

**Лебединський дошкільний
навчальний заклад (ясла-садок)
«Ромашка» Лебединської міської
ради Сумської області**

**Система управління
безпечністю харчових продуктів**

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом по ДНЗ «Ромашка»
№ 120 – ОД від 18.06.2019

ПОЛОЖЕННЯ
про Групу безпеності харчових
продуктів (БХП)

2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальні положення
2. Основні завдання
3. Функції робочої групи
4. Права
5. Структура
6. Відповідальність
7. Організація роботи
8. Додатки

I. Загальні положення

- 1.1. Дане Положення регулює діяльність робочої групи НАССР (далі – робоча група) в Лебединському дошкільному навчальному закладі (ясла-садок) «Ромашка» Лебединської міської ради Сумської області (далі – заклад).
- 1.2. Робоча група НАССР створюється, реорганізується і ліквідується наказом завідувача закладу.
- 1.3. Робоча група НАССР є постійно діючим органом, що утворюється при закладі.
- 1.4. Робоча група у своїй діяльності керується внутрішніми і зовнішніми нормативними документами, наказами завідувача закладу, а також цим Положенням.

II. Основні завдання

- 2.1. Основними завданнями робочої групи є: координація робіт зі створення, впровадження підтримці в робочому стані і вдосконалення системи управління якістю продукції на основі принципів НАССР.
- 2.2. Розгляд питань, пов'язаних з підвищенням якості та безпеки продукції.

III. Функції робочої групи

- 3.1. Розробка, впровадження, і підтримка функціонування системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР.
- 3.2. Підготовка необхідних внутрішніх положень, інструкцій, схем, форм і нормативів якісних показників, контроль за їх дотриманням.
- 3.3. Навчання працівників усіх напрямків принципам НАССР і вимогам основних нормативних документів, що регламентують діяльність закладу по забезпеченню безпечності харчових продуктів.
- 3.4. Виявлення причин, що викликають зміни якості продукції і розробка необхідних коригувальних і попереджуючих заходів.
- 3.5. Створення внутрішніх стандартів установи з управління якістю і безпечності харчової продукції.
- 3.6. Розробка процедур та інструкцій з поточного контролю якості та безпеки харчової продукції, виконуваних робіт і послуг в процесі виробництва продукції.
- 3.7. Планування, контроль і оцінка робіт по створенню, підтримці і вдосконаленню системи НАССР.
- 3.8. Розробка (коригування) блок схем виробничих процесів.
- 3.9. Розробка відомостей про вироблену продукцію.
- 3.10. Розгляд та оцінка розроблених документів системи НАССР.

- 3.11. Оцінка і аналіз ризиків, ймовірність реалізації небезпечного фактору.
- 3.12. Визначення, оцінка та вдосконалення системи моніторингу контрольних (Критичних) точок в системі НАССР.
- 3.13. Періодична перевірка (не менше 1 разу на рік) описів продукції і виробництва.

IV. Права

Робоча група має право:

- 4.1. Давати рекомендації щодо формування та реалізації політики.
- 4.2. Ініціювати рішення будь-яких проблем, які стосуються безпеки виробленої Продукції.
- 4.3. Пропонувати для розгляду на засіданнях групи НАССР будь-які питання, що стосуються підвищення ефективності функціонування системи НАССР.

V. Структура групи

- 5.1. Робочу групу очолює керівник групи НАССР.
- 5.2. Група створена наказом завідувача закладу.
- 5.3. Голова робочої групи:
 - 5.3.1. скликає засідання робочої групи та головує на них;
 - 5.3.2. здійснює керівництво діяльністю робочої групи, несе персональну відповідальність за виконання покладених на неї завдань;
 - 5.3.3. розподіляє обов'язки між членами робочої групи;
 - 5.3.4. координує діяльність робочої групи;
 - 5.3.5. підписує протоколи засідань та інші документи, підготовлені робочою групою за результатами її діяльності.

VI. Організація роботи

- 6.1. Формою роботи робочої групи є засідання, що проводяться за рішенням керівника робочої групи. Члени робочої групи мають право ініціювати проведення позачергових засідань.
- 6.2. Засідання робочої групи веде керівник групи.
- 6.3. Підготовку матеріалів для розгляду на засіданні робочої групи забезпечує керівник групи.
- 6.4. Засідання робочої групи вважається правочинним, якщо на ньому присутні більш як половина її членів.
- 6.5. На засіданнях робоча група розробляє пропозиції та рекомендації з питань, що належать до її компетенції.
- 6.6. Протоколи засідань готує керівник групи або один з членів групи. Форма протоколу засідань групи Додаток 1.

VII. Відповідальність

Члени робочої групи несуть дисциплінарну відповідальність за:

- 7.1. За неналежне виконання своїх обов'язків або невиконання обов'язків, передбачених цим положенням.
- 7.2. За невиконання вимог законодавства України з безпеки та якості харчової продукції.

Форма протоколу засідання робочої групи НАССР

Протокол № _____

Засідання робочої групи НАССР

Від « ___ » _____ 20___ р.

Членів групи _____

Присутні _____

Порядок денний

Слухали:

Виступили:

Постановили:

Керівник групи _____/підпис/

План впровадження системи НАССР

№	Етапи впровадження	Заходи по впровадженню	Термін виконання	відповідальні
1.	Політика НАССР в закладі	Визначення і документування політики щодо безпеки виробленої продукції. Визначення області поширення системи НАССР		Завідувач
2.	Створення робочої групи	Наказ про створення робочої групи. Розроблення посадових інструкцій		Завідувач
3.	Підготовка інформації для розробки системи НАССР	Вибір технологічних процесів для забезпечення безпечності харчової продукції		Шеф-кухар
		Вибір послідовності та поточності технологічних процесів з метою виключення забруднення сировини та харчової продукції		Шеф-кухар
		Проведення контролю за сировиною, яка використовується у процесі приготування страв		Медична сестра
		Проведення контролю за функціонуванням технологічного обладнання		Завгосп
		Забезпечення документування про технологічні етапів та результатів контролю		Керівник групи
		Дотримання умов зберігання продуктів та сировини		Шеф-кухар, завгосп
		Простежуваність харчової продукції		Медична сестра, завгосп
		Ведення ті зберігання документації		Керівник групи
4	Підготовка блок-схем	Розробка блок-схем виробничого процесу		Керівник групи
5	Аналіз потенційних небезпек	Аналіз потенційних небезпек (біологічна, хімічна, фізична, алергени)		Керівник групи, медична сестра
6	Визначення ККТ	Визначити критичні точки на всіх етапах виробництва		Медична сестра
7	Розробка коригуючи дій	Перевірка обладнання, утилізація		Керівник групи, завгосп

Порядок розробки системи НАССР

1. Збір і аналіз первинної інформації

Даний етап полягає в зборі робочою групою з впровадження принципів НАССР в систему харчування для вихованців закладу дошкільної освіти первинної інформації про продукцію, виробництво, про відповідність діючих процедур регламентованим.

Необхідно виділяти певної категорії, які можуть відрізнятися за рецептурою або складу входять інгредієнтів, але повинні мати спільність за фізико-хімічними властивостями і технологічним процесом їх виробництва.

Необхідно перевірити наявність всієї необхідної нормативної документації на асортимент продукції (стандарти, технічні умови, технологічні інструкції), їх актуальність (наявність змін до документації).

Всі відомості про продукцію необхідно впорядкувати і надати в зручній для контролю і роботи формі.

Відомості про продукцію повинні включати:

- найменування та позначення нормативних документів, що встановлюють технічні вимоги до продукції, стандарти або технічні умови;
- найменування та позначення основної сировини, харчових добавок і упаковки, їх походження, а також позначення нормативних документів і технічних умов яким вони повинні відповідати;
- вимоги безпеки відповідно до нормативних документів і ознаки ідентифікації продукції, що випускається;
- умови зберігання і строки придатності залежно від умов зберігання;
- відомі і потенційно можливі випадки використання продукції не за призначенням, а при необхідності;
- рекомендації щодо застосування та обмеження в застосуванні продукції, в тому числі за окремими групами споживачів (діти, інші) із зазначенням відповідної інформації в супровідній документації;
- можливість виникнення небезпеки в разі об'єктивно прогнозованого застосування не за призначенням.

Харчова продукція повинна відповідати певним вимогам безпеки, які різні для кожного виду продукту. Перелік цих вимог вказано в нормативних документах на продукцію, що виробляється.

Ідентифікувати готову продукцію можна за ознаками, зазначеним у нормативній документації на продукцію (ТУ, ДСТУ).

Дані про умови зберігання та терміни придатності продуктів встановлюються відповідними СанПіН. В інформації про продукцію повинні бути приведені всі можливі умови і терміни зберігання. Терміни придатності та умови, зберігання різних добавок і матеріалів можуть бути вказані в рекомендаціях фірми-виробника, а також на упаковці продукції, етикетках і ярликах.

2. Блок-схеми виробничих процесів

Технологічна блок-схема є простим схематичним малюнком процесу виробництва продукції. Вона повинна бути адекватною, точною, чітко і зрозуміло відображати реальні технологічні процеси, які застосовуються на підприємстві. При побудові блок-схеми використовувати спеціальні прийняті позначення. Всі операції, зазначені в блок-схемі, повинні бути пронумеровані.

3. Аналіз ризиків та небезпечних факторів

Ризик – це поєднання ймовірності появи несприятливої події і тяжкості його наслідків.

Аналіз ризику полягає в оцінці ймовірності його виникнення і тяжкості його наслідків. Існує багато методів такої оцінки. При їх виборі слід поєднувати експертні та розрахункові методи.

Аналіз проводять за трьома видами небезпек: *біологічні* (люди, приміщення, обладнання, шкідники, неправильне зберігання і внаслідок цього зростання і розмноження мікроорганізмів, повітря, вода, земля, рослини), *хімічні* (люди, рослини, приміщення, обладнання, упаковка, шкідники), *фізичні* (характеризуються присутністю стороннього матеріалу)

4. Розробка планово-попереджувачих дій

Включає розробку та документування таких процедур, як аудит постачальників, вхідний контроль, ідентифікації та простежуваності продукції, контроль випробувань продукції (в т.ч. відбір проб), управління невідповідною продукцією, контроль технологічної дисципліни, технічне обслуговування і ремонт обладнання, перевірка та калібрування засобів вимірювання, мийка інвентарю, дезінфекція технологічного обладнання, дотримання правил особистої гігієни; прибирання приміщень, збір сміття та відходів, боротьба з гризунами, комахами та іншими шкідниками, навчання персоналу, прийом відвідувачів.

5. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ)

Критична контрольна точка (або критична точка управління) – це етап забезпечення «безпеки харчової продукції», на якому можна і важливо здійснити захід з управління з метою попередження, усунення або зниження небезпеки, що загрожує безпеці харчової продукції. Існує два варіанти виникнення ККТ: відбувається знищення небезпеки або відбувається попередження зростання небезпеки.

6. Розробка плану НАССР

Розробка плану НАССР – заключний етап розробки системи НАССР. План НАССР є набором робочих листів НАССР. Робочий лист оформляється документально у вигляді таблиці для кожної ККТ. У робочі листи заноситься інформація про опис небезпек, заходи щодо управління, критичних межах, процедурах моніторингу, корекції або коригувальних діях, про розподіл відповідальності та повноважень, веденні записів при моніторингу.

Інформація, занесена в робочі листи НАССР, повинна суворо відповідати реальній ситуації. Для здійснення моніторингу необхідно знати граничні значення контрольованих параметрів. Дані значення вказуються в робочому аркуші НАССР.

7. Проведення перевірок

Для підтвердження дотримання всіх вимог, необхідних для функціонування системи НАССР необхідно проведення регулярних перевірок. Перевірка проводиться шляхом аудиту. Аудит може бути внутрішнім і зовнішнім. Зовнішній аудит здійснюється споживачем і при сертифікації системи. Всі документи, що складаються робочою групою при розробці системи (за вибором і аналізу небезпек, за визначенням ККТ і т.д.) є документами, що підтверджують виконання всіх необхідних вимог, і використовуються при проведенні зовнішнього аудиту. Внутрішній аудит здійснюється робочою групою.

Щорічно складається план перевірок. Після закінчення перевірки складається акт. Кожна нова перевірка починається з аналізу результатів попередньої перевірки.