноту возложена на исполнителей процедуры. Контроль управления записями выполняется руководителем подразделения.

6. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА РУКОВОДСТВА

Высшее руководство организации демонстрирует свою приверженность к развитию и улучшению системы менеджмента безопасности пищевой продукции посредством:

- обеспечения безопасности выпускаемой продукции и разработки целей в области безопасности;
- разработки политики в области обеспечения безопасности и качества;
- доведения до сведения персонала предприятия важности выполнения требований по безопасности;
- проведения анализа производственной деятельности подразделений предприятия со стороны руководства;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

Руководство определяет политику, цели, задачи в области качества и безопасности, организационную структуру, ресурсы, методы, ответственность и полномочия всего персонала.

Целями руководства при разработке, внедрении и функционировании системы менеджмента безопасности продукции являются:

- повышение престижа;
- завоевание и укрепление доверия потребителей;
- гарантирование стабильности качества и безопасности продукции;
- получение преимуществ в конкурентной борьбе;
- улучшение экономического положения предприятия.

С помощью лидерства и реальных действий высшее руководство создает обстановку, способствующую вовлечению работников в процесс менеджмента безопасности.

Непосредственно на высшее руководство возлагается ответственность за выполнение основных требований политики в области безопасности, менеджменту, планированию и т.д.

Редакция		ООО «Северная Столица» «РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП » Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Лист	13
Номер	2		Листов	21

Высшее руководство должно анализировать работу системы менеджмента безопасности пищевой продукции через запланированные промежутки времени.

Анализ со стороны руководства осуществляется с периодичностью не реже одного раза в год.

Результаты анализа и принятые решения используются при планировании в области безопасности пищевой продукции и для улучшения деятельности ООО «Северная Столица».

6.1. Анализ со стороны руководства

6.1.1. Входные данные для анализа со стороны руководства

Входные данные для анализа со стороны руководства включают в себя информацию в отношении:

- мер, предпринятых по результатам предыдущих анализов со стороны руководства;
- анализа результатов верификационной деятельности;
- изменения обстоятельств, которые могут затрагивать безопасность пищевой продукции;
- чрезвычайных обстоятельств, аварийных ситуаций и изъятия продукции;
- результатов анализа деятельности по актуализации системы;
- анализа деятельности по обмену информацией, включая обратную связь с потребителями;
- внешних аудитов или инспекций.

Данные должны быть представлены в такой форме, которая позволила бы высшему руководству сопоставить эту информацию с установленными целями своей системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

6.1.2. Обработка входных данных и анализ

6.1.2.1. Технический секретарь систематизирует, анализирует и обобщает представленную информацию, составляет сводный отчет с предлагаемыми решениями.

6.1.2.2. Технический секретарь ведет в электронном виде базы данных по входным данным, полученным от руководителей структурных подразделений для проведения анализа СМБПП со стороны руководства, а также отчеты по результатам их анализа и обобщения.

6.1.2.3. Технический секретарь инициирует проведение совещания высшего руководства, на котором обсуждаются и анализируются входные данные и принимаются решения (формируются выходные данные).

6.1.3. Выходные данные

Выходные данные анализа СМК со стороны руководства оформляются техническим секретарем группы ХАССП ООО «Северная Столица» протоколом на бумажном носителе с формулировкой в нем необходимых действий, исполнителей и сроков выполнения.

Ответственность за окончательное оформление протокола возлагается на технического секретаря.

Контроль реализации решений, принятых в рамках анализа СМК со стороны руководства осуществляет генеральный директор или его полномочный представитель, практические работы по мониторингу процесса выполняет начальник Управления общественного питания.

Сводный отчет по результатам мониторинга процесса СМК со стороны руководства составляется и хранится на бумажном и электронном носителе весь период функционирования организации.

6.2. Политика в области качества

Политика в области качества – общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством.

Текст Политики в области качества ООО «Северная Столица», утверждается генеральным директором.

Для реализации политики в области качества ежегодно формулируются конкретные цели.

Управление документом «Политика ООО «Северная Столица» в области качества» осуществляется следующим образом:

Редакция		ООО «Северная Столица» «РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Лист	17
Номер	2		Листов	21

- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет
- более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один
- литр в пересчете на диоксид серы;
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;
- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки

Наличие этих позиций в составе конечного продукта в обязательном порядке должны быть доведены до сведения потребителя.

8.4. Анализ опасных факторов

Предусматривает сбор и оценку информации об опасностях и условиях, которые могут привести к их возникновению. Анализ опасностей осуществляется в две стадии: составление перечня возможных опасностей и их оценка.

Группой по безопасности пищевой продукции проведен анализ и описан в базовой процедуре «Анализ опасных факторов. План ХАССП»

9. РАЗРАБОТКА ПЛАНА ХАССП

9.1. Общие положения

План ХАССП – основной документ менеджмента безопасности пищевой продукции, регламентирующий систему контроля факторов, устраняющих или снижающих вероятность появления выявленных опасностей, систему корректирующих и предупреждающих действий, систему проверки эффективности функционирования системы.

В организации ООО «Северная Столица» план ХАССП документально оформлен и включает в себя следующую информацию для каждой идентифицированной критической контрольной точки:

- опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми необходимо управлять в контрольной критической точке;
- мероприятия по управлению;
- критические пределы;
- процедуру мониторинга;
- коррекцию и корректирующие действия, которые будут приняты, если будут превышены критические пределы;
- определение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	18
	Номер	2	«РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП »	Листов	21
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

9.2. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП.

После разработки производственных предварительных мероприятий или плана ХАССП актуализируется следующая информация:

- характеристики продукции;
- описание предусмотренного применения;
- технологические схемы;
- стадии процессов;
- мероприятия по управлению.

Весь персонал организации должен знать о деятельности по постоянной актуализации системы менеджмента безопасности

9.3. Система прослеживания

Для идентификации продукции, разработана и применяется программа прослеживания, начиная с входного контроля сырья, вспомогательных и упаковочных материалов и заканчивая подачей готовых блюд. Процедура идентификации изложена в документированной процедуре «Идентификация и прослеживаемость продукции»

9.4. Управление несоответствиями

9.4.1. Коррекция

В случае несоответствия критических пределов в критических контрольных точках или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий предприятие гарантирует, что продукция будет идентифицирована и осуществлено соответствующее управление в отношении её использования. Результаты оценки оформлены в виде записей.

Процедура проведения коррекции описана в

- процедуре «Управление несоответствиями»;
- процедуре «Корректирующие и предупреждающие действия»

Все виды деятельности по коррекции должны подвергаться периодическим проверкам (внутренним аудитам).

9.4.2. Корректирующие действия

Для каждой критической контрольной точки разработаны и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае несоблюдения критических пределов.

**Утверждаю
Генеральный директор**

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О ГРУППЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

г. Санкт-Петербург

2022 г.

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	2
	Номер	2	«ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	9

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее Положение вступает в силу в соответствии с Приказом от 02.03.2020г «О создании рабочей группы и назначению координатора группы по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности основанной на принципах ХАССП».

Согласно п. 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2012«О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС) при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, производитель (изготовитель) должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Данное положение определяет основные задачи, подчиненность, взаимоотношения с подразделениями предприятия, а также устанавливает права и ответственность координатора и членов группы безопасности пищевой продукции.

Требования настоящего положения являются обязательными.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Координатор группы ХАССП и члены рабочей группы назначаются Приказом генерального директора предприятия.

2.2 Назначение производится на период разработки, внедрения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП. Координатор, а также члены рабочей группы ХАССП подчиняются непосредственно генеральному директору.

2.3 Освобождение от обязанностей производится приказом генерального директора предприятия.

2.4 Руководство предприятия (согласно структуре и ответственности, существующей на предприятии) устанавливает меру ответственности и уровень полномочий Координатора группы и членов группы ХАССП.

2.6 Проведению работ по созданию и внедрению принципов управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП должно предшествовать обучение Генерального директора принципам ХАССП.

2.7 В своей деятельности Координатор группы и члены рабочей группы ХАССП руководствуются:

- государственными правовыми и нормативными актами, регламентирующими производственно-хозяйственную деятельность предприятия;

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	6
Номер	2	«ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	9

- За своевременную разработку и внедрение принципов системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- За успешное функционирование элементов системы качества

Координатор группы несет персональную ответственность за качество и своевременность выполнения функций группы.

6. ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ДОКУМЕНТ

6.1 Право подать предложение на внесение изменений в документ, имеют члены группы ХАССП.

6.2 Решение о принятии предложения на внесение изменений (пересмотре, аннулировании) в документ принимает Генеральный директор при согласовании с Координатором группы ХАССП.

6.3.Изменение в текст Положения вносит Координатор группы.

Порядок внесения изменений

- Согласовать необходимость внесения изменений;
- Внести изменения в электронную версию документа, выделив измененный текст заливкой желтого цвета;
- Заменить лист в контрольном экземпляре и во всех учетных копиях на бумажном носителе;
- Замененные листы из контрольного экземпляра передаются в Архив, все остальные экземпляры замененных листов аннулируются.

7. ХРАНЕНИЕ ДОКУМЕНТА

7.1. Место хранения контрольного экземпляра документа определяет Координатор группы ХАССП.

7.2. Срок хранения данного положения определяется Генеральным директором.

7.3. Оригинал аннулированного документа архивируется на весь период функционирования предприятия.

7.4. За сохранность копии настоящего Положения несут ответственность лица, получившие копии под подпись.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«План ХАССП. Анализ опасных факторов»

Санкт-Петербург

2022 г.

	Редакция		ООО «Северная Столица» «План ХАССП. Анализ опасных факторов» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Лист	2
	Номер	2		Листов	25

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель	3
2.	Область применения	3
3.	Ответственность и полномочия	3
4.	Термины, сокращения, обозначения	3
5.	Нормативные ссылки	4
6.	Общие положения	4
7.	Опасные факторы	5
8.	Изменение и хранение процедуры	22
9.	Приложение 1. Лист согласования	23
13.	Приложение 2. Лист рассылки	24
14.	Приложение 3. Лист ознакомления	25

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
	Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	25

1. ЦЕЛЬ

Настоящая базовая процедура устанавливает анализ и порядок обращения с опасными факторами. Этап анализа опасных факторов является основным в системе менеджмента безопасности продуктов питания. Для разработки эффективно действующего плана предотвращения возникновения опасных факторов, которые угрожают безопасности пищевых продуктов, решающее значение имеет идентификация всех существенных опасных факторов и мер по их контролю.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая процедура распространяется на деятельность всех структурных подразделений, участвующих в процессе приготовления и подачи блюд потребителю.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за процесс является заведующий производством ООО «Северная Столица». Персонал, которого непосредственно касается данный процесс, лично отвечает за выполнение требований настоящей процедуры.

4. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины и определения:

Безопасность пищевой продукции – продукция, не причиняющая вред потребителю при ее приготовлении и/или употреблении в пищу согласно назначению;

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками;

Конечный продукт – продукт, который не будет подвергнут дальнейшей обработке или трансформации;

Мера по управлению – действие или деятельность, направленные на предупреждение или ликвидацию фактора, вызывающего опасность продуктов питания;

Базовая процедура – базовые условия и деятельность, которые необходимы для поддержания гигиены окружающей среды по всей цепи производства продуктов питания, соответствующие производству, обращению и поставке безопасных продуктов и безопасных продуктов питания для употребления человеком;

Операционная базовая процедура – процедура, идентифицированная с помощью анализа опасностей в качестве существенной для управления вероятностью внесения опасных факторов в продукты и/или контаминации или увеличения опасных факторов в продуктах питания или среды их обработки;

Критическая точка управления – этап, на котором может быть применено управление и который является существенным для предупреждения или исключения фактора, вызывающего опасность продуктов питания или снижения его приемлемого уровня.

Критический предел – критерий, который разделяет приемлемость от неприемлемости;

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	4
	Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	25

Мониторинг – проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений, для проверки функционирования мер по управлению согласно намеченному;

Коррекции – действия по устранению выявленного несоответствия;

Корректирующие действия – действия, направленные на устранение причин обнаруженных несоответствий или другой нежелательной ситуации;

Опасность пищевых продуктов – биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье;

Валидация – получение доказательств того, что меры по управлению, выполняемые в рамках НАССР плана и операционных БПР способны достичь результата.

В настоящей процедуре используются следующие условные обозначения:

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевых продуктов;

СП – структурное подразделение;

НД – нормативная документация;

ГП – готовая продукция;

БПР – базовая процедура;

ОБПР – операционная базовая процедура;

КТ – критическая точка;

ККТ – критическая контрольная точка;

5.НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящей процедуре использованы ссылки на следующие документы:

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 2. Общественное питание"

6.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данная процедура предназначена для обеспечения проведения анализа опасных факторов с целью выявления тех из них, которые требуют контроля, для определения степени контроля и комплекса мер управления, который будет способен предупреждать, ликвидировать или снижать факторы, вызывающие опасность пищевых продуктов до определенных приемлемых уровней. Анализ опасных факторов проводится в два этапа. Первый этап - идентификация угроз здоровью человека, которые могут возникнуть в продуктах питания при их производстве. Второй этап - оценка идентифицированного опасного фактора.

Результатом идентификации опасных факторов является перечень потенциально опасных факторов на каждом этапе технологического процесса по всей технологической цепочке от входного контроля сырья до готовой продукции. Все опасные факторы, которые обоснованно могут возникнуть в зависимости от типа продукта, типа процесса и реальных производственных помещений должны быть идентифицированы и зарегистрированы

Редакция		ООО «Северная Столица»		Лист	5
Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов»		Листов	25
Охраняется на правах интеллектуальной собственности					

7. ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ

7.1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

Идентификация опасностей основывается на:

- предварительно полученной информации и данных, собранных группой по безопасности;
- опыт работы членов группы безопасности и привлеченных специалистов;
- внешней информации, включая эпидемиологические данные.

На каждом этапе производства определена опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции.

При идентификации опасностей были проанализированы такие источники опасностей как:

- сырье;
- вода;
- состав продукта;
- помещения;
- оборудование;
- персонал;
- технологические процессы производства;
- упаковочные материалы;
- хранение, сырья, готовой продукции;

Результатом работы группы по безопасности в области определения потенциально опасных факторов при производстве продукции явился перечень потенциально-опасных факторов, приведенный в таблице 1

Перечень потенциально-опасных факторов

Таблица 1

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасного фактора
Биологические: Микробиологические		
1	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Совокупность санитарно-показательных микроорганизмов, учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования, воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70С и часовой экспозиции. Анаэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
2	БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	Определяют степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, воды. Патогенная флора кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных. Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная флора кишечной палочки может вызвать у человека и животных цистит, колибактериозы молодняка животных,

		Редакция		ООО «Северная Столица»		Лист	6
		Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов»		Листов	25
		Охраняется на правах интеллектуальной собственности					

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасного фактора
		колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка-условно-патогенный микроорганизм, при попадании в кишечник может привести к развитию серьезных осложнений, жизненно-опасных для человека. Погибает при температуре 63-75С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0 до +8С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно- гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции.
3	Кишечная палочка (E.coli)	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции). Относится к энтерогеморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Является наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
4	Колифаги	Показатель загрязнения вирусом гепатита. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния воды.
5	B.cereus (сенная палочка)	Широко распространяется в природе. Основная среда обитания- почва. Термоустойчивы, спорообразующие. При большом обсеменении продукта могут вызвать пищевые токсикоинфекции.
6	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-анаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий (Enterobacteriaceae), устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии у человека.
7	Протеолитические бактерии (гнилостные)	Вызывают порчу сырья. Могут вызвать у человека общую интоксикацию.
8	Психотрофные микроорганизмы (дрожжи, плесневые грибы)	Холододлюбивые микроорганизмы. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Теряют активность при замораживании и погибают при температуре выше 60°С. При употреблении продукта у человек могут возникнуть заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, вызывают диарею.
9	Listeria monocytogenes	Широко распространяется в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при температуре +1С, размножаться в холодной воде, влажной среде.
10	Yersinia enterocolitica	Относится к тому же семейству, что и E.coli и Salmonella. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Имеет способность роста при низких температурах, выделяет энтеротоксины. Основным источник- это сырьё молоко и вода, накапливается также в овощах, в мясе, крупного рогатого скота, птице при недостаточной кулинарной обработке или втором обсеменении. Массовые проявления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень.

11	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)	Факультативные анаэробы, относятся к патогенным микроорганизмам, мезофиллы, спор и капсул не образуют, устойчивы к неблагоприятным воздействиям, выделяют энтеротоксины. Могут вызвать пищевые токсикоинфекции и интоксикации. Погибают при нагревании до 80°С в течение часа, при кипячении – мгновенно.
12	Salmonella, бактерии сальмонеллезной группы (S.typhi, S.paratyphi)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Источники инфекции- животные и птицы. Подвижные палочки, факультативные анаэробы, не образуют спор и капсул, устойчивы к действию низких температур. Длительно сохраняется во внешней среде (в воде – 5 мес., в мясе и колбасных изделиях – 2-4 мес., в замороженном мясе – 6 мес., а в мороженых тушках птиц - более года), в мясных продуктах размножаются, не изменяя внешний вид, вкус. Соление и копчение оказывают слабое влияние, замораживание увеличивает сроки выживания. Вызывают брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез и токсикоинфекции. Бактерии рода Сальмонелла- мелкие палочки, спор и капсул не образуют аэроб, слабощелочная среда, оптимальная температура +36С, может развиваться от 4 до 46С

		ООО «Северная Столица»		Лист	7
Редакция		«План ХАССП. Анализ опасных факторов»		Листов	25
Номер	2	Охраняется на правах интеллектуальной собственности			

13	бактерий семейства Enterobacteriaceae (Proteus)	является возбудителем гнилостных процессов в природе, возбудители диарей и пищевых отравлений.
14	V. parahaemolyticus	связан с его способностью синтезировать гемолизин, обладающий энтеротоксическим свойством. Вызывает пищевые токсикоинфекции и дизентериеподобные заболевания. Заражение происходит при употреблении в пищу сырых или полусырых морских продуктов,
15	Clostridium botulinum	анаэробная грамположительная бактерия рода клостридий, возбудитель ботулизма — тяжёлой пищевой интоксикации, вызываемой ботулиническим токсином и характеризующей поражением нервной системы.

16	ГМО, Генетически модифицированные источники	Незаданные эффекты выражения генов могут проявляться в аллергических реакциях, токсичности, мутагенности, непредсказуемых отдаленных последствиях.
17	Зараженность и загрязненность амбарными вредителями	Повреждающие и уничтожающие зерновых запасов и изделий из него

Химические факторы

18	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	Источниками попадания токсичных металлов в пищевую цепочку могут служить: -загрязнение окружающей среды, -почва, -оборудование и инструменты для приготовления и хранения продукции; -вода для обработки продуктов, применяемые в сельском хозяйстве химикаты; - сырьё (почва и химикаты, применяемые в сельском хозяйстве); Способны накапливаться в организме при длительном поступлении с питьевой водой. Канцерогены.
19	Микотоксины	Микотоксины, продуцируемые определенными видами грибов, накапливаются, в пищевых продуктах при соответствующей влажности и температуре. Микотоксины представляют собой группу низкомолекулярных, не иммуногенных соединений, многие из которых отличаются относительной термоустойчивостью. Микотоксины обладают канцерогенным, мутагенным действием. Могут вызывать острую интоксикацию.
20	Токсичные неметаллы элементы	Загрязненный источник воды. Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способны накапливаться в организме при длительном поступлении с водой. Влияют на желудочно-кишечный тракт, репродуктивную функцию, углеводородный обмен.
21	Пестициды (гексахлорциклопексан, ДДТ и его метаболиты)	Органические вещества, ядохимикаты, применяемые в сельском хозяйстве для борьбы с вредителями. Чрезвычайно стабильны, накапливаются в пищевых цепях, в организме человека, в молоке кормящей матери. Отрицательно влияют на центральную нервную систему, почки, печень, периферическую нервную систему, репродуктивную систему. Существуют предельно допустимые уровни содержание этих веществ в продуктах.
22	Бенз(а)пирен	является наиболее типичным химическим канцерогеном окружающей среды. Чрезвычайно опасен даже при сверхмалых концентрациях, т.к. имеет свойство накапливаться. Бензапирен оказывает мутагенное воздействие.
23	Азотосодержащие соединения (нитраты, нитриты)	Источники: сырьё (почва, химикаты, применяемые в сельском хозяйстве). Канцерогены, мутагены поражают кровь и сердечно-сосудистую систему.
24	Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Источник – вода, почва, сырьё. Влияние на человека – мутагены, канцерогены.

25	Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Могут вызывать изменение вкусовых качеств продукции, токсичны.
26	Антибиотики	Антибиотики, содержащиеся в пищевых продуктах в количествах, превышающих допустимые нормы, могут оказывать аллергическое (от греч. allos – другой и ergon – действие, повышенная или извращенная чувствительность организма к какому-либо аллергену – веществу, вызывающему аллергию) действие. При этом наиболее

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	8
	Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	25

		сильными аллергенами являются пенициллин и тилозин.
Физические		
27	Строительные материалы (дерево, цемент, песок, камни, краска, стружки, опилки, мел)	Источниками могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при строительных работах могут присутствовать в сырье. Могут быть причиной удушья, порезов полости рта, горла.
28	Личные вещи	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства, возможно попадание в продукт. Пуговицы, серьги, мелкие вещи личного пользования и т.п. Могут быть причиной удушья, порезов ротовой полости, горла.
29	Бумага и упаковочные материалы	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства, возможно попадание в продукт. Пуговицы, серьги, мелкие вещи личного пользования и т.п. Могут быть причиной удушья, порезов полости рта, горла.
30	Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства, возможно попадание в продукт. Пуговицы, серьги, мелкие вещи личного пользования и т.п. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены и вызвать у человека диарею.
31	Металл	Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
32	Пластмасса, стекло	Может попадаться в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, при неправильном использовании пластмассовой тарой (ящики, миски и т.п.). Может вызвать порезы ротовой полости, привести к тяжелым последствиям.
33	Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена растений. Источник микробиологического обсеменения, аллерген.
34	Птицы, грызуны, насекомые, продукты их жизнедеятельности	Являются переносчиками многих инфекционных заболеваний. Возможно попадание в продукт при хранении.
35	Элементы технического оснащения	Мелкие части оборудования, кусочки электропроводов могут вызвать порезы, ворование зубов, удушье.
36	Аллергены	Вызывают у чувствительных людей аллергические реакции

Для каждой идентифицированной опасности определен приемлемый уровень опасности. При его определении принимались во внимание требования законодательства РФ, требования потребителей и другая информация.

7.2 Оценка опасностей

Оценка опасностей проводится с учетом вероятности появления опасного фактора и значимости его последствий.

Оценка тяжести последствий от реализации опасного фактора проводилась экспертным путем, исходя из 4-х возможных вариантов оценки;

1 – легкая. Практически не приводит к недомоганиям. Для взрослого человека потеря трудоспособности не наступает;

2 – средней тяжести. Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость лечения в течение нескольких дней;

3 – тяжелая. Последствия вызывают серьезный ущерб здоровью человека. Период нетрудоспособности занимает значительное время. Может иметь место назначение группы инвалидности;

4 – критическая. Последствия приводят к полной потере трудоспособности. Возможен летальный исход.

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	9
Номер	2		Листов	25
		«План ХАССП. Анализ опасных факторов»		
		Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

Рис. 1 Диаграмма анализа рисков.

Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов

Результаты анализа рисков по диаграмме по каждому опасному фактору приведены в таблице

Диаграмма анализа рисков.



рис.1

На основании таблицы составлен перечень учитываемых опасных факторов (биологических, химических, физических)

Перечень учитываемых опасных факторов

Таблица 2

№п/п	Наименование опасного фактора
Биологические	
1	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)
2	БГКП (бактерии группы кишечной палочки)
3	Кишечная палочка (E. coli)
4	Колифаги
5	V. cereus (сенная палочка)
6	Шигеллы (Shigella)
7	Протеолитические бактерии (гнилостные)
8	Психрофильные микроорганизмы (плесени, дрожжи)
9	Listeria monocytogenes
10	Yersinia enterocolitica
11	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)
12	Salmonella, бактерии сальмонеллезной группы (S. typhi, S. paratyphi)
13	Enterobacteriaceae (Proteus)
14	V. parahaemolyticus
15	Clostridium botulinum
16	ГМО
17	Зараженность и загрязненность амбарными вредителями
Химические факторы	
18	Токсичные элементы (свинец, кадмий, ртуть)
19	Микотоксины

Редакция		ООО «Северная Столица»		Лист	10
Номер	2	«План ХАССП. Анализ опасных факторов» Охраняется на правах интеллектуальной собственности		Листов	25

20	Токсичные неметаллы элементы
21	Пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты)
22	Бенз(а)пирен
23	Азотосодержащие соединения (нитриты, нитраты)
24	Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)
25	Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств
26	Антибиотики
Физические факторы	
27	Строительные материалы (дерево, цемент, песок, камни, краска, стружки, опилки, мел)
28	Личные вещи
29	Бумага, упаковочные материалы
30	Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)
31	Металл
32	Пластмасса стекло
33	Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды
34	Птицы, грызуны, насекомые, продукты их жизнедеятельности
35	Элементы технического оснащения
36	Аллергены

7.4. Выбор и оценка мероприятий по управлению

Основываясь на проведенной оценке опасностей, группой по безопасности проведен выбор мероприятий по управлению, которые позволяют предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня по безопасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

Группой безопасности были рассмотрены мероприятия по управлению эффективные в отношении идентифицированных опасностей и для каждой технологической операции, включенной в блок-схему, определялось воздействие, учитывая опасности от сырья, человека, оборудования и средств технологического обеспечения, окружающей среды.

Группа по безопасности пищевой продукции пришла к выводу, что, перед оценкой опасностей, выбором и классификацией мероприятий по управлению, целесообразно объединить технологические операции, включенные в блок-схемы, при условии, что:

- все технологические операции осуществляются на аналогичном оборудовании;
- опасные факторы на всех объединенных технологических операциях идентичны.

Мероприятия по управлению классифицировались согласно Алгоритму.

По данному Алгоритму определяется принадлежность мероприятия к плану ХАССП (Критическая точка, ККТ), производственной программе обязательных предварительных мероприятий

Результаты анализа опасных факторов, выбор и классификация мероприятий по управлению по технологическому процессу представлены в таблице 3

Таблица 3

Анализ опасных факторов

Место	Локализация опасностей		описание опасностей					Оценка опасностей				Обоснование выбора и оценка опасности
	Наименование stanza	Опасный фактор	Источник опасности или происхождения	Характер опасности (наличие, возможность, рост, взаимосвязи)	Принятый уровень опасности в конкретном продукте	Вероятность реализации опасного фактора	Тяжесть последствий (важные на здоровье)	Оценка опасности (существенная или не)				
1.1	Презентация сырьё и материалов	Опасный фактор	3	3	4	5	6	7	8	9	10	Для каждой опасности проводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность её возникновения или негативного влияния на здоровье.
			Токсичные элементы: ртуть, свинец, мышьяк, кадмий	Сырьё (фрукты, овощи молочные продукты, мясная, рыбная гастрономия)	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			Радиоактивные Цезий-137 Стронций - 90	Сырьё (растительного происхождения)	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, все сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			Пестициды ГХЦГ	Сырьё (растительного происхождения, молоко)	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			ДДТ и его метаболиты	Сырьё (молоко, яйцо, мясо, птица)	наличие	ТР ТС 021 ТР ТС 003 ТР ТС 004	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			Антибиотики: Левомицетин, Тетрациклин, Стрептомицин пенициллин	Сырьё (пищевые добавки, запрещенные при производстве пищевых продуктов)	наличие	Отсутствие пищевых добавок, запрещенных при производстве пищевых продуктов	Очень низкая 1 балл	1	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			Микотоксины: афлатоксин В1, дезоксиниваленол	Производство и хранение растительного сырья	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	1	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			Нитраты	Сырьё (растительного происхождения)	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, все сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		
			лактозы	Сырьё (растительного происхождения, молоко)	наличие	Не допускается	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов		

		Посторонние примеси: камни, песок, дерево, косточки, стекло	Сырьё (растительного происхождения)	наличие	отсутствует	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов
		Аллергены: айдо, молочные продукты, пшеница, орехи	Состав сырья	наличие	Индивидуальная непереносимость	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень высока. Имеются случаи индивидуальной непереносимости УПРАВЛЕНИЕ: указание аллергии в меню
		Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Listeria, Monocytogenes, S. Aureus, Плесени	Сырьё, персонал, уп. материалы	наличие	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов

Локализация опасностей	Описание опасностей						Оценка опасностей			Обоснование выбора и оценки опасности
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Металл		Опасный фактор	Проникающие или неточные опасности	Характер опасности (наличие, способность к росту, взаимосвязи)	Принятый уровень опасности в конечном продукте	Вероятность реализации	Тяжесть последствий (влияние на здоровье)	Оценка опасности (существенная или не)		Для каждой опасности проводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность её возникновения или негативного влияния на здоровье.
	1									
12	Хранение сырья и материалов. Тип Т-25С	Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Listeria, Monocytogenes, S. Aureus	Хранение сырья, персонал, помещения	Способность к росту	ТР ТС 021	Очень низка 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Поставщики одобрены, всё сырьё в упаковке. Документы, подтверждающие качество и безопасность в наличии. УПРАВЛЕНИЕ: инструкция входного контроля сырья и материалов, соблюдение режимов хранения сырья	
		плесени	Хранение сырья, помещения	Выделение токсинов	ТР ТС 021	Очень низка 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Соблюдение температурного режима, сроков годности.	
		дрожжи	Хранение сырья, помещения	Выделение токсинов	ТР ТС 021	Очень низка 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Соблюдение температурного режима, сроков годности.	

1.3	Хранение сырых грибов при Т ₂ -С, -18С	Патогенные м/о, в том числе БККП, ДМАФАМ, микробы плесени, дрожжи, плесень, дрожжевые бактерии, дрожжевые м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтерококков, бактерии группы сальмонелл, бактерии группы кишечной палочки	Хранение сырых грибов; персонал; помещения	Внесение: способность к росту	+6С, -18С	Высокая 4 балла	3	Существенная	УПРАВЛЕНИЕ: соблюдение санитарно-гигиенических требований хранения сырых грибов; контроль сроков с записями датных расчетов
1.4	Обработка мякоти фруктов, овощей, зелени	Патогенные м/о, в том числе БККП, ДМАФАМ, дрожжевые м/о, плесень, дрожжевые бактерии, золотистый стафилококк, бактерии группы энтерококков, бактерии группы сальмонелл, бактерии группы кишечной палочки	Сырье	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по обработке овощей, фруктов, зелени, сырых растительных после обработки; обработка тары
1.5	Очистка секатора фруктов-плодородного	Загрязнения	Состав продукта, персонал, технологические процессы	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	Вероятность очень низка. Продолжается первичные испытания лопы, подтверждающие ее безопасность. УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по обработке овощей, фруктов, зелени, сырых растительных после обработки; обработка тары
			Персонал	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по личной гигиене персонала, дезинфекция, гигиеническое обучение; инструмент по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений; инструмент по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и лабораторной тары.
1.6	Дезинфекция заморозочного сырья	Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Listeria, Monocytogenes, S. Aureus	Персонал, технологические процессы, оборудование	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по личной гигиене персонала, дезинфекция, гигиеническое обучение; инструмент по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений; инструмент по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и лабораторной тары; инструмент по дезинфекции моечной тары
			Персонал, технологические процессы, оборудование	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по личной гигиене персонала, дезинфекция, гигиеническое обучение; инструмент по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений; инструмент по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и лабораторной тары.
1.7	Политок в аэрообработке	Остаточное количество мочалки и лез. среза	Персонал, технологические процессы, оборудование	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по эксплуатации обсыла
			Сырье, хранение сырья	внесение	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	1	Не существенная	УПРАВЛЕНИЕ: инструмент по обработке аэрообработке

1.8	Пастеризация сливок (металл, стекло) Патогенные м/б, в том числе <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>S. Aureus</i>	Сырьё, технологические процессы	высокие	Очень низкая 1 балл	2	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
			Близкие способности к росту	Очень низкая 1 балл	1	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары.
			высокие	Очень низкая 1 балл	2	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары.
			Высокие способности к росту	Высокая 4 балла	3	Существующая	УПРАВЛЕНИЕ: контроль технологических параметров процесса
1.9	Пастеризация молока (металл, пластик, стекло) Патогенные м/б, в том числе <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>S. Aureus</i>	Персонал, технологические процессы, оборудование	высокие	Высокая 4 балла	3	Существующая	УПРАВЛЕНИЕ: контроль технологических параметров процесса
			высокие	Очень низкая	1	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары
			высокие	Очень низкая	1	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары
			высокие	Очень низкая	1	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары

1.10	Патогенные м/б, в том числе <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>S. Aureus</i>	Персонал, технологические процессы, инвентарь	высокие	Низкая 2 балла	да	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары, ТТК, контроль производственной среды, моевого аска.
			высокие	Очень низкая 1 балл	да	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
			высокие	Очень низкая 1 балл	да	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: инструкции по личной гигиене персонала, использование гигиенических перчаток, инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрисовой тары.
			Способность к росту	Низкая 2 балла	2	Не существующая	УПРАВЛЕНИЕ: правила хранения охлажденных блюд в холодильной камере/ заморке
1.11	Патогенные м/б, в том числе <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>S. Aureus</i>	Уходные, персонаж, оборудование, технологический процесс	Способность к росту	Высокая 4 балла	3	Существующая	УПРАВЛЕНИЕ: правила хранения готовых блюд перед подачей
			Способность к росту	Горючие (сушка, варка, выпечка) – не более 70-75 гр. С, жаренье – более 100 гр. С, жаренье – 60 гр. С, жаренье – 2 и с момента затопления			

1.12	<p>Ранние колонки блот в колонной вприне до познн поредителю</p>	<p>Патогенные в/д, з том числе БУП, ЮДФ, ФАИМ, митохондрия-лиаочка, запав лларча, корифату, шпидолю, простодителюю бактерия, рикеторфия, стафилокочес, бактерия группия, энтеробактерия, бактерия салмоноселлоя, группа, рикаллоу/веса, бактерия, группа, споридия</p>	<p>Характер, прооиде, обору динит, ретологический процесс</p>	<p>Способность к росту</p>	<p>ТРС 03</p>	<p>Видовы 4 блот</p>	<p>3</p>	<p>Существенная</p>	<p>УПРАВЛЕНИЕ: право управления осаждаемых блот, перод поавчей, лотроблеме</p>
------	--	--	---	----------------------------	---------------	----------------------	----------	---------------------	--



Локализация опасностей		описание опасностей					Оценка опасностей			Обоснование выбора и оценка опасности	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Метана	Наименование этапа	Опасный фактор	Проникновение или источник опасности	Характер опасности (влияние, выживаемость, рост, выживаемость)	Применяемый уровень опасности в конечном продукте	Вероятность реализации опасного фактора	Тяжесть последствий (влияние на здоровье)	Оценка опасности (существенная или не)	9	10	Для каждой опасности проводится понижение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье.
1.11	Печка бургера	Посторонние припыли (стекло, пластик)	Персонал	высокое		Очень низкая 1 балл	1	Не существенная			УПРАВЛЕНИЕ: соблюдение инструкции «Соблюдение правил хранения и утилизации переработанной стеклотары, фреонов и пластиковой посуды»
1.14	Обработка бургера-куричного оборудования	Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Листерия, Моноцитогенес, S. Aureus	Технологические процессы, оборудование, персонал	Способность к росту	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная			УПРАВЛЕНИЕ: соблюдение инструкции «Санитарная обработка оборудования и персонала»
1.15	Обработка бургера-куричного оборудования	мыло	Водопроводящая вода	высокое	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	1	Не существенная			Вероятность очень низка. Проводится периодическое использование воды, подогретой до 60-65°C.
		Остаточное количество жировых и белковых сред	Водопроводящая вода	высокое	ТР ТС 021	Очень низкая 1 балл	2	Не существенная			Вероятность очень низка. Проводится периодическое использование воды, подогретой до 60-65°C.
		Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Листерия, Моноцитогенес, S. Aureus	Персонал, технологические процессы, инвентарь	высокое			Очень низкая 1 балл	1	Не существенная		
Хранение бургера-куричного оборудования	Посторонние припыли (стекло, пластик)	Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Листерия, Моноцитогенес, S. Aureus	Технологические процессы, оборудование, упаковка, персонал	высокое		Очень низкая 1 балл	1	Не существенная			УПРАВЛЕНИЕ: соблюдение инструкции «Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, мойши и дезинфицирующих средств»
		Патогенные м/о, в том числе Сальмонеллы, Листерия, Моноцитогенес, S. Aureus	персонал	высокое			Очень низкая 1 балл	1	Не существенная		

После проведения поэтапного анализа опасных факторов производства, группа безопасности выделила 3 этапа, контроль которых описан в таблице 4

Таблица 4

Этап опасность	Меры контроля							Распределение мер контроля КТ и ККТ				Обоснование решения	
	Описание мер	Выполнение действий по устранению опасного фактора	Возможность превышения допустимого уровня при выполнении данной операции	Риск возникновения опасного фактора уменьшен или определен?	Необходимость контроля по фактору по данной операции	ККТ/КТ	ККТ/КТ	ККТ/КТ	ККТ/КТ				
Упаковка													
1.3	Хранение сырья при T +2-4С, -18С	да	нет	да	нет	В4	В5	ККТ1	ККТ1	ККТ1	ККТ1	ККТ1	Принято решение: установить периодичность мониторинга заданных параметров, занесение фактических данных в чек-листы
1.8	Термообработка (приготовление)	да	да	-	-	-	-	-	-	ККТ2	ККТ2	ККТ2	Принято решение: контроль температурных режимов приготовления каждого блюда, занесение фактических данных в чек-листы
1.11, 1.12	Хранение горячих блюд до подачи потребителю. Хранение холодных блюд в холодильной витрине до подачи	да	-	-	нет	нет	да	да	да	ККТ3	ККТ3	ККТ3	Принято решение: контроль температурных и временных режимов хранения каждой партии блюд, в т.ч. в холодильной витрине, занесение фактических данных в чек-листы

План НАССР

ККТГ

Процесс производства: хранение сырь

Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Предмет, место контроля	Мониторинг (контроль)				Коррекция и корректирующие действия			Оценка эффективности (верификация)
					Метод/процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура	Действия		
Хранение сырь	Температурные режимы хранения сырь	Контроль температурных режимов хранения	Не выше +6С Для охлажденных продуктов, сырь Не выше -18С - для замороженных продуктов и п/ф	Камеры хранения охлажденных продуктов, сырь Камеры хранения замороженных продуктов и п/ф	Контроль температурных режимов по термоматчикам	2 раза в смену	заведующий производством	Журнал учета температурного режима	В случае нарушения температурных режимов необходимо: 1) Сообщить вышестоящему руководству и технической службе 2) Замерить температуру продуктов (если температура превышает норму, переместить продукты в другой холодильный), в случае нарушения режимов хранения более 2 часов - утилизация. Регистрация данных.	Поддержание холодильного оборудования в рабочем состоянии, ППР. Регистрация данных.	Анализ результатов: контроль записей Периодические лабораторные испытания поступающего сырь (ППК)	

Обновление критических пределов: установлено в утвержденных документах РФ:

ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1324-03

Процесс производства: термическая обработка

Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, ратагаеотолуцис, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Мониторинг (контроль)						Оценка эффективности (верификация)								
				Предмет, место контроля	Метод/процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура		Действие							
Термическая обработка	Температурные режимы термической обработки	Контроль температур приготовления продуктов питания	Птица, субпродукты, отварное мясо +100С 5-7 мин Мясо, мясо птицы рубленое +85С 5 мин Колбасная масса +90С 5 мин	Горячий цех	контроль температурных режимов при помощи термощупа	Каждую партию	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	1. При недостаточной температуре (ниже указанного уровня), приготовленного питания, необходимо повторить процесс термообработки	Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии, ППР	Анализ результатов: контроль записей, периодические лабораторные испытания готовой продукции (ППК)							
												Омлеты при T в камере 180-200С 8-10 мин						

Обоснование критических пределов: установлено в утвержденных документах РФ:
ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1324-03

Процесс производства: хранение готовых блюд

Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, *parahaemolyticus*, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Мониторинг (контроль)						Коррекция и корректирующие действия		Оценка эффективности и верификация
				Предмет, место контроля	Метод/процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура	Действие		
Хранение в холодильной витрине (холодильнике) готовых блюд	Температурные и временные режимы питания в процессе хранения	Контроль температурных режимов готовых продуктов питания. Сроки хранения.	+6 гр С	Линия раздачи, холодильный цех	Визуальный контроль температурных режимов и времени хранения по температурным датчикам	Каждо партио	Заведующий производством	Журнал учета температурного режима	Контроль температурных режимов готовых продуктов питания	Поддержание холодильного оборудования в рабочем состоянии, ППР. Регистрация данных	Анализ результатов: контроль технологических параметров рабочей группой ХАССП в ходе плановой проверки	
				Линия раздачи	Контроль температурных режимов	Каждый час	Повар раздачи	Журнал учета температурного режима	Поддержание оборудования в рабочем состоянии, при поломке сообщить в техническую службу, блоча переключить в исправное оборудование, быстрая реализация, проверка температур. В случае нарушения режимов хранения, более 2 часов, при соблюдении условий, но более 3 часов- утилизация	1. Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии, ППР 2. Планирование потребностей 3. Регистрация данных.	Анализ результатов: контроль технологических параметров рабочей группой ХАССП в ходе плановой проверки	
Краткосрочное хранение горячих блюд и поддержание их в горячем состоянии	Температурные режимы хранения на блоча, время краткосрочного хранения	Контроль температурных режимов и времени хранения	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – не ниже 70-75 гр С, вторые блюда и гарниры – не ниже + 60 гр. С не более 2 ч с момента изготовления	Линия раздачи	Контроль температурных режимов	Каждый час	Повар раздачи	Журнал учета температурного режима	Поддержание оборудования в рабочем состоянии, при поломке сообщить в техническую службу, блоча переключить в исправное оборудование, быстрая реализация, проверка температур. В случае нарушения режимов хранения, более 2 часов, при соблюдении условий, но более 3 часов- утилизация	1. Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии, ППР 2. Планирование потребностей 3. Регистрация данных.	Анализ результатов: контроль технологических параметров рабочей группой ХАССП в ходе плановой проверки	

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«План ХАССП .Корректирующие и предупреждающие действия»

Санкт-Петербург

2022 г.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
	Номер	1	«Корректирующие и предупреждающие действия»	Листов	10
Охраняется на правах интеллектуальной собственности					

1. ЦЕЛЬ

Устанавливает единый порядок проведения процедуры разработки Корректирующих и Предупреждающих действий, цель которых – принятие мер по устранению выявленных несоответствий и устранению причин потенциально возможных несоответствий, определение взаимодействий, ответственности и полномочий предприятия за КД и ПД в соответствии с требованиями ISO 22000:2005 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая процедура распространяется на весь персонал ООО «Северная Столица».

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за процесс является ООО «Северная Столица».

4. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ, УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

4.1 Термины и определения.

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины и определения:

- *корректирующее действие (КД)* – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня;
- *предупреждающие действия (ПД)* – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;
- *система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП)* – система управления для реализации управления и контроля над организацией в вопросах безопасности пищевых продуктов.

4.2. Условные обозначения

В настоящей процедуре используются следующие условные обозначения:

- КД – корректирующие действия;
- ПД – предупреждающие действия;
- СМБПП – система менеджмента безопасности пищевых продуктов;

5. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящей процедуре использованы ссылки на следующие документы:

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

ГОСТ Р ИСО 9000-2008 (ISO 9000:2005) «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;

ГОСТ Р ИСО 9001-2008 (ISO 9001:2005) «Системы менеджмента качества. Требования»;

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	6
	Номер	1	«Корректирующие и предупреждающие действия»	Листов	10
Охраняется на правах интеллектуальной собственности					

Для анализа потенциальных несоответствий и установления причин несоответствий, планирования ПД в ООО «Северная Столица» могут создаваться временные комиссии и/или рабочие группы.

По результатам анализа потенциальных несоответствий и их причин определяются необходимые ПД, и разрабатывается план их реализации.

В плане должны быть определены состав и содержание ПД, ответственные исполнители, сроки выполнения.

ПД могут быть включены в:

- планы по улучшению систем качества, процессов и процедур по результатам анализа со стороны руководства;
- планы повышения квалификации персонала;
- планы мероприятий по результатам внешних и внутренних аудитов;
- планы по улучшению материально – технической базы и условий работы.

Запланированные ПД осуществляются персоналом, в котором выявлено потенциальное несоответствие.

Ход выполнения ПД должен подвергаться мониторингу, по результатам которого план ПД может подвергаться корректировке.

Для последующего анализа результативности и эффективности предпринятых ПД должностные лица, ответственные за осуществление ПД, должны вести записи результатов предпринятых действий. Информация о результатах предпринятых действий должна в установленные сроки передаваться должностному лицу, ответственному за контроль выполнения плана ПД.

На основе информации о результатах предпринятых ПД проводят анализ их результативности и эффективности. Результативность предпринятых ПД может быть оценена степенью выполнения запланированных мероприятий, степенью использования запланированных ресурсов, степенью соблюдения сроков выполнения ПД.

Эффективность предпринятых ПД может быть оценена только через определенные интервалы времени на основе анализа динамики показателей процессов, качества предоставляемых услуг, удовлетворенности потребителей и других заинтересованных сторон.

Результаты оценивания результативности и эффективности предпринятых предупреждающих действий должны быть использованы в качестве входных данных для анализа функционирования СМБПП со стороны руководства, а также для процессов улучшения СМБПП.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Северная Столица»
Д.А. Левин
«15» августа 2022 г.

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Базовая процедура

«Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств»

Санкт – Петербург

2022 г.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
	Номер	1	«Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств»» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	10

1. ЦЕЛЬ

1.1 Настоящая процедура разработана в целях упорядочения работ по входному контролю и хранению сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств.

1.2 Настоящая процедура устанавливает требования к организации, проведению, оформлению и анализу результатов входного контроля и хранения сырья, тары, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Настоящая документальная процедура разработана с учетом требований и принципов, изложенных в следующих документах и стандартах:

- ГОСТ 1.1 – 2002 «Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 1.4 – 2004 «Стандартизация Российской Федерации. Стандарты организации»;
- ГОСТ Р 1.5 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;
- ГОСТ Р 6.30 – 2003 «Унифицированные системы документации Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции»;
- ГОСТ 14192 – 96 «Маркировка грузов»;
- ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте»;

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.

3.1 Термины и определения

Ключевыми терминами и определениями являются:

- **Стандарт** – документ, разработанный на основе консенсуса и утвержденный признанным органом, в котором устанавливаются для всеобщего и многократного пользования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области.
- **Консенсус** – общее согласие, характеризующееся отсутствием серьезных возражений по существенным вопросам у большинства заинтересованных сторон и достигаемое в результате процедуры, стремящейся учесть мнения всех сторон и сблизить несовпадающие точки.
- **Партия** – любое количество сырья и материалов одного вида, сорта, наименования, выработанных в течение одной смены, при соблюдении одного и того же технологического режима производства.
- **Входной контроль** – контроль продукции поставщика, поступившей на предприятие и предназначенной для использования при изготовлении продукции.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	6
	Номер	1	«Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств»» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	10

6.6 По завершению проведения испытаний (визуальный осмотр, бракераж) принимается решение о пригодности данной партии для использования в производстве, с отметкой в *«Бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья»*.

6.7 В случае принятия отрицательного решения по использованию данной партии в производстве, партия возвращается поставщику.

7. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

7.1 Результаты входного контроля сырья, тары, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств регистрируются в журналах *«Бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья»*.

7.2 Несоответствующую партию сырья не принимают, и отправляют поставщику.

8. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ, ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

8.1 Для хранения сырья, тары, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств должны быть созданы условия, соответствующие требованиям, содержащимся в нормативных документах на данное сырьё и материалы. Выделить условия хранения моющих и дезинфицирующих средств.

8.2 Требования к правилам складирования, срокам хранения, последовательности использования в производстве сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов являются обязательными для выполнения сотрудниками предприятия, отвечающими за хранение.

8.3 Контроль условий хранения (температура и влажность) осуществляется ежедневно с регистрацией данных.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

9.1 Заведующий производством несет ответственность:

- За информирование поставщиков о требованиях к качеству поставляемой продукции;
- За качество закупаемого сырья, тары, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств;
- За своевременное предъявление рекламаций по несоответствующему сырью, таре, вспомогательным материалам, моющих и дезинфицирующих средств;
- За организацию возврата или замены несоответствующего товара.
- За своевременное приобретение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов.

9.2 Лица, производящие входной контроль, несут ответственность:

- За своевременное осуществление входного контроля сырья, тары, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств в полном объёме;
- За своевременное и достоверное ведение учетно-регистрационной документации (журналов)

9.3 Лица, отвечающие за хранение, несут ответственность за:

- За соблюдение правил складирования, сроков и условий хранения сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов, моющих дезинфицирующих средств;

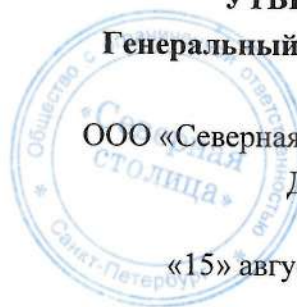
УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«Планирование и производство безопасной продукции»

Санкт-Петербург

2022 г.

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	2
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	13

Планирование и производство безопасной продукции

Общие положения

Планирование последовательности процессов и subprocesses согласуется с требованиями практик по обеспечению безопасности пищевой продукции компании и документировано в плане по качеству/плане ХАССП и документах по управлению процессами.

Посредством эффективных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и плана ХАССП в компании внедрена, функционирует и обеспечивается эффективность запланированных мероприятий и любых изменениях в этих мероприятиях.

Изготовление блюд

Во время приготовления пищи сырые фрукты и овощи должны обрабатываться с использованием санитарного оборудования, с применением препаратов соответствующей химической концентрации.

- Все фрукты, овощи и зелень, обрабатываются и затем промываются;
- Концентрация используемых санитарных препаратов должна быть в пределах норм;
- Время химического воздействия во время санитарной обработки регламентируется инструкцией;
- Соблюдение инструкций производителя для правильного использования и эффективности химических продуктов.

Журнал обработки зелени, фруктов, овощей

Дата обработки	Концентрация препарата, используемого для обработки	Время воздействия во время обработки	Особенности корректирующих действий

Процедура размораживания замороженных продуктов питания

При размораживании продуктов питания ведется соответствующая документация.

Правила при размораживании продуктов питания:

- Замороженные продукты питания должны использоваться в течение 1-2 суток с момента начала размораживания отдельного продукта;
- Если продукты размораживаются не в холодильнике, сразу после завершения размораживания нужно использовать продукт, либо поместить его в холодильник;
- Нельзя повторно замораживать размороженные продукты;
- Контролировать и поддерживать температуру холодильника в соответствии с документацией;
- При размораживании при комнатной температуре продукты должны оставаться для размораживания на короткий период времени, и температура поверхности замороженного продукта не должна превышать 8°C;

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	13

- Способ размораживания под проточной под холодной питьевой водой используется для продуктов, запечатанных в непромокаемую упаковку;
- Размораживание в микроволновой печи и в дефростере используется только как часть процесса термической обработки.

При термической обработке продуктов питания ведется журнал бракеража готовой продукции, который включает:

- Дату, время термической обработки продукта;
- Описание продукта, подвергающегося термической обработке;
- Внутреннюю температуру продукта, подвергающегося термической обработке;
- Особенности корректирующих действий при их применении.

На предприятии общественного питания в производственной зоне не должны находиться внешние упаковочные материалы (например, картонные коробки, картон, консервные банки, пластиковая обертка).

Стратегия контроля за инородными предметами:

- Ликвидация инородных предметов из производственных зон (т.е. стеклянных упаковочных материалов, например таких как банки);
- В случае, если инородные предметы нельзя ликвидировать или чем-то заменить, необходимо контролировать риск того, что инородные предметы могут вызвать перекрестное загрязнение (т.е. осветительные приборы должны быть защищены или запечатаны небьющимися корпусами, чтобы удерживать все стекло в случае поломки) и следить за инородными предметами, чтобы избежать случайного повреждения (т.е. оборудование авиакомпании);
- Наличие стратегии по контролю за разбитым стеклом;
- Предприятие соответствующих корректирующих действий в случае потенциального или фактического перекрестного загрязнения между продуктами питания и инородными предметами.

Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

Компания разработала, внедрила и поддерживает в рабочем состоянии программы обязательных предварительных мероприятий, позволяющие управлять

- вероятностью того, что производственная среда станет источником возникновения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- биологическим, химическим и физическим загрязнением продукта (продукции), включая взаимное загрязнение между разнородной продукцией;
- уровнем опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, который присущ продукции и среде, в которой она производится.

Члены группы безопасности пищевой продукции определили, подготовили и внедрили ПОПМ во всю производственную систему, учитывая масштаб и тип производственной деятельности, тип операций, характер продукции.

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	9
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	13

продукцией, позволяющие предотвратить выпуск продукции до того, пока не будет оценено ее состояние.

Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП

Компания актуализирует следующую информацию по мере разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП:

- характеристики продукции
- описание предусмотренного применения
- технологические схемы
- стадии процесса
- мероприятия по управлению.

План ХАССП, процедуры и инструкции, в которых определены программы обязательных предварительных мероприятий, исправляются по необходимости.

Планирование верификации

Компания определила цель, методы, периодичность и ответственность за осуществление верификационной деятельности. Верификация подтверждает, что:

- программы обязательных предварительных мероприятий внедрены.
- входные данные для анализа опасностей постоянно актуализируются.
- производственные программы обязательных предварительных мероприятий и элементы плана ХАССП внедрены и результативны.
- уровни опасностей находятся в пределах приемлемых идентифицированных значений.
- другие процедуры, требуемые для организации, внедрены и результативны.

Результаты данного планирования представлены в форме, удобной для принятого метода действий компании.

В компании ведутся записи о результатах верификации, и доводятся до сведения группы безопасности пищевой продукции. Результаты верификации необходимы для проведения анализа результатов верификационной деятельности. Во время верификации если испытываемые образцы не соответствуют приемлемому уровню опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, то партию продукции, из которой отобраны эти образцы, следует считать потенциально опасной и обращаться с ней соответственно.

Система прослеживания

Организация разработала и применяет систему прослеживания, позволяющую идентифицировать партии продукции и их отношение к партиям сырьевых материалов, выполненной обработке и записям о поставке.

Система прослеживания способна обеспечивать идентификацию материалов, поступающих от непосредственных поставщиков, а также первичный маршрут распределения конечной продукции.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	10
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	13

Записи, обеспечивающие прослеживаемость, хранятся в течение определенного периода времени, который является достаточным для проведения оценки, соответствующей обработке небезопасной продукции и ее изъятия. Записи для идентификации партии конечной продукции соответствуют требованиям, установленным законодательством и органами государственного управления, а также требованиям потребителей.

Управление несоответствиями

Коррекция

Компания гарантирует, что в случае превышения критических пределов в критических контрольных точках или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий конечная продукция, на которую оказала воздействие такая ситуация, будет идентифицирована и будет осуществлено соответствующее управление в отношении ее использования и выпуска.

В компании разработана и применяется документально оформленная процедура в отношении:

- Идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией.
- Анализа осуществленной коррекции.

Небезопасная продукция, изготовленная в условиях превышения критических пределов и в условиях несоблюдения производственных программ обязательных предварительных мероприятий, оценивается в отношении причин несоответствия и обрабатывается в соответствии с установленной системой и оформляются записи о такой небезопасной продукции.

Все проводимые коррекции одобрены ответственным лицом и оформлены в виде записей вместе с информацией о характере несоответствия, его причинах и последствиях, включая информацию, требуемую для обеспечения прослеживаемости несоответствующих партий.

Корректирующие действия

Уполномоченное лицо оценивает данные, полученные в процессе мониторинга в критических точках управления при выполнении производственных программ обязательных предварительных мероприятий. Корректирующие действия предпринимаются в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий.

Компания разработала и поддерживает в рабочем состоянии документально оформленные процедуры, определяющие соответствующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса или системы под контроль при обнаружении несоответствия. Эти действия включают в себя:

- Выявление мероприятий в соответствии с жалобами клиентов и несоответствующей продукцией

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	11
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий»	Листов	13
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

- Анализ тенденций в результатах мониторинга, которые могут указывать на приближение к потере контроля
- Определение причин несоответствий по отношению к продукции, процессам, системы качества, и записью результатов исследования
- Оценку потребности в принятии действия, позволяющего предотвратить повторение несоответствий
- Определение и осуществление требуемых корректирующих действий, позволяющего предотвратить повторение несоответствий
- запись результатов предпринятых действий
- анализ предпринятых корректирующих действий.

Компания ведет записи о корректирующих действиях.

Обращение с потенциально опасной продукцией

Общие положения

Компания обеспечивает управление несоответствующей продукцией, предпринимая действия, предотвращающие поступление несоответствующей продукции в цепь создания пищевой продукции, если она не может обеспечить:

- снижения до установленных приемлемых уровней вызывающей тревогу опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции,
- снижения до идентифицированных приемлемых уровней вызывающих тревогу опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, прежде чем данная продукция поступит в цепь создания пищевой продукции, или
- сохранения соответствия установленному допустимому уровню вызывающих тревогу опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, несмотря на выявленное несоответствие.

Все партии продукции находятся под контролем компании. Если несоответствующая продукция идентифицирована после поставки или начала использования, то компания принимает соответствующие меры в отношении последствий несоответствия и информирует заинтересованные стороны о потребности в изъятии. Элементы управления и связанная с ними обратная связь, и авторизация несоответствующей продукции документируются.

Оценка продукции для ее выпуска

Вся несоответствующая продукция может быть выпущена как безопасная продукция только в том случае, если выполняется одно из следующих условий:

- наличие свидетельства о том, что другое средство управления, кроме системы мониторинга, подтверждает, что мероприятия по управлению были результативными;
- наличие свидетельства о том, что объединенный эффект мероприятий по управлению, измеренный для данной конкретной продукции, соответствует предусмотренному результату выполнения работы;
- результаты выборки, анализа и/или других верификационных действий подтверждают, что партия продукции, для которой было выявлено несоответствие, имеет приемлемые идентифицированные уровни рассматриваемых опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции.

Ликвидация несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция анализируется после инспекции в соответствии с документированной процедурой и принимается решение о:

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	12
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий»	Листов	13
			Охраняется на правах интеллектуальной собственности		

- переработке или дальнейшей обработке для выполнения специфических требований.
- уничтожением и/или удалением в виде отходов.

Изъятие

Высшее руководство организации назначило и уполномочило руководителя группы безопасности пищевой продукции инициировать и осуществлять изъятия.

Организация установила и поддерживает документированную процедуру для информирования клиентов, потребителей и законодательных и регулирующих органов. Последовательность действий, которые необходимо предпринять, чтобы провести изъятие и действия в отношении продукции, имеющей такое же несоответствие, также оформлены в виде документированной процедуры.

Информация об изъятиях оформлена в виде записей и передается высшему руководству в виде входных данных для анализа со стороны руководства.

Организация верифицирует и ведет записи в отношении результативности программы изъятия.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

«15» августа 2022 г.

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Базовая процедура

«Личная гигиена персонала»

Санкт-Петербург
2022 г.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	3
	Номер	2	«Личная гигиена персонала»	Листов	13
	Дата				

1. ЦЕЛЬ

Основной целью данной процедуры является:

- Соблюдение санитарных правил;
- Снижение биологических и физических факторов риска.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая процедура определяет соблюдение санитарно-гигиенических требований и распространяется на всех работников.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

3.1. **Весь персонал** несет ответственность за соблюдение правил личной гигиены.

3.2. **Заведующий производством** несет ответственность:

- за своевременную организацию медицинских осмотров;
- за своевременное прохождение санитарно-гигиенического минимума.

3.3. **Заведующий производством** несет ответственность за проведение инструктажа по соблюдению правил личной гигиены персоналом производственных цехов

3.3. **Заведующий производством** несет ответственность:

- за ведение Гигиенического журнала;
- за соблюдение работниками подразделения правил личной гигиены.

3.4. **Заведующий производством** несет ответственность за микробиологическое соответствие требованиям и за соблюдение правил личной гигиены работниками производственной зоны.

4. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ, УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

В настоящей документированной процедуре используются следующие термины и определения:

Производственная зона – помещение, участвующие в непосредственном производстве: зона приема сырья, кухня, склад сырья и материалов, склад хранения полуфабрикатов, отделение мойки.

«Чистые» зоны - помещения и/или зоны для производства продукции сконструированные и используемые таким образом, чтобы свести к минимуму проникновение, распространение механических частиц и микроорганизмов внутри этих помещений. К чистым зонам относится производственная зона.

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевых продуктов;

5. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	4
	Номер	2	«Личная гигиена персонала»	Листов	13
	Дата				

5.1. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

5.2. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 года. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5.3. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 29 сентября 1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» не применяются подпункты 11, 12 (за исключением подпунктов 12.2, 12.11, 12.12), 13 приложения 2.

5.4 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья» СП 2.3.6.1079-01

5.5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

6. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ.

6.1. Личные медицинские книжки.

Лица, поступающие на работу, должны пройти медицинское подтверждение пригодности к данному типу трудовой деятельности (Направление на обязательный предварительный осмотр)

Лица, поступающие на работу и работающие на предприятии, должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования в соответствии с Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 года. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны 1 раз в 2 года проходить обучение и проверку гигиенических знаний. Занятия по обучению и проверке знаний проводят специалисты лицензированных организаций. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

1 раз в год все работники производственной зоны и зала должны проходить повторное медицинское обследование с отметкой об этом в личной медицинской книжке. Лица, не прошедшие медицинское обследование к работе не допускаются.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	5
	Номер	2	«Личная гигиена персонала» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	13
	Дата				

На каждого работника при поступлении на работу должна быть оформлена медицинская книжка, в которую вносят результаты всех медицинских обследований и исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, данные о профессиональной гигиенической подготовке. Личные медицинские книжки должны храниться у полномочного представителя предприятия.

6.2. Санитарная одежда и средства индивидуальной защиты

При поступлении на работу работник производственной зоны получает санитарную одежду.

Работники производственной зоны должны быть обеспечены необходимыми средствами защиты: перчатками, фартуками и др.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

Работники производственной зоны перед началом работы, должны надеть спец-одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под козынку или колпак, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

Посетители, гости могут быть допущены в производственные цеха только в сопровождении уполномоченного сотрудника. Перед посещением посетители и гости обязаны надеть одноразовую санитарную одежду: шапочку, халат, бахилы. Все посетители перед посещением производства должны произвести запись в специальном журнале о здоровье и отсутствии инфекционных заболеваний, который находится у администрации детского учреждения.

Запрещается входить в производственную зону без санитарной одежды.

6.3. Соблюдение личной гигиены

Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи, заведующим производством ежедневно, перед началом работы, проводится проверка рук персонала на отсутствие открытых раневых поверхностей, гнойничковых заболеваний, визуальный контроль сотрудников на отсутствие видимых симптомов заболеваний (температуры, признаки желудочно-кишечного расстройства и т.д.) с записью в гигиеническом журнале. Кроме того, каждый работник должен декларировать состояние своего здоровья и здоровья членов его семьи в части отсутствия заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей, а так же отсутствие признаков инфекционных заболеваний, удостоверив это личной подписью.

Сотрудники с инфекционными заболеваниями или открытыми ранами отстраняются от работы до полного выздоровления и предоставления соответствующей справки из медицинского учреждения.

Требования по соблюдению правил личной гигиены:

- Приходить на работу в чистой одежде и обуви. При входе тщательно очищать обувь.
- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы и личные вещи в раздевалке.
- Перед началом работы:
 - надеть чистую санитарную одежду, головной убор (шапочку установленного образца), переодеть обувь;
 - тщательно убрать все волосы под головной убор, закрыв уши;
 - полностью застегнуть санитарную одежду;

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	6
	Номер	2	«Личная гигиена персонала»	Листов	13
	Дата				

- при входе в производственную зону тщательно обработать руки и санитарную обувь дезинфицирующим раствором;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки перед тем, как приступить к работе на своем рабочем месте;
- Соблюдать чистоту лица, рук, ногтей. Ногти должны быть коротко подстрижены и не накрашены. Ношение искусственных накладных ногтей строго запрещено.
- Мыть и дезинфицировать руки:
 - перед началом работы;
 - перед едой;
 - после посещения туалета;
 - после контакта с мусором;
 - после кашля или сморкания;
- Перед посещением туалета необходимо снять санитарную одежду и повесить ее при входе на специально отведенное место. После посещения туалета обязательно вымыть руки с мылом, надеть санитарную одежду.
- Не хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода, часы, телефоны, сигареты и т.д.
- Не носить в производственной зоне часы, цепочки, кольца, серьги и др. ювелирные украшения
- Очки необходимо закрепить специальными фиксаторами (шнурками).
- Мужчинам, носящим бороду и усы и имеющим контакт с открытым сырьем или готовым продуктом, надевать маски одноразового использования. Смену масок осуществлять через каждые 4 часа.
- Принимать пищу только в специально отведенном месте, специально отведенное время.
- Поддерживать чистоту на рабочем месте во время работы и при уходе с рабочего места, а также при передаче смены коллегам по работе.
- Поддерживать шкаф для хранения личных вещей в хорошем санитарном состоянии.
- При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения, царапин, порезов, травм немедленно сообщать об этом своему руководителю.

6.4. Ограничения и запреты:

Категорически запрещено:

- Находиться в производственной зоне без санитарной одежды, либо в санитарной одежде несоответствующей требованиям.
- Выходить в санитарной одежде на улицу.
- Застегивать санитарную одежду булавками, иголками.
- Носить в производственной зоне часы и ювелирные украшения.
- Покрывать ногти лаком, носить накладные ногти.
- Использовать сильно пахнущие духи/туалетную воду.
- Проносить в производственную зону личные вещи.
- Принимать пищу и напитки в производственной зоне.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	7
	Номер	2	«Личная гигиена персонала»	Листов	13
	Дата				

Мытье и дезинфекция рук

(Инструкция по мойке и дезинфекции рук) следует проводить перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновении с загрязненными предметами.

Для работников подразделений с открытыми режущими поверхностями обязательно использование кольчужных перчаток.

В соответствии с «Инструкцией по соблюдению правил личной гигиены персоналом» ногти на руках должны быть короткостриженными без лака. При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, медпункта и т.п.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду. После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе. При выходе из туалета следует продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.

Дезинфицирующие растворы ковриков подлежат замене в соответствии с разработанным графиком.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях производства, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками.

Категорически запрещается приносить в цех посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.) и носить ювелирные украшения, исключением является обручальное кольцо.

Курить разрешается только в специально отведенных местах, при входе в помещения для курения санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещено употребление алкоголя и наркотических веществ.

В случае возникновения чрезвычайных ситуаций (возгорания, землетрясения) работники имеют право покидать производственные зоны через санитарные пропускники без смены санитарной одежды. Возврат в производственные помещения осуществляется только после смены одежды и обуви и санитарной обработки рук.

7. КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ.

При возникновении замечаний к личной гигиене на сотрудника составляется докладная/служебная записка, которая учитывается при расчете личных показателей KPI. Сотрудник не допускается до работы, до тех пор, пока не устранил все замечания.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РИСКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ.

- 8.1. Актуальные записи в специальных журналах ведутся;
- 8.2. Проверка соблюдения личной гигиены проводится на постоянной основе;
- 8.3. При обнаружении несоответствия предпринимаются корректирующие действия;
- 8.4. Весь персонал знает требования личной гигиены и обучен соответствующим процедурам и инструкциям.