



Общество с ограниченной ответственностью
«Ваша сервисная компания»

410010 Саратовская обл. г. Саратов, ул. Осипова, зд. 1, помещ. 8
Тел: 8(918) 9395235, Email: vsk@vskmir.ru, web: www.v-s-k.ru
ИНН/КПП 2361018056/645201001

**Система менеджмента
безопасности
пищевой продукции на
производственных объектах
ООО «Ваша сервисная компания»
ГОСТ Р ИСО 22000-2007
(ISO 22000-2007)**

Автор-разработчик: главный технолог Е.А. Бозняк

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)

Утверждаю:

Директор ООО «Ваша сервисная

компания»



Ю.С. Белова

2023г.

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ
НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»

Область применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Ваша сервисная компания» (далее Предприятие) распространяется на **производство салатов, горячих и холодных закусок, 1-ых, 2-ых блюд из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовых кондитерских изделий, напитков** (далее Продукция).

Высшее руководство несет ответственность за реализацию Политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и обязуется:

1. Поддерживать в рабочем состоянии и постоянно совершенствовать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (система ХАССП) на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
2. Неукоснительно следовать принципам, положенным в основу системы ХАССП и призывает к этому всех работников Предприятия.
3. Создавать необходимые условия для обеспечения безопасности продукции предприятия.
4. Выполнять требования внешней нормативной документации и законодательные требования в области безопасности пищевых продуктов.
5. Обеспечить понимание и выполнение всеми сотрудниками Предприятия требований санитарных норм и правил личной гигиены.
6. Осуществлять контроль за дезинфекционным режимом на территории Предприятия, эффективным выполнением дезинсекционных и дератизационных работ.

7. Обеспечить необходимыми ресурсами выполнение требований системы ХАССП.
8. Обеспечить эффективный обмен внешней и внутренней информацией по вопросам обеспечения безопасности продукции предприятия.

Осуществление Политики подразумевает глубокое понимание каждым работником предприятия своей роли в обеспечении безопасности продукции Предприятия.

Руководитель группы безопасности
пищевых продуктов



Бозняк Е.А.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	РК СМБПП 01-2023
		Издание 1

1. РУКОВОДСТВО ПО ХАССП. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Цель руководства

Целью руководства является оформление документации, внедрение и поддержание в рабочем состоянии эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.2 Краткая характеристика предприятия

Предприятие оказывает услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, пациентов, проходящих лечение в стационаре муниципальных бюджетных учреждений здравоохранения и на прочих производственных объектах ООО «Ваша сервисная компания».

Продукция предприятия реализуется через линию раздачи в столовой муниципального общеобразовательного учреждения.

Приготовлением готовых блюд на предприятии занимаются квалифицированные специалисты: повара. За чистотой помещения следит старший повар смены.

Строжайший контроль за выпуском продукции установлен по всей цепочке: от закладки сырья до выпуска готовой продукции. Качество сырья, поступающего на производство, и каждый последующий этап изготовления салатов, 1-х, 2-х блюд, напитков, мучных кондитерских изделий контролируется технологом, с помощью комплексных лабораторных исследований, обеспечивая уверенность в безопасности всей производимой продукции.

Исследования по ходу технологического процесса, предусматривают:

- входной контроль сырья и материалов,
- контроль соблюдения термических параметров технологического процесса,
- контроль качества и безопасности упаковочных материалов,
- контроль соблюдения параметров режима хранения и транспортирования сырья, материалов и готовой продукции,
- контроль готовой продукции,
- контроль санитарно-гигиенического состояния помещений, оборудования и тары (в т. ч. мойки и дезинфекции),
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала,
- контроль за соблюдением установленных рецептур и требований технологической документации.

Отделка производственных и санитарно-бытовых помещений соответствует их функциональному назначению.

В производственных помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение.

Вентиляция – естественная через вентканалы, дверные и оконные проемы; искусственная-приточно-вытяжная, общеобменная и местная.

Во всех цехах имеются раковины для мытья рук, расположенные на расстоянии не более 15 м от рабочего места, а так же многосекционные моечные ванны для цехового инвентаря, с подводом проточной холодной и горячей воды, оборудованные смесителями.

Электроснабжение и газоснабжение осуществляется по централизованным сетям.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

Отходами производства являются: мусор промышленный, мусор бытовых помещений, обрезки и обрывки тканей (изношенная спецодежда). Мусор собирается в одноразовые полиэтиленовые мешки, а затем утилизируется.

1.3 Термины и определения

Термины и определения, используемые в данном Руководстве по менеджменту безопасности пищевой продукции, установлены ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции» и в ГОСТ ISO 9000-2011 «Система менеджмента качества. Основные положения и словарь».

Безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции – биологические, химические или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции или состояние пищевой продукции, которое потенциально может отрицательно воздействовать на здоровье человека.

Примечание 1: Термин «опасность» не следует путать с термином «риск», который, в контексте безопасности пищевых продуктов, означает функцию вероятности отрицательного воздействия на здоровье (например, заболевание) и серьезность этого воздействия (смерть, госпитализация, отсутствие на работе и т.д.) в результате определенной опасности. «Риск» определяется в Руководстве ISO/IEC 51 как «комбинация вероятности причинения вреда и серьезности этого вреда».

Цепь создания пищевой продукции – последовательность стадий и операций производства, переработки, распределения, хранения и обращения с пищевой продукцией и ее ингредиентами, от производства до потребления.

Примечание: Цепь производства и потребления пищевой продукции также включает производство материалов, которые будут контактировать с пищевой продукцией или сырьем.

Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции – официально заявленные высшим руководством общие намерения и направления деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

Конечный продукт – продукт, который организация не подвергает дальнейшей переработке или преобразованию.

Блок-схема – схематическое и систематичное представление последовательности и взаимодействия этапов.

Мероприятие по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий – основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции для употребления человеком в пищу.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий – программа обязательных предварительных мероприятий, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции и/или загрязнением или быстрым распространением опасности в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Критический предел – критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание: Критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются как потенциально небезопасные.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечание: коррекцией может быть, например, переработка, дальнейшая обработка, корректировка параметров и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковка с целью иного использования или специальная маркировка).

Корректирующие действия – действия, предпринятые для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Примечание: корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

Валидация – получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий способны быть результативными.

Верификация – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

Сокращения:

ОКП – Общероссийский классификатор продукции;

ТУ – технические условия;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

НД – нормативная документация;

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), **ХАССП** – система анализа рисков и критических контрольных точек, являющаяся частью системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

ККТ – критическая контрольная точка

1.4 Область распространения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Система менеджмента безопасности пищевой продукции распространяется на всю продукцию, выпускаемую предприятием ООО «Формула вкуса» (Раздел 4), на все

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

производственные подразделения, включенные в организационную структуру (Рисунок 1.1), на процессы, согласно таблице 1.1, а также процессы, упомянутые в настоящем Руководстве.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

Таблица 1.1 – Процессы, включенные в область распространения СМБПП

№ п/п	Наименование процесса	Обозначение документа
1	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
2	Управление документацией	ДП СМБПП -4.2.2-02-2023
3	Управление записями	ДП СМБПП -4.2.3-03-2023
4	Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	ДП СМБПП 4.2.3-04-2023
5	Порядок организации и проведения входного контроля сырья и вспомогательных материалов	ДП СМБПП -7.3-05-2023
6	Управление несоответствиями, Коррекция, корректирующие действия, Обращение с потенциально опасной продукцией. Изъятие	ДП СМБПП -7.10-06-2023
7	Организация метрологического обеспечения производства	ДП СМБПП -8.3-07-2023
8	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	ДП СМБПП -8.3-08-2023
9	Порядок организации и проведения внутреннего аудита	ДП СМБПП -8.4.1-09-2023
10	Закупка сырья и вспомогательных материалов	ДП СМБПП -7.3.3-10-2023
11	Идентификация и прослеживаемость сырья, материалов и готовой продукции на предприятии	ДП СМБПП 7-9-11-2023
12	По предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	И СМБПП -01-2023
13	Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них	И СМБПП -03-2023
14	Организация пестконтроля	И СМБПП -04-2023
15	Правила для посетителей	И СМБПП -05-2023
16	Правила личной гигиены	И СМБПП -06-2023
17	Управление аллергенами	И СМБПП -07-2023
18	Правила санитарной обработки территории, зданий, помещений (производственного цеха), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств	И СМБПП -08-2023
19	Правила хранения сырья, упаковки, вспомогательных материалов и готовой продукции	И СМБПП -09-2023
20	Управление процессами аутсорсинга	И СМБПП -10-2023
21	Обмен информацией	И СМБПП -11-2023
22	Управление персоналом	И СМБПП -12-2023
23	Паспорта процессов	ПП-01-2023 ПП-02-2023
24	Программа производственного контроля	ППК

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

1.5 Организационная структура предприятия

Организационно-структурная схема предприятия приведена на рисунке 1.1



Рисунок 1.1 – Организационная структура предприятия ООО «ВСК»

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «Ваша сервисная компания»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Ваша сервисная компания»



Ю.С. Белова

2023г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**Управление документацией
ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023**

Введен впервые
Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

Содержание

1	Назначение и область применения
	Нормативные ссылки
2	Общие положения
3	Этапы работ по управлению документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции
3.1	Основные этапы работ по управлению внутренними документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции безопасности пищевой продукции
3.2	Планирование и организация разработки
3.3	Разработка и согласование
3.4	Утверждение
3.5	Регистрация
3.6	Копирование, присвоение учетных номеров копиям документа, рассылка и учет копий
3.7	Ознакомление персонала с документами
3.8	Хранение документов
3.9	Внесение изменений, пересмотр и/или отмена документов
3.10	Изъятие, уничтожение документов
4	Управление внутренними документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции
4.1	Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции
4.2	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции
4.3	Положения о структурных подразделениях
4.4	Должностные инструкции
Приложение А	Форма титульного листа и последующих листов «Плана мероприятий»
Приложение Б	Форма регистрационного журнала
Приложение В	Форма перечня регистрационно-учетной документации
Приложение Г	Форма акта об уничтожении документа
Приложение Д	Форма титульного листа Руководства по СМБПП
Приложение Е	Форма второго и последующих листов Руководства по СМБПП
	Информационные данные
	Лист ознакомления
	Лист регистрации изменений

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура устанавливает порядок разработки, оформления, согласования, утверждения, введения в действие, регистрации, пересмотра, изменения, отмены, изъятия и уничтожения документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии ООО «ВСК»

Стандарт определяет процедуры управления документацией в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007.

Стандарт распространяется на все документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования настоящего стандарта подлежат исполнению всеми подразделениями организации.

Единый порядок оформления организационно-распорядительной документации, внутренней переписки, входящей и исходящей документации описывается в ГОСТ Р 6.30 – 2003.

1.1 Нормативные ссылки

ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГОСТ ISO 9001-2011 Системы менеджмента качества. Требования.

ГОСТ Р ИСО 9004-:2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.

ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

ГОСТ Р ИСО 11442-2014 Техническая документация на продукцию. Управление документацией.

ГОСТ Р 1.4 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.

ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

ГОСТ Р 6.30 – 2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов
ДП СМБПП Порядок организации и проведения внутренних аудитов.

2 Общие положения

2.1 Процедура управления документацией на предприятии должна быть организована для того, чтобы:

- документы были одобрены в отношении их адекватности до их издания;
- документы анализировались и актуализировались по мере необходимости, а также повторно одобрялись;
- гарантировать, что вносимые изменения и текущий статус пересмотра документов идентифицированы;
- гарантировать, что соответствующие версии применяемых документов будут в наличии в местах их использования;
- гарантировать, что документы остаются четкими и легко идентифицируемыми;
- гарантировать, что соответствующие документы внешнего происхождения будут идентифицированы и распределены под контролем;
- предотвратить непреднамеренное использование устаревших документов и гарантировать, что они будут надлежащим образом идентифицированы, если будут оставлены на хранение по какой-либо причине.

2.2 Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции включает документы внешнего происхождения и внутренние документы.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

2.3 К документам **внешнего происхождения** относятся:

- нормативные правовые акты Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти;
- национальные стандарты Российской Федерации, санитарные нормы и правила, нормы безопасности, технические регламенты Таможенного союза и другие документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции;
- международные, межгосударственные стандарты, правила и рекомендации по стандартизации;
- общероссийские классификаторы;
- организационные, распорядительные и информационные документы по вопросам безопасности продукции, реестры, справочники и т.п.

2.4 К **внутренним документам** системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия относятся:

- политика и цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- руководство по системе безопасности пищевой продукции;
- документированные процедуры системы безопасности пищевой продукции;
- инструкции системы безопасности пищевой продукции;
- паспорта процессов;
- программы по внутреннему аудиту;
- планы корректирующих и предупреждающих мероприятий;
- рабочие документы (технические условия, технологические и рабочие инструкции, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции и т.п.);
- регистрационно-учетная документация (записи);
- организационно-распорядительная документация.

2.5 Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции может быть представлена в любой форме и на любом носителе (бумажном или электронном).

2.6 Внутренние документы системы безопасности пищевой продукции, устанавливающие порядок выполнения работ, в общем случае, включают в себя следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- текст документа (требования);
- приложения;
- информационные данные (сведения о разработчиках документа, о введении его в действие и др.);
- лист ознакомления;
- лист регистрации изменений.

2.7 Объем и степень изложения документов в зависимости от категории, назначения, области применения документа, специфики и сложности работ определяется ответственным за разработку, назначенным руководителем организации.

2.8 Изложение, оформление текста и приложений документов осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

2.9 Каждый лист документа кроме титульного и первого (для документов, не имеющих титульного листа) должен иметь колонтитул, подтверждающий его принадлежность к данному документу. В колонтитуле указывается сокращенное наименование организации, тип документа, название документа и его обозначение, номер издания, номер страницы и общее количество листов.

2.10 Управление документами внешнего происхождения включает следующие основные этапы:

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

- регистрация документов, поступивших в фонд предприятия;
- информирование персонала о поступлении документа в фонд предприятия;
- копирование, маркирование, учет, рассылка учтенных копий документа;
- внесение изменений в контрольный экземпляр и учтенные копии документа;
- ознакомление пользователей документа с изменениями;
- изъятие, хранение или уничтожение (при необходимости) отмененного документа и изменений к нему.

Ответственность за организацию выполнения работ по управлению документами внешнего происхождения несет лицо, ответственное за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

3 Этапы работ по управлению документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции

3.1 Основные этапы работ по управлению внутренними документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции:

- планирование и организация разработки;
- разработка и согласование;
- утверждение;
- регистрация;
- копирование, присвоение учетных номеров копиям документа, рассылка и учет копий;
- ознакомление персонала с документами;
- хранение документов;
- внесение изменений, пересмотр и/или отмена документов;
- изъятие, уничтожение документов.

3.2 Планирование и организация разработки

3.2.1 Организация работ по разработке и совершенствованию внутренних документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия осуществляется на основе Плана мероприятий, ежегодно утверждаемого руководителем организации. Форма титульного листа и последующих листов «Плана мероприятий» приведена (приложение А).

3.2.2 Проект Плана мероприятий формируют руководитель группы безопасности пищевой продукции предприятия на основе результатов анализа функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции, рекомендаций комиссий, осуществляющих внутренние проверки системы, а также результатов проверок деятельности предприятия, проводимых сторонними организациями.

3.2.3 Изменения в План мероприятий вносятся распоряжением руководителя предприятия.

3.2.4 Контрольный экземпляр Плана мероприятий, реализация которого закончена, хранится в течение одного года у лица, ответственного за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

3.3 Разработка и согласование

Внутренние документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции разрабатывают и согласовывают соответствующие подразделения и/или ответственные исполнители на основании Плана мероприятий.

3.4 Утверждение

3.4.1 Проект документа направляется на ознакомление и согласование руководителям заинтересованных подразделений предприятия.

3.4.2 После согласования документ передается руководителю предприятия на утверждение.

3.4.3 Дата введения проставляется на титульном листе документа или на первом листе документа, если он не имеет титульного листа.

3.5 Регистрация

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

3.5.1 Регистрацию документов систем менеджмента безопасности пищевой продукции осуществляет ответственный за ведение документов в «Журнале учета и регистрации документов систем менеджмента». Форма журнала приведена в приложении Б.

3.5.2 Каждый документ системы менеджмента безопасности пищевой продукции имеет буквенно-цифровое обозначение (идентификационный номер). Присвоение обозначения производится при регистрации документа в «Журнале учета и регистрации документов систем менеджмента» ответственным за ведение документов систем менеджмента.

3.5.3 Присвоение идентификационного номера осуществляется следующим образом:

3.5.3.1 Документированным процедурам (ДП):



ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

Пересмотренному документу присваивается идентификационный номер аннулированного документа с заменой последних цифр года утверждения, а в колонтитуле и на титульном листе указывается номер издания.

3.5.3.2 Техническим условиям – согласно ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»;

3.5.3.3 Технологическим инструкциям обозначение присваивает предприятие – держатель подлинника:

- обозначение технологической инструкции для производства продуктов, требования к которым установлены стандартом, включает в себя аббревиатуру «ТТИ» (типовая технологическая инструкция) или «ТИИ» (технологическая инструкция изготовителя), через пробел - обозначение стандарта без года утверждения и далее через тире трехзначный регистрационный номер, присваиваемый предприятием – держателем подлинника.

Примеры

1 ТТИ ГОСТ Р XXXXX – XXX

2 ТИИ ГОСТ Р XXXXX – XXX

- обозначение технологической инструкции для производства продуктов, требования к которым установлены техническими условиями, включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел – обозначение ТУ без года утверждения.

Пример

ТИ ТУ XXXX – XXX – XXXXXXXXX

Для обозначения нескольких технологических инструкций для производства продуктов, требования к которым установлены одними техническими условиями, после обозначения ТУ через тире указывается двузначный регистрационный номер, присваиваемый предприятием – держателем подлинника.

Пример

ТИ ТУ XXXX – XXX – XXXXXXXXX –01

ТИ ТУ XXXX – XXX – XXXXXXXXX –02

3.6 Копирование, присвоение учетных номеров копиям документа, рассылка и учет копий

3.6.1 Документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции оформляются в одном экземпляре. Документ должен иметь подлинные подписи исполнителей, должностных лиц, согласовавших проект документа, и должностного лица, утвердившего документ.

3.6.2 Экземпляр документа с подлинными подписями используется в качестве контрольного экземпляра и маркируется штампом «КОНТРОЛЬНЫЙ» либо буквой «К».

3.6.3 Контрольный экземпляр является своевременно актуализируемым документом, предназначенным для сличения с ним учетных копий документа и изготовления копий.

3.6.4 Каждой копии документа присваивается индивидуальный учетный номер, который проставляется в левом верхнем свободном поле титульного листа; для документа, не имеющего титульного листа – в левом верхнем свободном поле первого листа. Копиям присваиваются порядковые номера от «1» и далее в порядке возрастания.

Выданные копии документов должны быть зарегистрированы в «Журнале учета и регистрации документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

3.6.5 Каждая учетная копия является контролируемым рабочим документом. Учетная копия и контрольный экземпляр документа имеют одинаковую юридическую силу.

3.7 Ознакомление персонала с документами

3.7.1 С документом должны быть ознакомлены сотрудники, использующие данный документ в работе.

3.7.2 Перечень должностных лиц, которые должны быть ознакомлены с документом, а также должностное лицо, ответственное за проведение ознакомления персонала с поступившим документом, определяет руководитель группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

3.7.3 Руководители подразделений обеспечивают ознакомление подчиненных ему сотрудников с полученным документом в течение не более 10 календарных рабочих дней под роспись в листе ознакомления.

3.8 Хранение документов

3.8.1 Контрольные экземпляры документов, кроме положений о структурных подразделениях и должностных инструкций, хранятся у лица, ответственного за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции- руководителя группы безопасности (далее-РГБ).

Контрольные экземпляры положений о структурных подразделениях, должностных инструкций хранятся у менеджера по персоналу.

3.8.2 Контрольные экземпляры документов хранят в месте, обеспечивающем их сохранность.

Ответственность за сохранность документов несет РГБ

3.9 Внесение изменений, пересмотр и/или отмена документов

3.9.1 Внесение изменений в документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции осуществляется ответственным за разработку документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции путем замены листа, либо путем зачеркивания текста и внесения изменения пастой или тушью черного цвета на свободном пространстве выше зачеркнутого текста. При этом в листе регистрации изменений, который прикладывается к каждому документу, после внесения в него изменений делается соответствующая запись.

В случае внесения изменения путем замены листа на замененных листах контрольного экземпляра делается запись: «Заменен. Изменение № ____».

Листы, замененные в копиях документов, уничтожаются при замене без составления акта об уничтожении.

3.9.2 Пересмотр документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции осуществляется по мере необходимости, определенной разработчиком.

3.9.3 Взамен пересмотренных документов разрабатываются и вводятся в действие новые документы. При этом пересмотренный документ отменяют. Документ может быть отменен также в связи с разработкой нового.

3.9.4 Отмена документа производится распоряжением руководителя предприятия.

3.9.5 Отмененные документы должны быть изъяты у пользователей и заменены при необходимости новыми.

3.9.6 Документ может быть переиздан в случае внесения большого количества изменений или изменений большого объема, затрудняющих пользование документами.

3.9.7 Решение о переиздании руководящих документов принимает РГБ.

3.9.8 Переизданному документу присваивают идентификационный номер аннулированного документа с заменой последних цифр года утверждения, и в колонтитуле указывается номер издания.

3.9.9 При переиздании все учтенные копии переизданного документа, находящиеся у пользователей, должны быть заменены новыми.

3.9.10 Отмененные документы могут быть оставлены для целей информации (только подлинники), которые специальным образом идентифицируются для предупреждения неправильного их использования (на титульном листе делается отметка «отменен» или «пересмотрен» и дата).

3.10 Изъятие, уничтожение документов

3.10.1 Изъятию подлежат документы, утратившие силу (отмененные, пересмотренные, переизданные).

3.10.2 Лицо, ответственное за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, производит сбор всех учтенных копий документа согласно записям регистрационного журнала.

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

Копии старых документов должны быть уничтожены в сроки, предусмотренные перечнем регистрационно-учетной документации. Форма перечня регистрационно-учетной документации приведена в приложении В.

При этом составляется акт об их уничтожении. Форма акта приведена в приложении Г.

Акт об уничтожении хранится у лица, ответственного за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции. В регистрационном журнале делается соответствующая запись об уничтожении документа.

4 Управление внутренними документами системы менеджмента безопасности пищевой продукции

4.1 Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции

4.1.1 Управление Политикой в области обеспечения безопасности пищевой продукции осуществляет руководитель предприятия и руководитель группы безопасности пищевой продукции).

4.1.2 Цели, задачи и обязательства предприятия в области обеспечении безопасности пищевой продукции, являющиеся основой для формирования Политики, определяет руководитель организации, который несет за это ответственность.

4.1.3 Политика оформляется документально в виде отдельного документа за подписью руководителя организации.

4.1.4 Доведение Политики до персонала осуществляется путем:

- ознакомления с текстом Политики каждого специалиста предприятия;
- разъяснения основных положений Политики на производственных совещаниях, а также при проведении технической учебы, инструктажей новых сотрудников при приеме их на работу;
- закрепления в должностных инструкциях персонала обязанностей, полномочий и ответственности за реализацию Политики.

4.1.5 Доведение Политики до потребителей осуществляется путем:

- размещения Политики в рекламном исполнении на стендах, планшетах и т. д.;
- использование печати, радио, телевидения и других технических средств связи.

4.1.6 Проверка выполнения положений Политики в области качества и обеспечения безопасности пищевой продукции осуществляется в ходе внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия.

4.1.7 Актуализация Политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции осуществляется по мере необходимости, путем внесения изменений или выпуска нового издания, разработанного с учетом результатов анализа ее содержания и оценки выполнения.

4.2. Руководство по СМБПП

Порядок управления руководством установлен непосредственно в Руководстве.

Титульный и последующие листы Руководства оформляются в соответствии с приложениями Д, Е.

4.3 Положения о структурных подразделениях

4.3.1 В положение о подразделении (далее - Положение), в общем случае, включены следующие элементы:

- титульный лист;
- основные нормативные положения («Общие положения», «Основные задачи», «Функции», «Права», «Организация управления», «Взаимодействие с подразделениями предприятия»);
- лист регистрации изменений;
- лист ознакомления.

4.3.2 Разработка Положений осуществляется в соответствии с Перечнем структурных подразделений, который разрабатывается менеджером по персоналу и утверждается руководителем организации.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

4.3.3 Разработку Положения организует руководитель соответствующего структурного подразделения. Положение должно быть подписано руководителем подразделения на титульном листе документа.

4.3.4 Положение о структурном подразделении утверждается руководителем предприятия. Датой введения Положения в действие является дата его утверждения.

4.3.5 Положения регистрируются менеджером по персоналу в Журнале учета положений о структурных подразделениях, должностных инструкций и их копий.

4.3.6 Регистрационные номера положений о подразделениях формируются следующим образом:

П	– ХХ	– ХХ
буквенное обозначение вида документа: П – положение о подразделении	цифровой код структурного подразделения, (соответствует коду подразделения по штатному расписанию)	порядковый номер документа данного структурного подразделения

4.4.7 Контрольный экземпляр Положения с листом ознакомления хранится у менеджером по персоналу.

4.4.8 Учетная копия зарегистрированного Положения возвращается подразделению-разработчику. Руководитель подразделения за получение копии расписывается в Журнале учета положений о структурных подразделениях, должностных инструкций и их копий.

4.4.9 После утверждения Положения разработчик документа сохраняет электронную версию документа.

4.5 Должностные инструкции

4.5.1 Должностная инструкция (далее - ДИ) содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основные нормативные положения («Общие положения», «Квалификационные требования и необходимый уровень знаний», «Обязанности», «Права», «Ответственность»);
- лист регистрации изменений;
- лист ознакомления.

4.5.2 ДИ разрабатываются для всех должностных лиц, включенных в «Перечень должностей, для которых должны быть разработаны должностные инструкции» (далее - Перечень), утвержденный руководителем предприятия.

Указанный Перечень разрабатывается руководителем предприятия и переиздается, при необходимости, при изменении штатного расписания предприятия.

4.5.3 Методическое руководство разработкой ДИ и контроль за их ведением осуществляется руководителем предприятия.

4.5.4 Для руководителя предприятия должностная инструкция не разрабатывается.

4.5.5 Разработку ДИ организует руководитель соответствующего структурного подразделения. ДИ должна быть подписана руководителем подразделения на титульном листе документа. При отсутствии структурных подразделений ДИ разрабатывается работником, занимающим данную должность.

4.5.6 При необходимости, определяемой руководителем подразделения, ДИ могут быть персональными. В этом случае в названии ДИ кроме наименования должности должны быть указаны фамилия и инициалы конкретного работника.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

4.5.7 ДИ утверждается руководителем предприятия. Датой введения ДИ в действие является дата её утверждения.

4.5.8 ДИ регистрируются руководителем предприятия в Журнале учета положений о структурных подразделениях, должностных инструкций и их копий (далее - Журнал).

4.5.9 Регистрационные номера ДИ формируются следующим образом:

ДИ	– ХХ	– ХХ
буквенное обозначение вида документа: ДИ - должностная инструкция	цифровой код структурного подразделения, (соответствует коду подразделения по штатному расписанию)	порядковый номер документа данного структурного подразделения

4.5.10 После утверждения ДИ разработчик знакомит с ней пользователей, оставляет контрольный экземпляр с листом ознакомления и электронную версию документа у себя.

4.5.11 Контрольный экземпляр (оригинал) ДИ с листом ознакомления хранится у руководителя предприятия.

4.5.12 Учетная копия зарегистрированной ДИ передается в соответствующее подразделение. Руководитель подразделения за получение копии подписывается в Журнале.

4.5.13 Каждая копия ДИ является контролируемым документом. На копии ставится штамп «Копия №__» и указывается номер. Учет контролируемых копий осуществляется по Журналу.

4.5.14 Периодически (не реже одного раза в год) разработчиком проводится идентификация ДИ с фактически исполняемыми работником обязанностями и последующей актуализацией документа (при необходимости). Инициатором актуализации ДИ могут быть пользователи, руководители структурных подразделений и другие работники предприятия. Предложения по актуализации и внесению изменений вносятся разработчику документа.

4.5.15 При необходимости внесения изменений либо переиздания ДИ разработчик документа сообщает об этом лицу, утвердившему документ. После согласования разработчик ДИ обеспечивает внесение изменений в контрольный экземпляр (оригинал) и копии документа либо его переиздание.

4.5.16 При пересмотре ДИ должен быть проведен анализ взаимосвязанных документов для внесения в них, при необходимости, соответствующих изменений.

4.5.17 Контрольные экземпляры пересмотренных и изъятых изданий ДИ хранятся три года. Копии пересмотренных и изъятых изданий ДИ уничтожаются.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА И ПОСЛЕДУЮЩИХ ЛИСТОВ «ПЛАНА МЕРОПРИЯТИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

 Директор ООО «ВСК»
Ю.С. Белова
 «20» 09 г.

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

 наименование предприятия

на 200 ____ г.

Содержание мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный исполнитель	Соисполнители	Отметка о выполнении

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

 подпись расшифровка подписи дата

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ФОРМА РЕГИСТРАЦИОННОГО ЖУРНАЛА

Журнал № _____

учета и регистрации документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Рег. №, дата	Иден- тифи- ка- цион- ный номер доку- мента	Наиме- нование доку- мента	Дата ут- вержде- ния, № прика- за, рас- поряже- ния	Место хране- ния кон- троль- ного экземп- ляра	Регист- рати- онный № ко- пии доку- мента	Копию получил		Дата внесения и номер изменения		
						Ф.И.О.	Под- пись	1	2	3
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: * - журнал ведет ответственный за ведение документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ФОРМА ПЕРЕЧНЯ РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Перечень регистрационно-учетной документации

Код документа	Наименование документа	Место хранения, ответственное лицо	Срок хранения

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
-------------------------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ФОРМА АКТА ОБ УНИЧТОЖЕНИИ ДОКУМЕНТА

УТВЕРЖДАЮ Руководитель группы безопасности		

должность		
_____		_____
подпись		расшифровка подписи

дата		
АКТ об уничтожении документов		
Комиссия в составе: _____		

созданная согласно _____		
произвела уничтожение документа _____		
обозначение, наименование, номер издания		

зарегистрированного в _____		
наименование и номер журнала		

дата регистрации, регистрационный номер		
На основании _____		
Количество уничтоженных экземпляров _____		
Учетные номера уничтоженных документов _____		
Документ уничтожен посредством _____		
Дата уничтожения документа _____		
Председатель комиссии _____		
Ф.И.О.	_____	_____
	дата	подпись
Члены комиссии: _____		

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА РУКОВОДСТВА ПО СИСТЕМЕ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

Ю.С. Белова

« ____ » _____ 20__ г.

Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

РК СМБПП -01-2023

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023г

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023
		Издание 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ФОРМА ВТОРОГО И ПОСЛЕДУЮЩИХ ЛИСТОВ РУКОВОДСТВА ПО МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

наименование предприятия	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Обозначение: РК СМБПП -01-2014
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Издание: Лист из
ТЕКСТ		

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО – рабочей группой по разработке и внедрению системы менеджмента

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

Лист ознакомления

_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы

ООО «Ваша сервисная компания »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Управление документацией	Обозначение: ДП СМБПП- 4.2.2-02-2023 Издание 1
--------------------------------	---	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ из- мене- ния	№ листа (страницы)				№ изве- щения	Подпись и ФИО лица, внес- шего изме- нения	Дата внесения изменения	Дата введения измене- ния	Примечание
	изме- нен- ного	заме- нен- ного	но- во- го	анну- лиро- ван- ного					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

24

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

2 Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

2.1 Состав документов СМБПП

Документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции подразделяют на два вида:

- внешние документы;
- внутренние документы.

К внешним документам СМБПП относятся:

- нормативные правовые акты Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти;
- документы ЕЭК в области технического регулирования (Решения ЕЭК, ТР ТС);
- технические регламенты РФ;
 - документы в области стандартизации, используемые на территории Российской Федерации;
 - документы в области санитарного законодательства, а также постановления, предписания и санитарно-эпидемиологические заключения должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- организационные, распорядительные и информационные документы по вопросам безопасности продукции, реестры, справочники и другие документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции.

К внутренним документам СМБПП относятся:

- политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции;
- руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции;
- документированные процедуры и инструкции;
- технические условия и стандарты организации;
- регистрационно-учетная документация;
- организационно-распорядительная документация (положения о подразделениях, должностные инструкции, приказы, распоряжения, технологические и рабочие инструкции и т.д.).

Процедуры по управлению документацией обеспечивают:

- рассмотрение и анализ документов на адекватность до их выпуска сотрудниками, имеющими полномочия для проведения этой работы;
- утверждение документации полномочными специалистами;
- наличие соответствующих версий применяемых документов на рабочих местах;
- обеспечение идентификации документов внешнего происхождения и управления их рассылкой;
- обеспечение сохранения документов четкими и легко идентифицируемыми;
- анализ, актуализацию документов по мере необходимости;
- анализ всех изменений к документам;
- обеспечение идентификации изменений и своевременного пересмотра документов;
- изъятие устаревших документов из всех мест их рассылки;
- внесение изменений в документы;
- пересмотр документов;
- выпуск новой редакции документа после внесения установленного количества изменений, затрудняющих его использование;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

- предотвращение непреднамеренного использования устаревших документов и применение соответствующей идентификации документов, оставленных для любых целей.

2.2 Управление документацией и записями

Управление документацией осуществляется по документированной процедуре ДП СМБПП -02-2021 «Управление документацией». Перечень документации непосредственно входящей в СМБПП представлен в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Перечень документации СМБПП

Наименование документа	Обозначение	Ответственный за хранение
Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023	Руководитель предприятия
Управление документацией	ДП СМБПП -4.2.2-02-2023	
Управление записями	ДП СМБПП -4.2.3-03-2023	
Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	ДП СМБПП 4.2.3-04-2023	
Порядок организации и проведения входного контроля сырья и вспомогательных материалов	ДП СМБПП -7.3-05-2023	
Управление несоответствиями, Коррекция, корректирующие действия, Обращение с потенциально опасной продукцией. Изъятие	ДП СМБПП -7.10-06-2023	
Организация метрологического обеспечения производства	ДП СМБПП -8.3-07-2023	
Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	ДП СМБПП -8.3-08-2023	
Порядок организации и проведения внутреннего аудита	ДП СМБПП -8.4.1-09-2023	
Закупка сырья и вспомогательных материалов	ДП СМБПП -7.3.3-10-2023	
Идентификация и прослеживаемость сырья, материалов и готовой продукции на предприятии	ДП СМБПП 7-9-11-2023	
По предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	И СМБПП -01-2023	
Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них	И СМБПП -03-2023	
Организация пестконтроля	И СМБПП -04-2023	
Правила для посетителей	И СМБПП -05-2023	
Правила личной гигиены	И СМБПП -06-2023	
Управление аллергенами	И СМБПП -07-2023	

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

Правила санитарной обработки территории, зданий, помещений (производственного цеха), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств	И СМБПП -08-2023	
Правила хранения сырья, упаковки, вспомогательных материалов и готовой продукции	И СМБПП -09-2023	
Управление процессами аутсорсинга	И СМБПП -10-2023	
Обмен информацией	И СМБПП -11-2023	
Управление персоналом	И СМБПП -12-2023	
Паспорта процессов	ПП-01-2023, ПП-02-2023	
Программа производственного контроля	ППК	

Таблица 2.2 – Перечень регистрационно-учетной документации, относящейся к СМБПП

Вид документа	Наименование	Ответственное лицо	Срок хранения
1	2	3	4
Журнал	Учет инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию, инструктажа по личной гигиене	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Контроль качества поступающего сырья (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Контроль условий хранения сырья	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Контроль качества готовой продукции (журнал бракеража готовой продукции)	Руководитель предприятия	1 год
Папка	Документация СМБПП	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Регистрация инструктажа на рабочем месте (тех. персонал)	Руководитель предприятия	1 год

ООО « Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

Журнал	Учет противопожарного инструктажа на рабочем месте, (техперсонал, контролеры готовой продукции)	Руководитель предприятия	1 год
Журнал	Гигиенический журнал	Руководитель предприятия	1 год

Управление записями осуществляется по документированной процедуре ДП СМБПП «Управление записями». Перечень регистрационно-учетной документации, утверждается руководителем предприятия.

Клейн Генрих Владимирович, Фактический адрес: 353688, Краснодарский край, г. Ейск, ул. Пионерская, 12/1, кв. 37 ИНН 237301005352, Паспорт: Серия: 0317 Номер: 853222 Выдан Отдел УФМС России по Краснодарскому краю в Динском районе. Дата выдачи: 29.11.2017, р/с 40817810630002808701 Краснодарское отделение № 8619 ПАО СБЕРБАНК БИК 040349602, К/с: 30101810100000000602

организация-грузотправитель, адрес, телефон, факс, банковские реквизиты

структурное подразделение

Вид деятельности по ОКДП

Грузополучатель ООО «ДКС», ИНН 2361018715, ОГРН 1212300048916, Юр. адрес: 353680, Краснодарский край, Ейский район, г. Ейск, Ул.Армавирская, д. 45/2, офис 15
40702810530000012076 КРАСНОДАРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8619 ПАО СБЕРБАНК БИК: 040349602 Корр. счет: 30101810100000000602

организация, адрес, телефон, факс, банковские реквизиты

Клейн Генрих Владимирович, Фактический адрес: 353688, Краснодарский край, г. Ейск, ул. Пионерская, 12/1, кв. 37 ИНН 237301005352, Паспорт: Серия: 0317 Номер: 853222 Выдан Отдел УФМС России по Краснодарскому краю в Динском районе. Дата выдачи: 29.11.2017, р/с 40817810630002808701 Краснодарское отделение № 8619 ПАО СБЕРБАНК БИК

Поставщик 040349602, К/с: 30101810100000000602

организация, адрес, телефон, факс, банковские реквизиты

Платательщик ООО «ДКС», ИНН 2361018715, ОГРН 1212300048916, Юр. адрес: 353680, Краснодарский край, Ейский район, г. Ейск, Ул.Армавирская, д. 45/2, офис 15

40702810530000012076 КРАСНОДАРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8619 ПАО СБЕРБАНК БИК: 040349602 Корр. счет: 30101810100000000602

организация, адрес, телефон, факс, банковские реквизиты

Основание Договор поставки № 0021/С от 17.08.2022

договор, заказ-наряд

ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ

Номер документа	Дата составления
4	13.09.2023

Транспортная накладная

Вид операции

Страница 1

Но- мер по по- рядку	Товар		Единица измерения		Вид упаков ки	Количество		Масса брутто	Количе- ство (масса нетто)	Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб. коп.
	наименование, характеристика, сорт, артикул товара	код	наиме- нование	код по ОКЕИ		в одном месте	мест, штук					ставка, %	сумма, руб. коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Помидоры		кг	166					38,000	120,00	4 560,00	X	X	X
2	Огурцы		кг	166					50,000	120,00	6 000,00	X	X	X
Итого									88,000	X	10 560,00	X	X	X
Всего по накладной									88,000	X	10 560,00	X	X	X

Товарная накладная имеет приложение на
и содержит Два порядкового номера записи

прописью
Масса груза (нетто)

Восемьдесят восемь килограмм

Всего мест

Масса груза (брутто)

Приложение (паспорта, сертификаты и т.п.) на _____ листах
прописью

Всего отпущено на сумму
Десять тысяч пятьсот шестьдесят рублей 00 копеек

Отпуск разрешил _____ Клейн Г. В.
должность подпись расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск груза произвел _____ Клейн Г.В.
должность подпись расшифровка подписи

По доверенности № _____ от _____

выданной _____
кем, кому (организация, должность, фамилия, и. о.)

Груз принял _____
должность подпись расшифровка подписи

Груз получил _____
должность подпись расшифровка подписи

М.П. " " 20 ____ года

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Ваша сервисная компания»



Ю.С. Белова

2023 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

**Управление записями
ДП СМБПП- 4.2.3-03-2023**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Область применения
- 2 Основные положения
- 3 Идентификация
- 4 Хранение. Обеспечение сохранности
- 5 Изъятие записей
- 6 Аудит процесса управления записями по качеству
- 7 Анализ процесса управления записями по качеству со стороны руководства
- 8 Ответственность и контроль

- Приложение А Форма титульного листа журнала учета (регистрации)
- Приложение Б Форма перечня учетно-регистрационной документации

Информационные данные

Лист ознакомления

Лист регистрации изменений

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	---	---

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий стандарт организации устанавливает порядок сбора, регистрации, обработки, анализа, и учета записей по качеству системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), а также хранение, доступ, изъятие и уничтожение документов СМБПП на предприятии ООО «ВСК».

1.2 Стандарт определяет процедуры управления документацией в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. Положения настоящего стандарта подлежат исполнению всеми подразделениями организации.

2 Основные положения

2.1 Записи должны создаваться и поддерживаться для обеспечения доказательств соответствия требованиям и эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

2.2 Записи должны быть четкими и легко идентифицируемыми, их поиск не должен быть сложным.

3 Цели и задачи

3.1 Цель управления записями – подтверждение соответствия требованиям и эффективного функционирования системы менеджмента качества.

3.2 Основные задачи управления записями – упорядочение записей о качестве с целью обеспечения легкости их поиска и анализа, создание соответствующих условий для архивирования.

3 Идентификация

3.1 Записи ведутся на бумажных (напечатанными или заполненными от руки) и/или электронных носителях.

3.2 Действия по управлению записями, а также формы указанных документов должны соответствовать требованиям документов внешнего происхождения (государственных стандартов, правил, порядков проведения работ и др.) и внутренних документов (Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции и действующим руководящим документам предприятия).

3.3 При ведении записей все листы и графы должны быть заполнены, если иное не предусмотрено документами, в составе которых установлены соответствующие формы бланков.

3.4 Личные подписи должностных лиц, сделавших записи, должны быть идентифицированы путем разборчивого написания фамилии, инициалов имени и отчества.

3.5 При оформлении журналов (лабораторных, технологических, регистрации и других) должны быть соблюдены следующие требования:

- журналы должны вестись аккуратно, быть четко идентифицированы, прошнурованы, страницы пронумерованы, скреплены печатью;

- на лицевой стороне обложки журнала должны быть приведены сведения: наименование подразделения предприятия, обозначение и регистрационный номер журнала, дата начала и окончания ведения записей. Должна быть указана продолжительность (срок) хранения журнала (с даты последней записи).

- если записи в журнале производят одни и те же должностные лица, то на последнем листе журнала допускается проводить образцы их личных подписей (удостоверенные руководителем подразделения);

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	---	---

- исправление производится зачеркиванием старых данных и надписыванием сверху нужной информации. При этом рядом ставится подпись лица, сделавшего исправление;

- категорически запрещается делать исправления в журналах путем многократного обведения, замазывания штрихом.

- на последней странице журнала должна быть сделана запись с указанием количества прошитых и пронумерованных листов за подписью руководителя предприятия, проставлена печать организации.

Рекомендуемый вариант внешнего оформления журнала учета (регистрации) приведен в приложении А.

4 Хранение. Обеспечение сохранности

4.1 Записи хранятся в структурных подразделениях в течение определенного времени. Срок хранения устанавливается руководителем подразделения исходя из актуальности и необходимости оперативного принятия мер для функционирования системы менеджмента. Срок хранения указывается в перечне регистрационно-учетной документации (приложение Б).

4.2 Для хранения записей должны быть обеспечены надлежащие условия, исключающие порчу документов. Обеспечение хранения и защиты записей возлагается на руководителя структурного подразделения предприятия, являющегося источником информации.

4.3 Перечень регистрационно-учетной документации составляется в каждом подразделении и утверждается руководителем предприятия один раз в год. Ответственные за составление и поддержание перечня в рабочем состоянии – руководители подразделений.

Допускается дополнять Перечень регистрационно-учетной документации, если в ходе оперативного анализа эффективности СМБПП выявлена необходимость в регистрации и использовании дополнительных данных по качеству.

4.4 При ведении записей электронным способом право доступа или изменения данных в компьютере должны иметь только лица с соответствующими полномочиями. При этом необходимо ведение протокола изменений и изъятий. Доступ к электронной базе данных должен ограничиваться системой паролей.

5 Изъятие записей

5.1 Изъятие и уничтожение записей, потерявших актуальность, в связи с истечением сроков хранения или изменением функций производится только с разрешения руководителя подразделения.

5.2 По истечении срока хранения записи уничтожаются руководителем подразделения.

6 Аудит процесса управления записями

6.1 Аудит процесса управления записями является частью общего аудита системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

6.2 Периодичность аудита устанавливается в соответствии с общим планом аудита СМБПП.

6.3 Целью аудита является получение следующей информации:

- о соответствии процедуры управления записями целям предприятия;
- о сильных и слабых сторонах процесса управления записями и возможности его улучшения (информация о стабильности процесса управления записями по безопасности пищевой продукции др.)

- степени выполнения организацией требований, установленных настоящим документом,

6.4 Результаты аудита оформляются в соответствии с ДП и должна содержать следующие сведения:

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

- дату проверки;
- краткое описание результатов проверки (выявленных несоответствий);
- подпись проверяющего;
- запись об ознакомлении с выявленными несоответствиями ответственного за ведение журнала и руководителя подразделения;
- отметку о проведении работ по устранению выявленных несоответствий за подписью руководителя подразделения.

7 Анализ процесса управления записями со стороны руководства

7.1 Анализ процесса управления записями со стороны руководства проходит в рамках общего анализа эффективности СМБПП в соответствии с ДП.

7.2 Входные данные для анализа включают в себя:

- внутренние факторы (изменения в политике, целях, организационной структуре, ресурсах и др.)
- внешние факторы (изменения в законодательстве, и документах внешнего происхождения)
- характеристику выполнения процесса управления записями (результаты мониторинга и аудитов процесса),
- рекомендации по улучшению процесса
- предпринятые действия по результатам предыдущего анализа процесса управления записями со стороны руководства

7.3 Выходные данные анализа должны включать все решения, относящиеся к следующему:

- повышение результативности и эффективности процесса управления записями;
- обеспечение ресурсов, необходимых для обеспечения процесса управления записями;
- повышение уровня качества и безопасности продукции,

7.4 Записи по результатам анализа процесса управления записями со стороны руководства должны храниться в специальной папке, поддерживаться в рабочем состоянии и использоваться для улучшения СМБПП.

8 Ответственность и контроль

6.1 Ответственность за ознакомление всех работников предприятия с данной документированной процедурой несет руководитель предприятия.

6.2 Ответственность за соблюдение настоящей документированной процедуры несут все работники предприятия.

6.3 Контроль за соблюдением настоящей документированной процедуры осуществляется руководителем группы по безопасности пищевой продукции СМБПП.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ЖУРНАЛ УЧЕТА (РЕГИСТРАЦИИ)

ООО «ВСК»

наименование структурного подразделения

ЖУРНАЛ

№ _____

наименование журнала

Начат _____

Окончен _____

Хранить до _____

Ответственный за ведение _____
подпись

Ф.И.О.

дата

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ФОРМА ПЕРЕЧНЯ РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Перечень регистрационно-учетной документации

Код документа	Наименование документа	Место хранения, ответственное лицо	Срок хранения

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО – рабочей группой по разработке и внедрению системы менеджмента

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023
		Издание 1

Лист ознакомления

_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2023 Издание 1
-------------------------------	--	---

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
Управление записями

Обозначение:
ДП СМБПП-4.2.3-03-2023
Издание 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

3 Ответственность руководства

3.1 Обязательства руководства

ООО «Формула вкуса» берет на себя следующие обязательства:

- выпускать безопасную, конкурентоспособную, стабильного качества продукцию;
- уведомлять персонал о важности выполнения законодательных и нормативных требований, требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, а также требований потребителя, касающихся безопасности пищевой продукции;
- осуществлять политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проводить анализ со стороны руководства;
- обеспечивать наличие необходимых ресурсов.

3.2 Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Политика ООО «ВСК» в области обеспечения безопасности пищевых продуктов (Приложение 1) отражает основные направления деятельности и обязательства предприятия на текущий момент и на перспективу. Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов разработана, утверждена руководителем предприятия и оформлена в виде самостоятельного документа «Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции ООО «ВСК» Управление Политикой в области СМБПП, как документом осуществляется согласно разд.3.8 Р СМБПП -01-2023.

Политика в области СМБПП является основой для установления Целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции СМБПП (Приложение 2).

Реализация Политики в области СМБПП осуществляется через действующую организационную структуру, распределение ответственности и полномочий, внутреннюю нормативную документацию, обеспечение необходимых ресурсов.

Содержание Политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов доводится до сведения всего персонала. Ответственность за доведение Политики в области СМБПП до персонала, дистрибьюторов, внешних заинтересованных сторон возложена на Руководителя группы СМБПП. Степень знания и понимания Политики в области в области качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов персоналом предприятия определяется в ходе проведения внутренних проверок.

Политика в области СМБПП периодически (не менее 1 раза в год) анализируется руководителем предприятия ООО «Формул вкуса» с целью установления соответствия текущей деятельности основным направлениям, определенным Политикой в области СМБПП. При проведении анализа учитываются результаты внутренних аудитов СМБПП, а также данные о результативности и эффективности функционирования СМБПП.

При необходимости внесения изменений в Политику в области обеспечения безопасности пищевых продуктов по результатам анализа ООО «ВСК» разрабатывает новую версию документа.

По результатам актуализации Политики в области СМБПП, при необходимости, вносятся изменения (корректировки) в действующую документацию СМБПП с тем, чтобы при функционировании СМБПП следовать и руководствоваться актуализированной

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

Политикой в области СМБПП. Приложение 1 Политика ООО «ВСК» в области качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов

3.3 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Для достижения Целей в области СМБПП и обеспечения выполнения требований к качеству и обеспечению безопасности пищевой продукции на предприятии ООО «ВСК» осуществляется планирование создания и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Координацию деятельности по планированию создания и развития СМБПП осуществляет Руководитель группы СМБПП.

Документальным подтверждением планирования являются такие документы, как планы, программы, в которых определяются:

- объекты планирования и цели;
- мероприятия, которые необходимо выполнить для достижения поставленных целей;
- ответственные исполнители;
- лица, осуществляющие контроль выполнения мероприятий;
- необходимые ресурсы.

По результатам анализа СМБПП со стороны руководства, при необходимости, разрабатываются мероприятия по улучшению СМБПП.

Разработанные планы и программы доводятся до сведения всех заинтересованных сторон, хранятся в соответствующих делах согласно Номенклатуре дел.

3.4 Ответственность и полномочия

Весь персонал предприятия наделен обязанностью сообщать руководителю предприятия о проблемах, связанных с качеством и безопасностью выпускаемой продукции, выявляемых в повседневной деятельности.

Сотрудники предприятия ООО «Формула вкуса» после ознакомления с инструкциями, рабочими инструкциями, документированными процедурами обязаны поставить личную подпись в листах ознакомления, приложенных к данным документам.

3.5 Руководитель группы безопасности пищевой продукции

На предприятии ООО «ВСК» приказом назначен Руководитель группы безопасности пищевой продукции.

Руководитель группы БПП ООО «ВСК» обеспечивает и координирует деятельность по разработке, внедрению, функционированию и улучшению СМБПП, руководит группой по безопасности пищевых продуктов, а также обеспечивает соответствующую подготовку и обучение членов группы.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

3.6 Обмен информацией

3.6.1 Внешний обмен информацией

Для обеспечения доступности в пределах цепи создания пищевой продукции информации по проблемам, связанным с качеством и обеспечением безопасности выпускаемой пищевой продукции на предприятии ООО «ВСК» разработаны мероприятия по обмену информацией участниками продуктовой цепи: поставщиками, дистрибьюторами, потребителями и конечными потребителями, а также законодательными и регламентирующими органами. Руководитель предприятия является ответственным лицом за обеспечение внешнего обмена информацией.

Полученная от участников продуктовой цепи информация передается выше или ниже по продуктовой цепи для обеспечения того, чтобы любое несоответствие и любая существенная опасность, которые не могут теоретически или практически управляться ООО «Формула вкуса» управлялись на соответствующем этапе продуктовой цепи.

Посредством внешнего обмена информацией с участниками продуктовой цепи ООО «Формула вкуса» заключены соглашения и договоренности о требуемом уровне безопасности пищевых продуктов и о возможности отступления от согласованных требований.

В качестве основы при определении требуемого уровня безопасности выпускаемой продукции и для обеспечения вероятности безотказной работы руководителем предприятия установлены каналы обмена информацией с законодательными и регламентирующими органами.

Ответственность за поддержание связи с законодательными и регулирующими органами по вопросам, связанным с безопасностью пищевых продуктов возложена:

по вопросам гигиены и эпидемиологии, производственного контроля – на руководителя предприятия;

по вопросам упаковки, маркировки, декларирования продукции, – на руководителя предприятия;

по вопросам технологии – на руководителя предприятия;

Обмен информацией с конечными потребителями осуществляется в рамках процессов:

– доведения до сведения конечных потребителей информации о продукции, включая информацию о сроках годности и условиях хранения продукции является руководителем предприятия;

- организации и поддержания в рабочем состоянии каналов получения информации от конечных потребителей, включая жалобы и пожелания. Ответственное лицо – гл. технолог.

Записями по внешнему обмену информацией являются входящая-исходящая корреспонденция, отчеты лиц, назначенных ответственных по процессу внешнего обмена информацией.

3.6.2 Внутренний обмен информацией

С целью обмена информацией и обеспечения осведомленности всего персонала предприятия о деятельности предприятия, Политике и Целях в области обеспечения

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

безопасности пищевых продуктов на предприятии каналами связи между всем персоналом предприятия являются устные распоряжения руководителя предприятия.

Установленный порядок обмена информацией обеспечивает информированность группы по безопасности пищевых продуктов о любых изменениях на предприятии и включение этой информации в актуализацию СМБПП.

3.7 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них

Цель – управлять потенциально аварийными ситуациями и несчастными случаями, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.

3.7.1 Ответственность

Ответственность за аварийные ситуации и несчастные случаи на производстве, в общем, возлагается на руководителя предприятия

3.7.2 Планируемые мероприятия для основных прогнозируемых чрезвычайных ситуаций

Затопление. При затоплении продукция теряет качество и становится непригодной для реализации. Несоответствующая продукция подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

При затоплении - потенциально опасные микробиологические факторы: КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы), БГКП – бактерии группы кишечной палочки, дрожжи, плесневые грибы, мезофильные анаэробные клостридии, мезофильные аэробные бактерии, термофильные микроорганизмы, стафилококки, патогенные, в том числе сальмонеллы, листерии.

Пожар. В качестве огнегасящего вещества применяется влажный насыщенный пар, пенные и углекислотные огнетушители. Попадание огнегасящего вещества в продукт приводит к ухудшению качества. Испорченный продукт подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Отключение электроэнергии. Приводит к остановке производства. При остановке производства продукция, которая находилась на производственной операции и не прошла стерилизацию теряет качество. При подаче электроэнергии продукция или сырье, которое находилось на производственной операции, после дополнительных анализов или по решению цеховой дегустационной комиссии переработать в кратчайшие сроки. Испорченный продукт подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Отключение отопления. Понижение температуры (до 2°C) в производственных цехах не влияет на безопасность продукции. Дополнительные мероприятия не требуются. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Бой светильников. Светильники над рабочей зоной оснащены защитными экранами. Проведение дополнительных мероприятий не требуется. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Биотерроризм — тип терроризма, который осуществляется испусканием или распространением биологических агентов, то есть бактерий, вирусов или токсинов, равно как и методов их доставки, как в естественной, так и в модифицированной человеком форме. Требуются дополнительные мероприятия по контролю пропускного режима, санитарии, дисциплины. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

Проводятся учения для подтверждения способности данных процедур обеспечить своевременную локализацию последствий аварийной ситуации, управление продукцией, находящейся под управлением предприятия и затронутой несоответствием в результате наступления аварийной ситуации и изъятия такой продукции из продуктовой цепи.

3.8 Анализ СМБПП со стороны руководства

3.8.1. Общие положения

Руководитель предприятия ежегодно проводит анализ СМБПП в декабре месяце, с целью подтверждения пригодности, адекватности и результативности системы менеджмента и подтверждения того, что СМБПП соответствует требованиям:

стандарта ГОСТ Р ИСО 22000;

Политики и Целей в области качества и безопасности пищевых продуктов;

настоящего Руководства по СМБПП;

внешних и внутренних нормативных документов, действующих на Предприятии.

Для проведения анализа СМБПП руководитель предприятия должен не позднее 01 декабря текущего года издать приказ «О проведении анализа СМБПП за прошедший год».

3.8.2 Входные данные для анализа со стороны руководства

Входные данные для анализа СМБПП со стороны руководства предприятия в общем случае включают:

- результаты внутренних аудитов СМБПП;
- результаты проверок СМБПП внешними организациями;
- результаты обратной связи от потребителей;
- выполнение мероприятий, вытекающих из предыдущих анализов со стороны руководства;
- функционирование процессов и соответствие продукции;
- предложения и рекомендации по улучшению СМБПП со стороны персонала предприятия;
- оценку выполнения мероприятий, касающихся деятельности предприятия;
- оценку финансовых затрат функционирования СМБПП;
- рекомендации по улучшению

3.8.3 Выходные данные анализа со стороны руководства

Выходные данные анализа СМБПП со стороны руководства включают все решения и действия, относящиеся к:

- повышению результативности СМБПП и ее процессов;
- улучшению качества продукции в соответствии с требованиями потребителей;
- потребности в ресурсах.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

3.9 Менеджмент ресурсов

3.9.1 Обеспечение ресурсами

Для результативного поддержания и улучшения СМБПП, достижения Целей в области СМБПП и выполнения обязательств, взятых на себя ООО «Формула вкуса» планирует руководство предприятием и обеспечивает выделение необходимых ресурсов.

К ресурсам, необходимым для деятельности предприятия, относятся:

- персонал, обладающий соответствующей квалификацией и компетентностью;
- производственная среда;
- здания, рабочее пространство и оборудование рабочих мест;
- технологическое оборудование;
- средства измерения и испытания;
- материалы, сырьё, комплектующие изделия;
- энергоносители и вода (электроэнергия, газоснабжение, водоснабжение и водоотведение, горячая вода для отопления);

нормативные документы, определяющие порядок выполнения процессов, работ согласно требованиям документации СМБПП;

поставщики;

программное обеспечение;

финансовые ресурсы.

Руководитель предприятия несет ответственность за выделение необходимых финансовых ресурсов для обеспечения и поддержания в рабочем состоянии инфраструктуры, обучения, повышения квалификации персонала, приобретения необходимой документации.

3.10 Человеческие ресурсы

3.10.1 Общие положения

Целью процесса управления персоналом является обеспечение предприятия ООО «Формул вкуса» персоналом необходимой квалификацией.

Данный процесс охватывает порядок:

- приема на работу,
- перевода и увольнения сотрудников,
- прохождения стажировки, подготовки, поддержания и повышения квалификации,
- проведение квалификационной проверки знаний,

Для разработки СМБПП, основанной на требованиях национального стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, а также для надлежащего ее функционирования на предприятии ООО «ВСК» приказом назначена рабочая группы по разработке и внедрению системы безопасности пищевых продуктов.

3.10.2 Компетентность, осведомленность, подготовка

Процесс управления персоналом включает в себя:

- определение необходимой компетенции сотрудников предприятия ООО «ВСК» выполняющих работы, влияющие на качество и безопасность производимой продукции;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

проведение необходимой подготовки персонала, в том числе персонала, ответственного за мониторинг, коррекции и корректирующие действия в рамках СМБПП с целью поддержания на соответствующем уровне необходимой его компетенции;

- прохождение стажировки;
- обеспечение осведомленности сотрудников предприятия об актуальности и важности их деятельности в достижении Целей в области СМБПП;
- обеспечение понимания персоналом, чья деятельность оказывает влияние на качество и безопасность выпускаемой продукции требований эффективного обмена информацией;
- регистрацию и хранение отчетных документов, ведущихся в рамках процесса управления персоналом.

3.11 Инфраструктура

Инфраструктура предприятия ООО «ВСК» необходимая для достижения соответствия требованиям к продукции, включает следующие ресурсы:

- здания, сооружения, рабочее пространство и оборудование рабочих мест;
- технологическое оборудование;
- средства измерений;
- программное обеспечение;
- средства связи и транспорт;
- энергоносители.

Покрытия стен, потолков и полов в производственных цехах и складах выполнены в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Санитарная обработка стен и полов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и внутренними стандартными операционными процедурами.

Бытовые помещения для сотрудников оборудованы шкафами и вешалками для хранения одежды, душем и туалетом в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Вывоз отходов проводится в соответствии с договором

Все узлы технологического оборудования доступны для мойки, чистки и дезинфекции. Мойка технологического оборудования осуществляется в ручном или автоматическом режиме. Требования к периодичности, выбору режимов и контролю мойки установлены в паспортах на каждую единицу оборудования и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Метрологическое обеспечение на предприятии осуществляет ООО «ВСК». Требования к управлению мониторингом и измерениями установлены и соответствуют ДП СМБПП «Организация метрологического обеспечения производства».

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

3.12 Производственная среда

Руководитель предприятия осознает, что производственная среда, в которой работает персонал предприятия и осуществляется выпуск продукции, оказывает важнейшее влияние на качество и безопасность выпускаемой продукции, и качественное выполнение работ в целом.

Для управления вероятностью внесения опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов, через производственную среду на предприятии разработаны, документированы и внедрены программы обязательных предварительных мероприятий (далее PRP), включающие:

- пригодность, очистку и техническое обслуживание оборудования (ДП СМБПП «Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования», И СМБПП «Инструкция. Правила санитарной обработки территории, зданий, помещений (производственных цехов), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств;

- управлениекупаемыми материалами (ДП СМБПП «Закупки сырья и вспомогательных материалов»;

- меры по предотвращению перекрёстного загрязнения;

- борьбу с вредителями (И СМБПП «Организация пестконтроля»);

- гигиену персонала и санитарно-техническое оборудование для персонала

- (И СМБПП «Инструкция. Правила личной гигиены для работников производственных цехов).

Контроль соблюдения работниками предприятия внешних и внутренних нормативных документов в области санитарно-технического и санитарно-гигиенического обеспечения директор предприятия возложил на руководителя ГБПП.

Помещения предприятия в необходимом количестве обеспечены средствами пожаротушения. Ответственное лицо за обеспечение пожарной безопасности назначается приказом.

3.13 Планирование и производство безопасной продукции

3.13.1 Общие положения

На предприятии ООО «ВСК» для обеспечения бесперебойного выпуска продукции осуществляется планирование следующих видов деятельности:

- производство продукции;

- осуществление закупок;

- поставки готовой продукции.

При планировании процесса выпуска продукции руководство Предприятия устанавливает:

- требования к качеству и безопасности продукции;

- требования к процессам СМБПП, которые необходимы для выпуска продукции соответствующего качества и уровня безопасности;

- необходимые ресурсы;

- критерии проверки, оценки, измерений в ходе процесса, критерии приемки продукции;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

– виды и формы отчетных документов, необходимые для обеспечения свидетельства того, что продукция отвечает требованиям.

В рамках планирования выпуска продукции соответствующего качества и уровня безопасности проведен анализ опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов для определения тех опасностей, которые нуждаются в управлении, требуемой степени управления и комбинации управляющих воздействий.

Для производства продукции, выпускаемой на предприятии, разработаны, утверждены и внедрены технологические процессы. Порядок и правила выполнения технологических операций, процедур или работ, в том числе меры безопасности при выполнении работ, а также основные режимы работы оборудования и систем установлены в технологических регламентах и инструкциях. Содержание и структура таких документов регламентированы стандартами внешних нормативных документов.

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

Ю.С. Белова



2023 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства

ДП СМБПП-5.8-04-2023

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

Содержание

1	Назначение и область применения	3
2	Порядок проведения анализа	3
3	Оформление результатов оценки эффективности СМБПП	5
4	Ответственность	5
5	Управление документами и записями по менеджменту	5
	Приложение А Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства	6
	Приложение Б Форма протокола заседания Совета по качеству	7
	Информационные данные	8
	Лист ознакомления	9
	Лист регистрации изменений	10

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура устанавливает порядок проведения анализа системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее по тексту – СМБПП) со стороны руководства для обеспечения ее постоянной пригодности, достаточности и результативности. Анализ должен включать оценку возможностей улучшений и потребности в изменениях в СМБПП предприятия, в том числе в политике и целях в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Требования настоящей документированной процедуры обязательны для руководителя предприятия, начальников цехов, служб и отделов, принимающих участие в подготовке данных о качестве и безопасности пищевой продукции и анализе СМБПП.

Стандарт разработан в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 9004-2010, ГОСТ Р 1.5-2012, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в нем использованы термины и определения, приведенные в ГОСТ ISO 9000-2011.

2 Порядок проведения анализа

2.1 Анализ со стороны руководства должен проводиться один раз в год (по итогам работы за год).

2.3 Анализ базируется на материалах отчетов, представляемых директору ООО «ВСК» (далее-директор) руководителем группы безопасности пищевой продукции (далее-РГБ).

2.4 Методы анализа систем со стороны руководства должны включать в себя совещания у руководства с заранее рассылаемой повесткой, анализ СМБПП на различных уровнях с последующими докладами результатов руководству.

2.5 Текущие вопросы по функционированию СМБПП постоянно по мере возникновения должны выноситься на оперативное совещание или на рассмотрение группы безопасности пищевой продукции для осуществления оперативного анализа с обязательным протоколированием принятых решений.

2.6 Вопросы для рассмотрения могут исходить как от сотрудников предприятия, так и от других заинтересованных сторон (например, потребителей или поставщиков).

2.7 Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства представлена в приложении А.

2.8 Входные данные для анализа со стороны руководства должны включать следующую информацию:

- результаты аудита СМБПП (как внутреннего, так и внешнего);
- обратную связь от потребителей, в том числе любые претензии и жалобы;
- сведения о результативности процессов и соответствии продукции;
- отчеты о предпринятых действиях по результатам ранее проведенных анализов;
- изменения в организации и внешней среде, которые могут повлиять на СМБПП;
- мероприятия по улучшению деятельности применительно к качеству продукции;
- показатели результативности СМБПП;
- результаты внедрения программ обязательных предварительных мероприятий.

2.9 Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать:

- повышение результативности СМБПП и их процессов;
- улучшение качества и безопасности продукции по отношению к требованиям потребителей;
- потребности в ресурсах.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

2.10 Результаты анализа рассматриваются на совещании группы безопасности пищевой продукции, где обсуждаются предложения по улучшению деятельности в рамках СМБПП.

Утвержденные директором мероприятия по улучшению деятельности предприятия подлежат обязательному исполнению.

2.11 Результаты анализа со стороны руководства должны регистрироваться и поддерживаться в рабочем состоянии.

2.12 Подготовка отчета по результатам анализа СМБПП.

2.12.1 Собранные данные о СМБПП систематизируются, анализируются, оцениваются руководителем группы безопасности пищевой продукции (далее – РГБПП). Результаты оценки и анализа фиксируются в отчете по анализу СМБПП руководством. Одновременно с отчетом разрабатываются корректирующие действия по результатам анализа.

2.12.2 Корректирующие действия должны предусматривать мероприятия и решения, направленные на повышение результативности СМБПП и используемых в ней процессов, улучшение безопасности продукции с указанием ответственных лиц, сроков выполнения и необходимых ресурсов.

2.12.3 Структура отчета по результатам анализа СМБПП должна содержать следующие разделы:

- анализ выполнения решений по предшествующему анализу;
- анализ выполнения и пригодности Политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- анализ выполнения Целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- анализ выполнения процессов (элементов) СМБПП и эффективность разрабатываемых корректирующих действий;
- анализ качества выпускаемой продукции в сравнении с предыдущим отчетным периодом;
- анализ удовлетворенности потребителей качеством продукции предприятия;
- анализ спроса и ожиданий потребителей;
- анализ подготовки персонала и поддержания его компетентности;
- анализ оценивания и выбора поставщиков;
- выводы (предложения по улучшению СМБПП).

2.12.4 Отчет завершается проектом мероприятий, который составляется на основе общего анализа результатов деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

В проекте мероприятий учитываются предложения специалистов, участвовавших в сборе объективных свидетельств по отчету.

3 Оформление результатов оценки эффективности СМБПП

3.1 Результаты рассмотрения руководством эффективности функционирования СМБПП оформляются в виде протокола группы безопасности пищевой продукции, подписываемого директором, который имеет силу приказа. Форма протокола заседания группы безопасности пищевой продукции приведена в приложении Б.

3.2 По результатам обсуждения в протоколе делается заключение о пригодности и эффективности СМБПП для реализации политики и целей предприятия в области обеспечения безопасности пищевой продукции и даются рекомендации по ее улучшению.

3.3 Выполнение мероприятий, занесенных в протокол, отслеживается начальником зам. ген. директором по производству в течение сроков, принятых на совещаниях группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

3.4 Результаты предпринятых действий обсуждаются на следующем заседании группы безопасности пищевой продукции.

4 Ответственность

Ответственность за подготовку и оформление отчета, а также корректирующих действий несет РГБ.

5 Управление документами и записями по обеспечению безопасности пищевой продукции

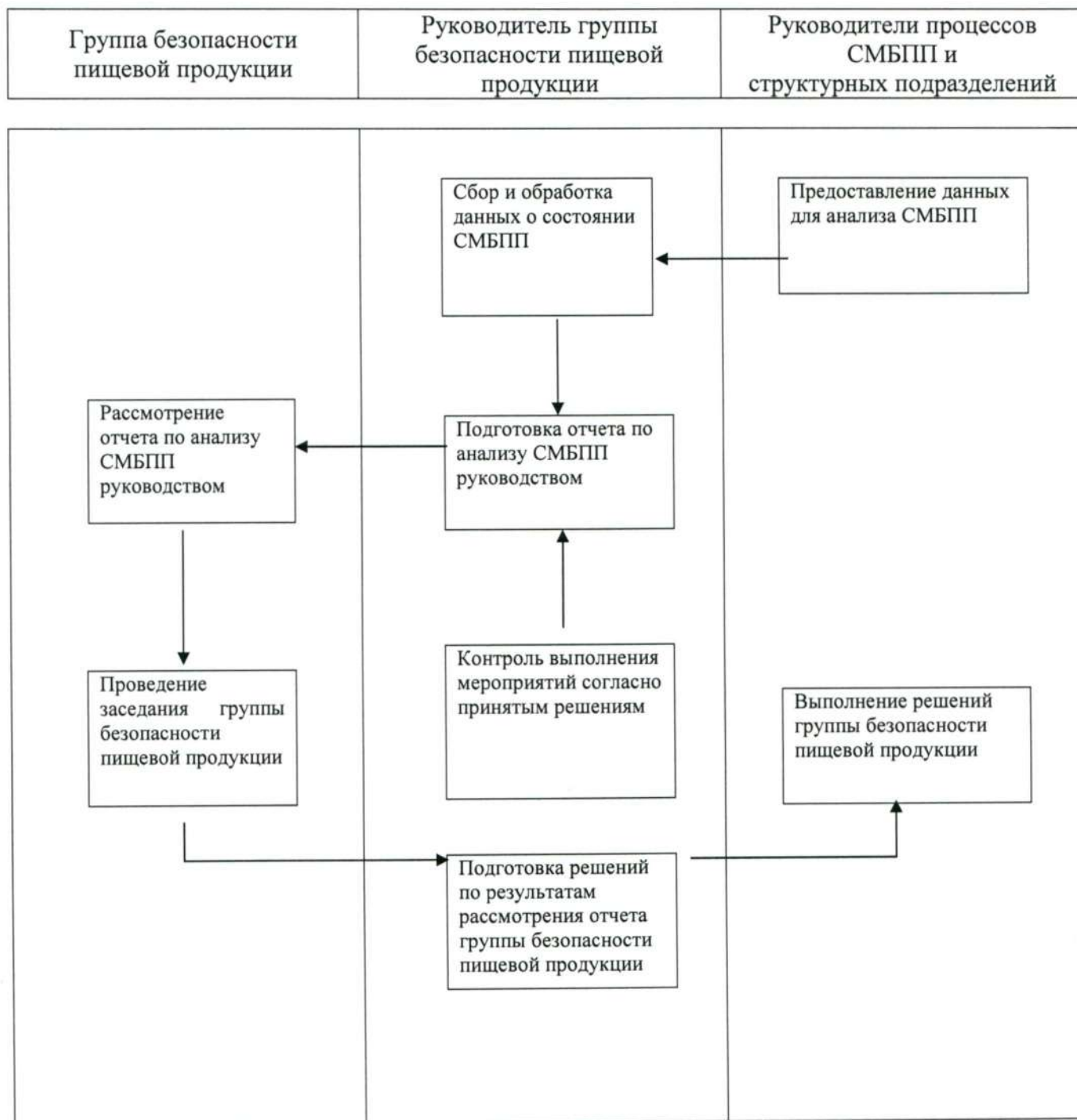
Управление документами и записями СМБПП, возникающими в процессе анализа со стороны руководства, осуществляется в соответствии с ДП «Управление документацией» и ДП «Управление записями».

Хранение данных о безопасности пищевой продукции по анализу со стороны руководства должно осуществляться в подразделениях, которые готовят материалы для анализа в условиях, обеспечивающих их сохранность и быстроту нахождения.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства



ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Форма протокола заседания группы безопасности пищевой продукции

**Протокол
совещания по анализу результативности СМБПП**

_____ 20__ г.

г. Ейск

№ _____

Председатель – _____

Секретарь – _____

Присутствовали:

Приглашенные:

Повестка дня:

Слушали:

Выступили:

Постановили:

Председатель _____

Секретарь _____

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

руководителем группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

Лист ознакомления

_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2023 Издание: 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изменения	№ листа (страницы)				№ извещени я	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	измененного	заменного	нового	аннулированного					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023 Издание 1
		Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции

6 ПЛАНОВО-ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Группа ХАССП проанализировала требования законодательства и требования органов государственного управления, требования потребителей, национальные, международные стандарты и разработала планово-предупреждающие действия, перечень которых представлен в таблице 6.1.

Таблица 6.1 - Программа обязательных предварительных мероприятий

№ п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1	2	3	4	5
1.	<i>Конструкция и компоновка зданий</i>	Генеральный план предприятия	Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления магистральных водопроводов	Один раз в год
2.	<i>Окружающая среда</i>	ППК Программа производственного контроля Экологический паспорт	ООО «ВСК»	Один раз в год
3.	<i>Расположение предприятия</i>	Периметральное ограждение территории Наличие камер слежения Положение об организации пропускного режима	Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления магистральных водопроводов	Один раз в год
4.	Планировка рабочих мест	Аттестация рабочих мест	ООО «ВСК»	Один раз в год
5.	Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непищевых химических веществ	НД на продукцию	Кладовщики	ежедневно
6.	Системы обеспечения — снабжение водой,	Паспорт водного хозяйства График производственного контроля качества питьевой воды Протокол лабораторных исследований на питьевую	Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления магистральных водопроводов ООО «ВСК»	

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023 Издание 1
		Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции

№ п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1	2	3	4	5
	Системы обеспечения — снабжение воздухом, Системы обеспечения — снабжение электроэнергией	воду Договор на подачу воды. Схемы подачи воздуха в цеха График производственного контроля воздуха Протокол лабораторных исследований на воздух Схема электрической сети		
7.	Освещение	Аттестация рабочих мест; Протокол лабораторных исследований на освещенность Паспорта на лампы.	Электрик	
8.	Удаление отходов	Договора на вывоз отходов Схемы расположения кон- тейнеров.	Гл. технолог, механик	

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023 Издание 1
		Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции

№ п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1	2	3	4	5
9.	Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	Паспорт на оборудование; Декларация или сертификат на оборудование Инструкция по санитарной обработке территории, зданий, помещений (производственных цехов), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств Графики уборки. Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования График технического обслуживания оборудования	Технолог, механик, слесарь	
10.	Управлениекупаемыми материалами	Перечень поставщиков сырья, материалов Документы от поставщиков Договора на закупку сырья, материалов	Гл. технолог	Каждая партия
11.	Очистка и санитарная обработка	Графики уборки Декларации или паспорт на чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления. Журнал контроля за санитарным состоянием.	Гл. технолог	Внутренние проверки-постоянно
13	Борьба с вредителями	Инструкция «Пестконтроль»	Гл. технолог	

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023 Издание 1
		Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции

№ п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1	2	3	4	5
14	Личная гигиена и средства санитарно-гигиенического обеспечения работников предприятия	Учет прохождения медосмотра Журнал здоровья	Гл. технолог, технолог	Внутренние проверки – постоянно
15	Процедуры отзыва продукции	ДП СМБПП 7.10-06-2016	Гл. технолог	При необходимости
16	Складирование	ИСМБПП -09-2016 НД на продукцию.	Кладовщики	Внутренние проверки – постоянно
17	Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры	ИСМБПП -08-2016	Механик	Осмотр транспортных средств перед погрузкой Очистка каждой единицы транспорта
18	Информация о продукции и информированность потребителей	Маркировочный ярлык	Гл. технолог, технолог	Постоянно
19	Защита продукции	ИСМБПП -01-2016	Гл. технолог, технолог	Каждый посетитель/сотрудник
20	Требования к организации производственного контроля	«Программа производственного контроля»	Гл. технолог, технолог	
21	Контроль технологической дисциплины, температурные режимы технологических процессов и хранения готового продукта	Журналы, ТИ, РЦ	Технолог, кладовщики	

ООО «Ваша сервисная
компания»

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ

Р СМБПП -01-2023
Издание 1

Руководство по менеджменту
безопасности пищевой продукции

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023 Издание 1
		Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции

5 ПЛАН ХАССП

Принцип 1			Принцип 2	Принцип 3	Принцип 4 Мониторинг					Принцип 5 Корректирующие действия			Принцип 6 Проверка		Принцип 7
№п/п	Операция	Опасный фактор			Место контроля	Метод. процедура	Периодичность	Ответственный	Регистрация данных	Метод. процедура	Ответственный	Регистрация данных	Проверка выполнения процедур мониторинга и корректирующих действий	Ответственный	
1	Контроль температуры хранения охлажденных товаров	биологический	ККТ1	+1°C+4°C	Зоны холодильной камеры	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведующий	Журнал регистрации темп.режимов холод.	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации
2	Контроль температуры хранения замороженных товаров	биологический	ККТ2	-18°C и ниже	Зоны холодильной камеры	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведующий	Журнал регистрации темп.режимов холод.	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации
3	Контроль сроков годности сырья и полуфабрикатов на складе	биологический	ККТ3	Указаны в рабочей инструкции	Склад	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации
4	Контроль температурных режимов обработки продуктов	Биологический	ККТ4	Указаны в рабочей инст.	Кухня	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведующий	Журнал регистрации

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»



2023г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**Порядок организации и проведения входного контроля сырья
ДП СМБПП-7.3-05-2023**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г Ейск
2023

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1

Содержание

1. Область применения	3
2. Общие положения	3
3. Требования к проведению входного контроля	3
4. Организация входного контроля	4
5. Ответственность	6
Приложение А Форма Журнала результатов анализа муки	7
Информационные данные	8
Лист регистрации изменений	9
Лист ознакомления	10

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

1 Область применения

1.1 Настоящая документированная процедура (далее - ДП) устанавливает порядок проведения входного контроля качества сырья от поставщиков на предприятии ООО «ВСК»

1.2 Требования ДП обязательны для персонала подразделений, осуществляющих приемку и входной контроль поступившего сырья и вспомогательных материалов на предприятии.

1.3 Процедура разработана в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, в нем использованы термины и определения, приведенные в ФЗ от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ ISO 9000, ГОСТ Р ИСО 22000.

2 Общие положения

2.1 Все закупаемое на предприятии основное и дополнительное сырье, влияющие на качество и безопасность выпускаемой продукции должно быть подвергнуто входному контролю.

2.2 В соответствии с Гражданским кодексом РФ (ч.2, глава 30) «Порядок проверки качества товара устанавливается законом, обязательными требованиями государственных стандартов или договором купли-продажи, или производится в соответствии с обычно применяемыми условиями проверки товара»

2.3 Входной контроль сырья и материалов осуществляется кладовщиком сырья и технологом.

2.2 Основными задачами процедуры входного контроля являются:

- оценка качества и безопасности поступивших на предприятие сырья на соответствие требованиям нормативных документов;
- оформление документов по результатам контроля;
- контроль за соблюдением складскими работниками правил и условий хранения, выдачи в производство принятого сырья и вспомогательных материалов;
- анализ влияния качества и безопасности поставляемых сырья на качество и безопасность вырабатываемой продукции.

3 Требования к проведению входного контроля

3.1 Каждая партия поступивших на предприятие сырья должна быть подвергнута проверке.

3.2 Информация о результатах проверки должна своевременно и оперативно передаваться технологу.

3.3 Отбор проб должен проводиться в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

3.4 Испытания должны быть точными и достоверными.

3.5 Журналы по входному контролю и документы должны заполняться своевременно, без исправлений.

4 Организация входного контроля

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

4.1 Входной контроль осуществляется кладовщиком сырья и технологом в соответствии со схемой лабораторных испытаний, включенных в утвержденную Программу производственного контроля (далее – ППК), содержащей перечень сырья, используемого при производстве продукции с указанием конкретных контролируемых показателей, периодичности, нормативов и методик выполнения измерений и ответственных исполнителей.

4.2 Программа производственного контроля подлежит периодическому пересмотру не менее 1 раза в год в соответствии с Порядком пересмотра и обновления, утвержденным директором.

Ответственность за своевременное внесение изменений в ППК возлагается на технолога.

4.3 Входному контролю подвергается все сырье и вспомогательные материалы, поступающие на предприятие как извне, так и из производственных подразделений.

4.4 Оповещение кладовщика сырья и технолога о прибытии партии сырья и вспомогательных материалов производится в устной форме.

4.5 Прием сырья и вспомогательных материалов на склад осуществляется комиссией в составе:

- кладовщика;
- технолога.

Вскрытие транспорта должно производиться при полном составе комиссии.

4.6 Входной контроль сырья состоит из трех этапов: *приемка, отбор проб, проведение анализа* – и осуществляется в соответствии с НД на методы их анализа.

4.7 При приемке сырья комиссия проверяет:

- комплект сопроводительных документов (товарную накладную, счет-фактуру, сертификат соответствия или декларацию о соответствии и/или санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение о качестве и безопасности).

- соответствие показателей качества сырья, тары и упаковочных материалов, указанных в предоставленных продавцом в удостоверение о качестве и безопасности, нормам, установленным нормативными документами на данный вид товара;

- наличие маркировки и ее соответствие действующим нормативным документам и сопроводительным документам, предоставленным продавцом;

- органолептические показатели качества сырья (внешний вид, цвет, запах, вкус и т.д.);

- внешний вид тары/упаковки (состояние, целостность), в которой поступило сырье.

4.8 Сопроводительные документы должны быть действующими и заверены в установленном порядке. Партия сырья и вспомогательных материалов может быть принята на склад только при полном комплекте документов.

При неполном комплекте документов делается запрос поставщику. Партия сырья и вспомогательных материалов может быть принята на изолированное хранение до поступления полного комплекта документов на данную партию. Решение о приемке сырья и вспомогательных материалов на изолированное хранение принимает технолог. Товарные накладные должны храниться у кладовщика сырья. Удостоверения качества и безопасности, сертификаты и декларации о соответствии, санитарно-эпидемиологические заключения, свидетельства о регистрации, ветеринарные свидетельства на поступающие партии сырья и вспомогательных материалов должны храниться у технолога на протяжении 2-х лет с даты окончания ведения папки на данный вид сырья, тары или упаковочных материалов.

Предоставление с партией товара удостоверения о качестве и безопасности не является обязательным требованием, однако по договоренности с поставщиками данный документ предоставляется.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

4.9 При проведении визуального осмотра партии сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов на складе необходимо проверить:

- целостность пломбы на транспорте;
- температурный режим транспортировки (при ограничении температуры транспортировки);
- целостность упаковки;
- соответствие маркировки сопроводительным документам;
- массу нетто или количество упаковок, указанным в сопроводительных документах.

В случае обнаружении несоответствий в массе нетто или количестве упаковок приемочной комиссией должен составляться акт типовой межотраслевой формы № М-7 (Утверждена постановлением Госкомстата России от 30.10.97 № 71а).

4.10 Если при приемке сырья, тары и упаковочных материалов не обнаружено никаких внешних дефектов, технолог осуществляет *отбор проб* от поступившей партии сырья и проводит органолептические исследования на соответствие показателей качества требованиям документов.

Испытания проводятся в помещении склада для сырья.

Результаты испытаний при осуществлении входного контроля сырья фиксируется в лабораторных журналах (формы журналов приведены в **Приложениях А**).

В журнале результатов анализа дополнительного сырья для каждого вида сырья должны быть выделены свои страницы, указанные в Содержании. Наименования граф заполняются вручную в зависимости от вида сырья и определяемых параметров качества.

4.11 Продукция, поступившая от поставщика до получения результатов входного контроля должна храниться отдельно от принятой или забракованной при входном контроле.

При невозможности отдельного хранения для предупреждения непреднамеренного использования непроверенного сырья используется соответствующая маркировка.

4.12 Если при приемке сырья обнаруживаются несоответствия в массе или дефекты тары, упаковки, несоответствие маркировки, органолептических показателей требованиям нормативной документации, приемочная комиссия информирует о данном факте руководителя предприятия, и службу, ответственную за поставку сырья.

Составляется Акт выявления несоответствующей продукции (Форма акта приведена в ДП СМБПП-7.10-06-2018 «Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией. Изъятие»)

Копия Акта направляется продавцу или предприятию-изготовителю. Вызывается представитель поставщика и, в случае согласия с предъявленными претензиями, осуществляется возврат товара, обмен его на качественный или иное, в соответствии с действующим гражданским законодательством.

4.12.1 До решения вышеуказанных вопросов с продавцом, поступивший товар может, по решению руководства предприятия, приняться на изолированное хранение.

4.12.2 Ответственность за изолированное хранение вспомогательных материалов возлагается на кладовщик сырья.

4.12.3 При несущественных отклонениях сырье могут быть допущены в производство при условии проведения предупреждающих мероприятий для исключения производства продукции, не соответствующей требованиям нормативной документации и потребителя.

Решение о приемке в данном случае принимает руководство предприятия по представлению приемочной комиссии.

4.18 Прием сырья и вспомогательных материалов в цех осуществляет технолог.

4.13 Прошедшие входной контроль сырье, тара и упаковка хранятся на складе сырья, материалов или цехе, их использующем.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

Идентификация товаров на складе осуществляется посредством сохранения маркировки предприятия-изготовителя.

4.14 Контроль соблюдения условий хранения сырья по результатам входного контроля принятых в производство, осуществляется технолог.

В случае, если в процессе хранения сырья на центральных складах предприятия или в производстве (при условии соблюдения установленных параметров хранения), до истечения установленных сроков хранения, обнаружены скрытые дефекты, составляется Акт о выявленных скрытых дефектах и соблюдается последовательность действий, описанная в п.4.12 настоящей документированной процедуры.

5 Ответственность

5.1 За точность проводимых органолептических исследований сырья, ведения записей входного контроля несет ответственность кладовщик сырья и технолог.

5.2 За соблюдение сроков и условий хранения сырья несет ответственность кладовщик сырья заведующие производством, в зависимости от места хранения на предприятии.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Форма Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)
1	2	3	4	5	6	7

Продолжение

Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
8	9	10	11	12	13

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководителем группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2023 Издание: 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

[illegible]

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

7. Анализ опасностей

7.1 Исходная информация

Для выбора опасностей использованы следующие источники информации:

- ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- другие государственные стандарты;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «О безопасности масложировой продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии ТС от 28 мая 2010 № 299;
- Федеральные законы РФ;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - государственные стандарты;
 - электронные ресурсы:
 - <http://www.gastroscan.ru/>
 - <http://ru.wikipedia.org/>
 - <http://gochs.info/>
 - <http://edu.dvgups.ru/>
 - http://www.elbio.ru/modules/newscore/news.php?id_entry=5
 - <http://academic.ru/dic.nsf/>
 - <http://www.alesgroup.com.ua/>
 - <http://www.infectology.ru/nosology/infectious/mycosis/asperg.aspx>
 - <http://offshore-doc.net.ru/?p=19>
 - <http://medportal.ru/enc/infection/parasites/>;
 - средства массовой информации;
 - материалы научно-технической литературы и периодических изданий;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

- информация от потребителей;
- информация из испытательного центра;
- информация от государственных контрольно-надзорных органов;
- нормативная и технологическая документация на продукцию.

Координационно-рабочая группа составила перечень всех потенциально опасных факторов, при этом анализу подлежали:

- характеристика и происхождение сырья;
- условия хранения, сроки годности в зависимости от происхождения;
- процедуры, производимые на каждом производственном этапе;
- опасности, исходящие от персонала производства;
- опасности, исходящие от оборудования;
- опасности, исходящие от производственной среды.

Исходя из вышеперечисленных документов, составлен перечень потенциально опасных факторов (микробиологических, химических, физических), который приведен в таблице 7.1.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

7.2 Потенциально опасные факторы

В состав потенциально опасных факторов, угрожающих безопасности производимой продукции включены биологические, химические и физические опасности, приведенные в таблице 7.1.

Таблица 7.1 - Перечень потенциально опасных факторов

п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1	Биологические факторы	
1.1	КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Являются показательными при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, оборудования, тары, упаковки, рук, сан. одежды и обуви, вспомогательных материалов, готовой продукции, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта, отравления
1.2	БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (Escherichia coli, Enterococcus, Proteus, Clostridium perfringens, термофильные, Salmonella)	Свидетельствует об общем санитарном состоянии производства, оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, санитарное состояние тары, оборудования и рук персонала. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта
1.3	Кокки (золотистый стафилококк - Staphylococcus aureus,)	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Вызывают порчу сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызывать широкий диапазон заболеваний, начиная с лёгких кожных инфекций: угри, импетиго, фурункул, флегмона, карбункул, стафилококковый ожогоподобный кожный синдром и абсцесс — до смертельно опасных заболеваний: пневмония, менингит, остеомиелит, эндокардит, инфекционно-токсический шок, сепсис. Смертность от инфекций метициллин-резистентного золотистого стафилококка составляет около 30 %
1.4	Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)	Из сырья и окружающей среды в полуфабрикаты и готовую продукцию могут попадать вредоносные грибы. Такие грибы выделяют токсины. <u>Влияние на здоровье человека:</u> испорченные продукты способны вызвать отравление и аллергию
1.5	Патогенные микроорганизмы (Salmonella, Mycobacterium tuberculosis)	Патогенные микроорганизмы могут проникать в технологический процесс из воды, окружающей среды, зараженного сырья, главным образом животного происхождения. <u>Влияние на здоровье человека:</u> негативное воздействие патогенов на организм может осуществляться различными механизмами, вызывающими интоксикацию, разрушение тканей, нарушение регуляторных механизмов или другими путями. Негативное воздействие инфекционных патогенных микроорганизмов обычно

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

		связано с их размножением в организме и воздействием продуктов их жизнедеятельности на хозяина. В некоторых случаях могут приводить к смертельному исходу.
1.6	Картофельная болезнь (<i>Bacillus mesentericus</i>)	Споры этих бактерий могут содержаться в муке, куда попадают с загрязненного или испорченного при хранении зерна. Споры возбудителей порчи при выпечке не погибают и при длительном остывании могут прорасти. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут развиваться легкие желудочно-кишечные расстройства
1.7	Вредители хлебных запасов (амбарные вредители)	Развиваются в зерне и продуктах его переработки в основном во время хранения. Поселяясь в местах хранения зерна и зерновых продуктов, вредители используют их в качестве пищи и среды обитания и наносят большой ущерб, уменьшая массу продуктов и ухудшая их качество. <u>Влияние на человека:</u> может оказывать ухудшение вкусовых качеств изделия
1.8	Поверхностная (эпифитная) микрофлора зерна (<i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Trichotecium</i>)	На поверхности зерна имеется большое количество разнообразных микроорганизмов, попавших с пылью из почвы, воздуха, в процессе созревания и сбора урожая, при перевозках. При хранении зерна одна часть ее отмирает, другая выживает и при повышенной влажности зерна (более 12-13%) и неблагоприятных условиях хранения размножается и приносит большой вред. <u>Влияние на человека:</u> в редких случаях некоторые грибы рода <i>Aspergillus</i> могут быть причиной заболевания, называемого аспергиллезом. Аспергиллез характерен в основном для лиц с различными иммунодефицитами. Грибок проникает внутрь через дыхательные пути и рот и может поражать дыхательную систему, центральную нервную систему, пищеварительный тракт, кожу, органы чувств и половую систему. Аспергиллезный менингит или энцефалит в большинстве случаев заканчивается летальным исходом.
1.9	Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода <i>Candida</i> , осмофильные дрожжи, дрожжи-сахаромицеты, осмофилы)	Дрожжи попадают в продукт вместе с сырьем. Дрожжи рода <i>Candida</i> , быстро размножаются и окисляют спирт в уксусную кислоту. Используют молочную кислоту, снижая тем самым кислотность закваски или головки. Дрожжи, являющиеся возбудителями меловой порчи устойчивы к высоким температурам. Муку, в которой обнаружены возбудители меловой порчи, следует использовать для выпуска мелкоштучных изделий. Дрожжи-сахаромицеты вызывают спиртовое брожение, которое приводит к порче плодово-ягодных полуфабрикатов, главным образом яблочного пюре. Осмофилы – дрожжи, устойчивые к высоким концентрациям сахара. <u>Влияние на человека:</u> дрожжи и дрожжеподобные грибы при длительном попадании в организм могут приводить к различным заболеваниям
1.10	Гельминтозы	Заражение глистами продукта может происходить через руки персонала. Кроме того, заражению могут способствовать мухи, переносящие яйца глистов на готовые продукты. <u>Влияние на человека:</u> у больного повышается утомляемость, ухудшается или, напротив, усиливается аппетит, появляются головные боли. Нарушается работа пищеварительного тракта: появляются боли в животе, поносы, запоры и рвота. Может приводить от кожных высыпаний до бронхиальной астмы. Еще одно отрицательное действие глистов — они подрывают иммунную систему.
1.11	Дизентерия (<i>Shigella</i>)	Сохраняются в молоке и сливках, меланже и могут стать причиной дизентерии. <u>Влияние на человека:</u> общая инфекционная интоксикация и синдромом поражения желудочно-кишечного тракта, преимущественно дистального отдела толстой кишки.
1.12	Молочнокислые бактерии родов (<i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i>)	Вызывают закисление продуктов. Лейконосток - бактерия, вызывающая на сахароваренных заводах в свекловичном соке и патоке образование так наз. "клёка", т. е. студенистых комков, часто напоминающих с виду лягушечью икру.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

	mesenteroides	
1.13	Хламидиоз, ортиноз (<i>C. trachomatis</i> , <i>C. pneumoniae</i> , <i>C. psittaci</i>)	Источником возбудителя инфекции служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> естественная восприимчивость людей к орнитозу высокая. Заболевание характеризуется поражением лёгких (пневмонией), может протекать в острой, хронической формах, приводить к смерти.
1.14	Криптококкоз (<i>Cryptococcus neoformans</i>)	Источником возбудителя инфекции служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> наиболее опасным проявлением криптококкоза является менингоэнцефалит, поражается центральная нервная система, возможно наступление смерти от паралича дыхания.
1.15	Кампилобактериоз (<i>Campilobacter jejuni</i>)	Источником возбудителя инфекции служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> характеризуется острым началом, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта и склонностью к генерализации с развитием септицемии.
	Химические факторы	
2.1	Микотоксины: Афлатоксин М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охртоксин А, бенз(а) пирен, нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	Микотоксины – это токсины, выделяющиеся плесневыми грибами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> отравления
2.2	Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	Источником может служить вода, растительное сырье. Органические вещества, ядохимикаты, применяемые в сельском хозяйстве для борьбы с вредителями. <u>Влияние на здоровье человека:</u> кумулятивны (накапливаются в организме), мутагены, канцерогены
2.3	Радионуклиды: Цезий - 137 Стронций - 90	Источником служит внешнее загрязнение окружающей среды. <u>Влияние на здоровье человека:</u> большие дозы вызывают у человека острую лучевую болезнь, длительное воздействие небольших доз приводит к развитию хронической ее формы, для последней характерно поражение в отдаленные сроки кроветворной системы, развитие болезней крови (лейкозы) и костных опухолей.
2.4	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	<u>Влияние на здоровье человека:</u> накапливаются в отдельных органах и тканях, вызывая их патологические изменения (замедление роста, ослабление репродуктивной функции, аномальные изменения физиологических параметров, хронические и онкологические заболевания, преждевременное старение)
2.5	Пищевые добавки	Ароматизаторы, консерванты, регуляторы кислотности, антиокислители и др. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызвать аллергические реакции, приступы астмы, головные боли

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

2.6	Остатки моющих средств	Источник – моющие и дезинфицирующие средства. Причиной является недостаточное ополаскивание оборудования и инвентаря после мойки синтетическими моющими средствами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> раздражающе действуют на слизистые оболочки глаз и носа, приводят к расширению кровеносных сосудов мозга, негативно влияет даже на пищеварение, вызывая тошноту и изжогу, поражение желудка и кишечника, может сказаться и на работе нервной системы, что выражается в чувстве усталости или повышенной раздражительности
	Физические факторы	
3.1	Строительные материалы (штукатурка, камни, цемент, песок, краска, стружка, щепки, гвозди)	Причиной попадания могут быть старые, облупившиеся стены, потолки; износившиеся конструкции; проведение ремонтных работ на предприятии. <u>Влияние на здоровье человека:</u> возможно повреждение зубов
3.2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и продукты жизнедеятельности труднообнаружимы. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы
3.3	Личные вещи (пуговицы, цепи, украшения, мелкие вещи личного пользования и др.)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства. <u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов
3.4	Бумага и упаковочные материалы	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства, инструкций по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции; рвота
3.5	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Могут попасть в продукцию при несоблюдении правил личной гигиены. Отходы жизнедеятельности персонала являются источниками микробиологического обсеменения продукции. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции
3.6	Дерево (щепки от деревянного оснащения)	От деревянного оборудования могут откалываться щепки. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы
3.7	Осколки стекла и хрупкого пластика	В случае разбития стекла в производственном помещении может произойти его попадание в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы
3.8	Элементы технологического оснащения	Плохо закрепленные и/или изношенные детали машин и оборудования могут попадать в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

3.9	Посторонние частицы из окружающей среды	В продукцию может попадать пыль, неочищенный от примесей воздух, в т.ч. семена деревьев и растений. <u>Влияние на человека:</u> могут вызывать аллергические реакции.
3.10	Загрязнение смазочными материалами	Из-за неправильной работы оборудования возможно загрязнение смазочными материалами. <u>Влияние на человека:</u> возможны незначительные недомогания

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

7.3 Методика выбора потенциально опасных факторов

7.3.1 Анализ рисков по каждому потенциально опасному фактору проводится с учетом вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий от его воздействия.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта членов рабочей группы по безопасности пищевой продукции, опираясь на алгоритм, приведенный на рисунке 7.1, оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически равна нулю;
- 2 – незначительная;
- 3 – значительная;
- 4 – высокая.

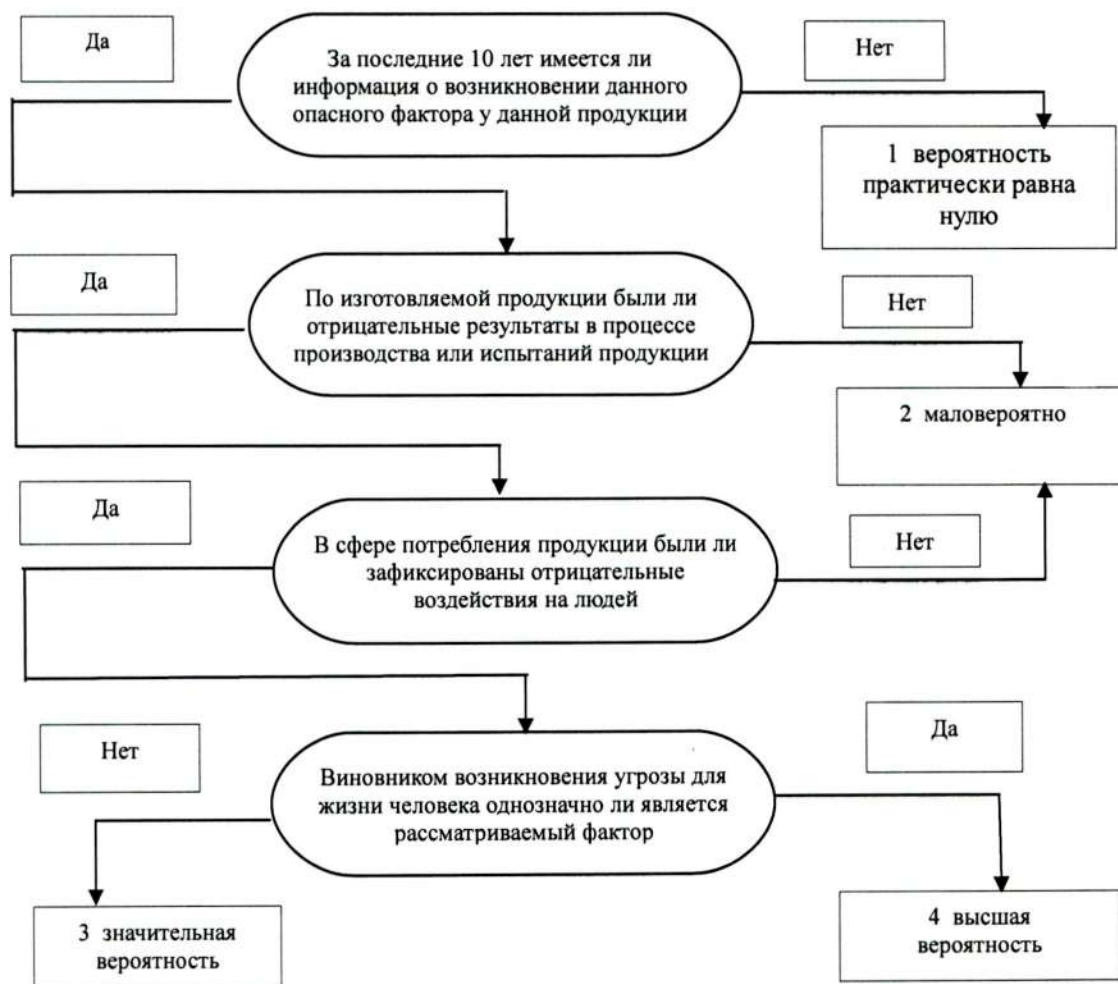


Рисунок 7.1 Алгоритм определения вероятности возникновения опасного фактора

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

1 – легкая (практически не приводит ни к каким последствиям, наблюдается общее легкое недомогание; для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует);

2 – средняя (тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание; возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней);

3 – тяжелая (наносится серьезный ущерб здоровью; потеря работоспособности на длительный период времени);

4 – критическая (приводит к смертельному исходу или инвалидности I группы).

7.3.2 Рабочая группа по безопасности пищевой продукции по каждому потенциально опасному фактору провела анализ риска для выпускаемой продукции.

Для определения значимости опасного фактора пользуются качественной диаграммой анализа рисков с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий (рисунок 7.2). Если точка лежит на или выше границы – фактор учитывают, если ниже – не учитывают.



Рисунок 7.2 - Диаграмма анализа рисков

7.4 Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов

В состав потенциально опасных факторов включены микробиологические, химические и физические опасности, приведенные в таблице 7.2.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

Таблица 7.2 – Выбор учитываемых опасных факторов

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка вероятн ости реализа ции опасног о фактора	Оценка степени тяжест и последс твий	Необходимость учета для определения ККТ
1	2	3	4	5
Биологические показатели				
КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно- анаэробные микроорганизмы)	Являются показательными при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, оборудования, тары, упаковки, рук, сан. одежды и обуви, вспомогательных материалов, готовой продукции, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно- кишечного тракта, отравления	2	2	+ ТР ТС 021/2011
БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (Escherichia coli, Enterococcus, Proteus, Clostridium perfringens, термофильные, Salmonella, Shigella)	Свидетельствует об общем санитарном состоянии производства, оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, санитарное состояние тары, оборудования и рук персонала. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно- кишечного тракта, являются возбудителями ряда болезней (дизентерия, холера, чума и др.)	1	4	+ ТР ТС 021/2011
Кокки (золотистый стафилококк - Staphylococcus aureus,)	Учитывается при оценке санитарно- гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Вызывают порчу сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызывать широкий диапазон заболеваний, начиная с лёгких кожны х инфекций: угри, импетиго, фурун кул, флегмона, карбункул, стафилококковый ожогоподобный кожный синдром и абсцесс — до смертельно опасных заболеваний	1	4	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

	: пневмония, менингит, остеомиелит, эндокардит, инфекционно-токсический шок, сепсис. Смертность от инфекций метициллин-резистентного золотистого стафилококка составляет около 30 %			
Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)	Из сырья и окружающей среды в полуфабрикаты и готовую продукцию могут попадать вредоносные грибы. Такие грибы выделяют токсины. <u>Влияние на здоровье человека:</u> испорченные продукты способны вызвать отравление и аллергию.	3	2	+ ТР ТС 021/2011
Картофельная болезнь (Bacillus mesentericus)	Споры этих бактерий могут содержаться в муке, куда попадают с загрязненного или испорченного при хранении зерна. Споры возбудителей порчи при выпечке не погибают и при длительном остывании могут прорасти. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут развиваться легкие желудочно-кишечные расстройства	2	2	-
Вредители хлебных запасов (амбарные вредители)	Развиваются в зерне и продуктах его переработки в основном во время хранения. Поселяясь в местах хранения зерна и зерновых продуктов, вредители используют их в качестве пищи и среды обитания и наносят большой ущерб, уменьшая массу продуктов и ухудшая их качество. <u>Влияние на человека:</u> может оказывать ухудшение вкусовых качеств изделия	2	1	-
Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода Candida, осмофильные дрожжи, дрожжи-сахаромицеты, осмофилы)	Дрожжи попадают в продукт вместе с сырьем. Дрожжи рода Candida, быстро размножаются и окисляют спирт в уксусную кислоту. Используют молочную кислоту, снижая тем самым кислотность закваски или головки. Дрожжи, являющиеся возбудителями меловой порчи устойчивы к высоким температурам. Муку, в которой обнаружены возбудители меловой порчи, следует использовать для выпуска мелкоштучных изделий.	2	2	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

	Дрожжи-сахаромицеты вызывают спиртовое брожение, которое приводит к порче плодово-ягодных полуфабрикатов, главным образом яблочного пюре. Осмофилы – дрожжи, устойчивые к высоким концентрациям сахара. <u>Влияние на человека:</u> дрожжи и дрожжеподобные грибы при длительном попадании в организм могут приводить к различным заболеваниям			
Гельминтозы	Заражение глистами продукта может происходить через руки персонала. Кроме того, заражению могут способствовать мухи, переносящие яйца глистов на готовые продукты. <u>Влияние на человека:</u> у больного повышается утомляемость, ухудшается или, напротив, усиливается аппетит, появляются головные боли. Нарушается работа пищеварительного тракта: появляются боли в животе, поносы, запоры и рвота. Может приводить от кожных высыпаний до бронхиальной астмы. Еще одно отрицательное действие глистов — они подрывают иммунную систему	2	2	-
Молочнокислые бактерии родов (Lactobacillus, Leuconostoc, Mesenteroides)	Вызывают закисление продуктов. Лейконосток - бактерия, вызывающая на сахароваренных заводах в свекловичном соке и патоке образование так наз. "клёка", т. е. студенистых комков, часто напоминающих с виду лягушечью икру.	1	2	-
Болезни птиц (Хламидиоз, Ортиноз, Криптококкоз, Сальмонеллез, Кампилобактериоз)	Источником возбудителя инфекции служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> могут возникать тяжелые поражения внутренних органов	1	4	+
Химические факторы				
Микотоксины: афлатоксин М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охртоксин А	Микотоксины – это токсины, выделяющиеся плесневыми грибами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> отравления	2	2	+ ТР ТС 021/2011
Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его	Источником может служить вода, растительное сырье. Органические вещества, ядохимикаты, применяемые в сельском хозяйстве	2	2	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

метаболиты, гексахлорциклобензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	для борьбы с вредителями. <u>Влияние на здоровье человека:</u> кумулятивны (накапливаются в организме), мутагены, канцерогены			
Радионуклиды: цезий – 137, стронций - 90	Источником служит внешнее загрязнение окружающей среды. <u>Влияние на здоровье человека:</u> большие дозы вызывают у человека острую лучевую болезнь, длительное воздействие небольших доз приводит к развитию хронической ее формы, для последней характерно поражение в отдаленные сроки кроветворной системы, развитие болезней крови (лейкозы) и костных опухолей.	1	3	+ ТР ТС 021/2011
Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	<u>Влияние на здоровье человека:</u> накапливаются в отдельных органах и тканях, вызывая их патологические изменения (замедление роста, ослабление репродуктивной функции, аномальные изменения физиологических параметров, хронические и онкологические заболевания, преждевременное старение)	1	3	+ ТР ТС 021/2011
Пищевые добавки	Ароматизаторы, консерванты, регуляторы кислотности, антиокислители и др. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызвать аллергические реакции, приступы астмы, головные боли	2	1	-
Остатки моющих средств	Источник – моющие и дезинфицирующие средства. Причиной является недостаточное ополаскивание оборудования и инвентаря после мойки синтетическими моющими средствами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> раздражающе действуют на слизистые оболочки глаз и носа, приводят к расширению кровеносных сосудов мозга, негативно влияет даже на пищеварение, вызывая тошноту и изжогу, поражение желудка и кишечника, может сказаться и на работе нервной системы, что выражается в чувстве усталости или	2	1	-

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

	повышенной раздражительности			
Физические факторы				
Строительные материалы (штукатурка, камни, цемент, песок, краска, стружка, щепки, гвозди)	Причиной попадания могут быть старые, облупившиеся стены, потолки; износившиеся конструкции; проведение ремонтных работ на предприятии. <u>Влияние на здоровье человека:</u> возможно повреждение зубов	2	1	-
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и продукты жизнедеятельности труднообнаружимы. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	1	2	-
Личные вещи (пуговицы, цепи, украшения, мелкие вещи личного пользования и др.)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства. <u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов	2	2	-
Бумага и упаковочные материалы	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства, инструкций по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции; рвота	2	1	-
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Могут попасть в продукцию при несоблюдении правил личной гигиены. Отходы жизнедеятельности персонала являются источниками микробиологического обсеменения продукции. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции	2	1	-
Дерево (щепки от деревянного оснащения)	От деревянного оснащения могут откалываться щепки. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	1	2	-
Осколки стекла и хрупкого пластика	В случае разбития стекла в производственном помещении может произойти его попадание в продукцию.	2	3	+

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

	<u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов, рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы			
Элементы технологического оснащения: мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода)	Плохо закрепленные и/или изношенные детали машин и оборудования могут попадать в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	2	2	-
Посторонние частицы из окружающей среды	В продукцию может попадать пыль, неочищенный от примесей воздух, в т.ч. семена деревьев и растений. <u>Влияние на человека:</u> могут вызывать аллергические реакции.	2	1	-
Загрязнение смазочными материалами	Из-за неправильной работы оборудования возможно загрязнение смазочными материалами. <u>Влияние на человека:</u> возможны незначительные недомогания	1	1	-

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

7.5 Перечень учитываемых опасных факторов

После проведенного анализа составлен перечень учитываемых опасных факторов

Таблица 7.3 Сводная таблица учитываемых опасных факторов

Номер группы учитываемого фактора	Наименование учитываемого опасного фактора
Физические факторы	
1	Осколки стекла и хрупкого пластика
Микробиологические факторы	
2	КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)
3	БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (Escherichia coli, Enterococcus, Proteus, Clostridium perfringens, термофильные, Salmonella, Shigella)
4	Кокки (золотистый стафилококк - Staphylococcus aureus)
5	Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)
6	Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода Candida, осмофильные дрожжи, дрожжи-сахаромицеты, осмофилы)
7	Болезни птиц (Хламидиоз, Ортиноз, Криптококкоз, Сальмонеллез, Кампилобактериоз)
Химические факторы	
8	Микотоксины: афлатоксин М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охртоксин А
9	Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорциклобензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
10	Радионуклиды: цезий – 137, стронций – 90
11	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

Ю.С. Белова



2023 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**Организация метрологического обеспечения производства
ДП СМБПП-8.3-07-2023**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г.Ейск

2023

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1

СОДЕРЖАНИЕ

	Лист
1 Область применения	3
2 Общие положения	3
3 Исполнители работ по метрологическому обеспечению производства	4
4 Порядок учета СИ и планирование работ по метрологическому обеспечению производства	5
5 Порядок проведения поверки СИ	5
6 Ремонт и техническое обслуживание СИ	6
7 Списание СИ	6
8 Анализ состояния измерений	7
Приложение А. Форма учета СИ, контрольно-измерительной аппаратуры применяемых в подразделениях	8
Приложение Б. Форма акта на списание средств измерений	9
Приложение В. Форма журнала учета СИ находящихся на длительном хранении (консервации)	10
Информационные данные	12
Лист ознакомления	13
Лист регистрации изменений	14

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок осуществления деятельности по организации и проведению метрологического обеспечения производства.

Стандарт разработан в соответствии с требованиями: федерального закона «Об обеспечении единства измерения» от 26.06.2008 № 102-ФЗ, приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 07.11.2013 № 1304, ГОСТ Р ИСО 2200-2007 Система менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.1 В настоящем стандарте применяются следующие термины и определения:

Средство измерений – техническое средство, используемое при измерениях и имеющее нормальные метрологические свойства;

Поверка средств измерений – совокупность операций, выполняемых органом государственной метрологической службы (другими уполномоченными органами, организациями) с целью определения и подтверждения соответствия средств измерений установленным техническим требованиям;

Поверительное клеймо или пломба – технические устройства, предназначенные для нанесения оттиска клейм поверителями на средства измерений, дополнительные устройства или техническую документацию;

Государственная метрологическая служба – метрологическая служба, выполняющая работы по обеспечению единства измерений в стране на межрегиональном и межотраслевом уровне, осуществляющая государственный метрологический контроль и надзор.

1.2 Обозначения и сокращения

ГСИ - Государственная система обеспечения единства измерений

НД - Нормативный документ

РД - Руководящий документ

СИ - Средство измерений

ТД - Техническая документация

МОП - Метрологическое обеспечение производства

ИО - Испытательное оборудование

ГМС – Государственная метрологическая служба

Ростехрегулирование – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

2 Общие положения

2.1 Цели метрологического обеспечения производства:

обеспечение организации и выполнения измерений, деятельности по управлению средствами измерения, контрольно - измерительной аппаратурой, испытательным оборудованием в соответствии с Законом РФ "Об обеспечении единства измерений", в соответствии с требованиями государственных стандартов, правил, руководств по метрологии и метрологическому обеспечению производства;

обеспечение достоверности измерений.

2.2 Задачи метрологического обеспечения производства:

определение необходимой номенклатуры СИ, контрольно - измерительной аппаратуры, способных обеспечить требования по качеству выпускаемой продукции в части точности контроля, измерений, испытаний;

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

организация учета и идентификации всех СИ, контрольно - измерительной аппаратуры, представление данных о наличии СИ по видам измерений территориальному органу Государственной метрологической службы по установленной форме;

организация работ по поверке, (калибровке) СИ, контрольно - измерительной аппаратуры в соответствии с графиками установленной формы, согласованными с государственным территориальным органом;

организация работ по ремонту, техническому обслуживанию СИ.

2.3 Нормативной основой метрологического обеспечения производства являются:

закон РФ «Об обеспечении единства измерений»;

государственные стандарты, правила, руководства по метрологии и метрологическому обеспечению производства;

настоящая документируемая процедура.

2.4 Технической основой метрологического обеспечения производства являются средства измерений.

2.5 Исполнитель работ по метрологическому обеспечению производства является ответственный за организацию и проведение метрологических работ. Задачи и функции исполнителя работ по метрологическому обеспечению приведены в разделе 3 настоящего стандарта.

3 Исполнители работ метрологического обеспечения производства

3.1 Исполнителем работ по метрологическому обеспечению производства на предприятии является:- главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации

3.2 Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации:

- анализ состояния измерений и уровня метрологического обеспечения производства, разрабатывает на основе этого анализа мероприятия по повышению уровня метрологического обеспечения производства предприятия;

- периодический внутренний метрологический контроль за метрологическим обеспечением производства;

- регистрацию данных о качестве при проведении поверки и ремонте СИ;

- ведёт оперативный учет СИ, находящихся в эксплуатации и ремонте по каждому производственному подразделению и предприятию в целом;

- устанавливает периодичность поверки (калибровки) СИ, ежегодно составляет графики поверки (калибровки) СИ, составляет перечень СИ, подлежащих поверке и сведений о наличии СИ, согласовывает их руководитель предприятия.

- обеспечивает организацию своевременного ремонта и технического обслуживания силами и средствами сторонних организаций;

- участвует в анализе состояния измерения и состояния СИ в подразделениях;

- участвует в проведении метрологических проверок состояния измерения, состояния СИ в подразделениях;

- организация работ по списанию и приобретению СИ.

3.3 Производственные подразделения, как исполнители работ по МОП, выполняют следующие виды работ:

- применяют, эксплуатируют СИ, контрольно – измерительную аппаратуру, испытательное оборудование в соответствии с требованиями государственных стандартов, правил по метрологии, эксплуатационной документации;

- обеспечивают нормальные условия эксплуатации;

- составляют заявки на приобретение СИ.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

4 Порядок учета СИ и планирование работ по метрологическому обеспечению производства

4.1 Порядок учета СИ.

4.1.1 Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации и руководители подразделений осуществляют хранение и эксплуатацию СИ, ведут их учет от стадии получения, эксплуатации, хранения до стадии списания.

4.1.2 Форма перечня учета СИ приведена в приложении А.

Применение неучтенных СИ не допускается.

4.2 Планирование работ по метрологическому обеспечению производства.

4.2.1 Планирование работ по метрологическому обеспечению производства осуществляется руководителем сервисной службы.

4.2.2 Планирование организации проведения поверки (калибровки) и осуществляется посредством:

- составления годового графика периодической поверки (калибровки) СИ.

4.2.2.1 Годовой график периодической поверки (калибровки) составляет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации на основании «Сведений о наличии СИ» и перечня СИ, подлежащих поверке (приложение А).

Сведения о наличии СИ по предприятию утверждаются директором предприятия.

Один экземпляр графика периодической поверки (калибровки) СИ находится у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации а второй экземпляр графика поверки (калибровки) МОП передается в филиал ФГУ «Краснодарский ЦСМ».

4.2.2.2 Ответственность за своевременное предъявление СИ на поверку (калибровку) в сроки, установленные графиком, несет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

4.2.4 Планирование организации проведения ремонта, технического обслуживания СИ осуществляется посредством:

- составления графиков ремонта, технического обслуживания СИ;

- заключение договоров со сторонними организациями на проведение работ по ремонту и техническому обслуживанию СИ;

Контроль и координацию работ по ремонту и техническому обслуживанию осуществляет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

4.2.5 Планирование работ по улучшению метрологического обеспечения предприятия проводится посредством реализации мероприятий «Комплексного плана по безопасности и техническому развитию».

5 Порядок проведения поверки СИ

5.1 Поверку СИ, находящихся в эксплуатации в производственных подразделениях предприятия производит филиал ФГУ «Краснодарский ЦСМ» и ООО «Феррата», установленные графиком периодической поверки СИ (Приложение Б).

5.2 СИ подвергаются периодической и внеочередной поверке. Периодической поверке подлежит СИ, находящиеся в эксплуатации в подразделениях, через определенные поверочные интервалы, устанавливаемые ФГУ «Краснодарский ЦСМ».

Внеочередной поверке подлежит СИ в случае:

- повреждения поверочного клейма, пломбы или утраты свидетельства о поверке;

- ввода в эксплуатацию после длительного хранения, длившегося более одного поверочного интервала;

- неудовлетворительной работы СИ или при сомнениях в достоверности его показаний;

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

- возникновения спорных вопросов по метрологическим характеристикам, исправности и пригодности СИ к применению.

5.3 Идентификационными признаками, указывающими на состояние пригодности поверенного СИ, являются:

- свидетельство о поверке, выданное государственным поверителем;
- поверительное клеймо или пломба, нанесенные, установленные на СИ или оттиск государственного поверительного клейма в паспорте СИ.

5.4 Свидетельства о поверке СИ также, как и паспорта на СИ хранятся у руководителя сервисной службы, который осуществляет контроль и координацию работ по поверке СИ, эксплуатируемых в подразделениях предприятия.

6 Ремонт и техническое обслуживание СИ

6.1 Ремонт СИ – это комплекс работ по восстановлению исправности, работоспособности СИ и восстановлению ресурсов СИ или его отдельных составных частей.

Ремонт СИ проводится на основании технического заключения государственных поверителей проводивших поверку (калибровку) СИ и установивших факт необходимости проведения ремонта СИ или на основании заключения специалистов метрологической службы, сделанного совместно со специалистами, эксплуатирующими СИ, или на основании заключения специалистов сторонних организаций, владеющих таким правом.

6.2 Плановый ремонт СИ проводится в сторонних организациях, аккредитованных на право проведения ремонта СИ данного вида измерений, на договорной основе. После выполнения планового ремонта СИ проводится поверка (калибровка) СИ.

6.3 Основным исполнителем процедур по организации и проведению ремонта СИ является главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

6.4 Техническое обслуживание СИ.

6.4.1 Техническое обслуживание СИ должен осуществлять персонал, эксплуатирующий СИ.

6.4.2 Персонал, осуществляющий техническое обслуживание СИ, должен производить отметки о проведении работ в журнале с указанием:

- наименования работ по техническому обслуживанию;
- даты проведения работ;
- Ф.И.О. и подпись.

7 Списание СИ

7.1 Списание СИ, признанных не подлежащими ремонту или восстановлению работоспособности, а также морально устаревших, осуществляется комиссией по общим правилам списания техники.

7.2 Первичным документом и основанием для списания является «Извещение о непригодности к применению» СИ и технической нецелесообразности проведения ремонта. Форма «Извещение о непригодности к применению» установлена организацией, имеющий право на поверку (калибровку) или ремонт.

7.3 На основании «Извещения» ответственный за МОП в Акте на списание подразделения составляет "Акт на списание" СИ. Форма «Акта на списание» приведены в (приложение В).

Один экземпляр «Акта на списание» вместе с «Извещением» передается в бухгалтерию.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

Второй экземпляр «Акта» с копией «Извещения» остается у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации. Акт на списание является основанием для получения со склада нового СИ.

8 Анализ состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии

8.1 Анализ состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии проводится в целях установления соответствия достигнутого уровня метрологического обеспечения современным требованиям производства и разработки на этой основе предложений по планированию его дальнейшего развития, внедрения новых методов.

8.2 При проведении анализа состояния измерений устанавливается:

8.2.1 Состояние оснащенности предприятия современными СИ,

8.2.2 Состояние применяемых средств измерений, испытаний и контроля, обеспеченность их ремонтом, поверкой (калибровкой), в том числе:

- обеспеченность предприятия эталонами и другими средствами поверки средств измерений;

- обеспеченность специальными помещениями, необходимыми для хранения СИ.

8.2.3 По результатам состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии принимаются решения о мерах по совершенствованию метрологического обеспечения.

8.3 Работы по анализу состояния измерений, контроля и испытаний должны проводиться комиссией, назначаемой руководителем предприятия и возглавляемой главным специалистом по монтажу и наладке систем автоматизации.

8.4 По результатам анализа состояния измерений принимаются решения о мерах по совершенствованию метрологического обеспечения, учитываемые при планировании деятельности предприятия.

8.6 Материалы анализа измерений хранятся у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(обязательное)

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа Государственной
Метрологической службы

подпись

инициалы, фамилия

График поверки средств измерений на _____ год

Вид измерений _____

№ п/п	Код средства измере ния	Наимено вание средства измере ния, тип	Метрологически е характеристики		Заводской номер (индивидуал ьный номер)	Дата последн ей поверки	Периодичност ь поверки (месяцы)	Дата очередно й поверки	Место проведения поверки	Сфера государственного метрологического контроля и надзора
			кл. точн. погреш н.	предел (диапаз он) измере ний						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

ФОРМА АКТА НА СПИСАНИЕ СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Главный специалист по монтажу
и наладке систем автоматизации

АКТ

на списание средств измерений

Составлен на предмет списания вышедшего из строя СИ _____

(наименование , тип, № по паспорту)

Заключение о непригодности СИ _____
(указать причину выхода из строя СИ и причину
технической нецелесообразности проведения ремонта)

Начальник цеха
Эксплуатирующего СИ

(Ф.И.О)

(подпись)

Главный специалист по монтажу
и наладке систем автоматизации

(Ф.И.О)

(подпись)

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1
-------------------------------	--	---

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО: руководителем группы безопасности пищевой продукции

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Ф.И.О	Должность	Подпись	Дата

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2023 Издание № 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»



Ю.С. Белова

2023г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**Порядок организации и проведения технического
обслуживания и ремонта оборудования**

ДП СМБПП-005-2023

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК »

г. Ейск
2023

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

Содержание

1	Назначение и область применения	3
2	Организация технического обслуживания и ремонта оборудования	3
Приложение А	Форма графика ППР оборудования на 20__ год	6
Приложение Б	Форма журнала приемки и сдачи оборудования по сменам	8
Приложение В	Форма ведомости дефектов	9
Приложение Г	Форма паспорта оборудования	10
Приложение Д	Форма сводной заявки на приобретение запасных частей для ремонта оборудования на 20__ год.	11
Приложение Е	Форма акта приемки оборудования из ремонта	12
	Информационные данные	13
	Лист ознакомления	14
	Лист регистрации изменений	15

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура (далее – ДП) устанавливает порядок осуществления деятельности по организации и проведению технического обслуживания и ремонта оборудования.

Данная ДП распространяется на деятельность персонала осуществляемого ремонт и техническое обслуживание оборудования.

Данная ДП разработана в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р ИСО 9004-2010, в нем использованы термины и определения, приведенные в ГОСТ Р ИСО 9000-2011.

2 Организация технического обслуживания и ремонта оборудования

2.1 Организация технического обслуживания и ремонта оборудования, включает:

- планирование;
- выполнение работ;
- учет работы оборудования;
- материально-техническое обеспечение работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования;
- контроль качества выполнения ремонтных работ.

2.2 Планирование

2.2.1 Планирование работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования осуществляет механик в соответствии с годовым графиком планово-предупредительного ремонта (далее по тексту – ППР), проект которого должен быть разработан и согласован со специалистом по электрической части до 15 декабря года, предшествующего планируемому (приложение В).

2.2.2 Согласованный проект графика ППР должен быть представлен на утверждение зам. генерального директора по тех. вопросам до 20 декабря предшествующего года.

2.2.3 Потребность в приобретении запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов определяется механиком на основании графика ППР и паспортов на оборудование.

2.2.4 Заявка на приобретение запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов должна быть подписана механиком и передана на утверждение зам. генерального директора по тех. вопросам не позднее 1 декабря года, предшествующего планируемому.

2.3 Выполнение работ

2.3.1 Работы по техническому обслуживанию и ремонту оборудования подразделяются на:

- межремонтное обслуживание;
- профилактические осмотры;
- текущих, средний и капитальный ремонт.

2.3.2 Межремонтное обслуживание выполняется рабочими, обслуживающими машины и механической службой предприятия.

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1
-----------	--	--

2.3.3 Уход за оборудованием осуществляет исполнитель, который его обслуживает. Требования по уходу регламентируются в паспортах оборудования, в которых дается описание всех работ, связанных с поддержанием оборудования в исправности. Передача оборудования по сменам должна быть зарегистрирована в журнале, форма которого приведена в приложении Б.

2.3.4 Текущий и средний ремонт оборудования производится на месте его установки.

2.3.5 Капитальный ремонт может производиться силами персонала механической службы предприятия или специализированными организациями по договору.

2.3.6 Основанием для определения объема и продолжительности выполнения ремонтных работ является дефектная ведомость, составленная механиком по форме, которая после ремонта должна быть вложена в паспорт оборудования. Форма дефектной ведомости приведена в приложении Г.

2.4 Учет работы оборудования

2.4.1 Учет работы оборудования предусматривает:

- учет наличия оборудования;
- учет технического состояния оборудования.

2.4.2 Учет наличия оборудования производится на основе паспортов. Паспорт оборудования должен содержать:

- наименование и марку оборудования (указывается на основе паспорта завода-изготовителя);
- завод-изготовитель;
- год выпуска;
- год ввода в эксплуатацию;
- инвентарный номер;
- место установка (цех, участок);
- вид ремонта;
- год выполнения ремонта;
- перечень ремонтных работ (наименование заменяемых и отремонтированных узлов и деталей).

2.4.3 Паспорт оборудования поставляется заводом-изготовителем, а при его отсутствии составляется, ответственным исполнителем по техническому обеспечению ремонту оборудования по форме, приведенной в приложении А. Все паспорта на оборудование, хранятся у механика предприятия.

2.5 Материально-техническое обеспечение работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования

2.5.1 Ответственность за материально-техническое обеспечение работ по обслуживанию и ремонту оборудования несут:

- механик - за обеспечение запасными частями, комплектующими изделиями и вспомогательными материалами.

2.5.2 Прием, хранение запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов осуществляет кладовщик материального склада, о чем ежемесячно составляется ведомость состояния движения материальных ценностей по складу.

2.5.3 Выдача запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов со склада осуществляется на основании заявки, форма которой приведена в приложении Д.

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1
-----------	--	--

2.6. Контроль качества выполнения ремонтных работ

2.6.1 Контроль качества проведения ремонта осуществляется комиссией, в состав которой входят:

- механик;
- технолог.

2.6.2 После капитального, среднего и текущего ремонтов каждый вид оборудования должен быть подвергнут испытания в следующей последовательности:

- внешний осмотр;
- испытание на кратковременный запуск;
- испытание на холостом ходу;
- испытание под нагрузкой;
- другим видам испытаний (виброустойчивость, герметичность, теплоустойчивость, холодоустойчивость и другие), если эти испытания оговорены в паспорте на оборудование.

2.6.3 При внешнем осмотре оборудования должно проверяться:

- комплектность оборудования;
- состояние оборудования;
- качество ремонта и сборки, доступные проверке без включения оборудования;
- четкость и безотказность действия и надежность работы оборудования во всех рабочих положениях;
- отсутствие в полостях деталей, резервуарах, нишах и т.п. посторонних предметов, стружки, грязи.

2.6.4 Испытания на кратковременный запуск производятся в соответствии с требованиями паспорта на оборудование.

2.6.5 В процессе испытания оборудования на холостом ходу производится:

- проверка правильности функционирования систем оборудования, электрооборудования, смазки, охлаждения, гидравлических и пневматических систем;
- проверка правильности действия всех механизмов и узлов оборудования, отсутствие посторонних шумов.

2.6.6 При испытаниях под нагрузкой проводятся:

- проверка работы всех механизмов, узлов оборудования, правильности функционирования всех систем оборудования;
- испытания, предусмотренные в паспорте на оборудование.

2.6.7 По результатам работы комиссией составляется акт приемки, форма которого приведена в приложении Е.

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

ФОРМА ПАСПОРТА ОБОРУДОВАНИЯ

Механизм передачи

- 1 Редуктор, тип и исполнение _____
2 Мощность _____
3 Передаточное отношение _____
4 Особые технические данные _____

Ремни

- 1 Сечение и тип _____
2 Длина и ширина _____
3 Материалы _____
4 Особые данные _____

Подшипники

- 1 Тип _____
2 Номер _____
3 Особые данные _____

Ленты транспортерные, сборные, металлические

- 1 Число прокладок _____
2 Сечение (размеры) _____
3 Длина _____
4 Особые данные _____

Цепи

- 1 Тип и усиление _____
2 Шаг _____
3 Длина _____
4 Особые данные _____

Смазка

- 1 Система смазки _____
2 Смазочные материалы _____
3 Расход в смену _____
4 Особые данные _____

Обработка после капитального ремонта

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

- 1 На холостом ходу _____
2 Под нагрузкой _____

Учет работы в часах

№№ п/п	Годы	Количество	Примечание

Данные о проведенных ремонтах

Дата	Вид ремонта	Описание производственного ремонта с перечислением сменных деталей и узлов	Ф.И.О. проводившего ремонт

Поломки и аварии

Дата	Описание поломок и аварий	Причина поломок или аварий	Количество часов простоя из-за аварии

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП 01101305-14-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

ФОРМА ЖУРНАЛА ПРИЕМКИ И СДАЧИ ОБОРУДОВАНИЯ ПО СМЕНАМ

_____ ЦЕХА (ОТДЕЛЕНИЯ)

Дата	Смена	Наименование оборудования	Номер оборудован ия	Описание обнаруженных неполадок в работе оборудования	Меры по устранению неполадок оборудования	Подпись механика	Смену сдал
1	2	3	4	5	6	7	8

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

ФОРМА ГРАФИКА ППР ОБОРУДОВАНИЯ НА 20__ год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Ваша сервисная компания»
_____ Ю.С.Белова

« _____ » _____ 20__ г.

Выполнение технического обслуживания и ремонта

Наименование оборудования	Тип, марка, модель	Инвентар ный №	Последний ремонт		Периодичность ТО и рем. мес.				Всего				в том числе по месяцам					
			вид ремонта	месяц и год выполне ния	ТО	Т	С	К	ТО	Т	С	К	январ ь	февра ль	март	апрел ь	май	июнь
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

июль	август	сентябр ь	октяб рь	ноябр ь	декаб рь	Продолжительность ремонта в час.				Трудоемкость ремонта, чел. час.				Категория ремонтно- сложности	Суммарная трудоемкость за год, чел. час.	Примечание, исполнитель работ
						ТО	Т	С	К	ТО	Т	С	К			
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36

Механик _____

184

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(рекомендуемое)

ФОРМА ВЕДОМОСТИ ДЕФЕКТОВ

НА _____ РЕМОНТ
(вид ремонта)

Наименование оборудования _____
Инв. № _____ марка _____ модель _____

№№ п/п	Наименование детали, сборочной единицы	Номер чертежа	Количество деталей, сборочных единиц	Описание дефекта	Наименование ремонтных работ	Материалы и покупные изделия	Масса, кг	Стоимост ь, руб.	Объем работ чел/час

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(обязательное)

**ФОРМА СВОДНОЙ ЗАЯВКИ НА ПРИОБРЕТЕНИЕ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ
ДЛЯ РЕМОНТА ОБОРУДОВАНИЯ НА 20__ г.**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

_____ Ю.С. Белова

«_____» _____ 20__ г.

№№ п/п	Наименование продукции	Тип марка	Номер чертежа	Единица измерения	Коли- чество	Нормативные документы
1	2	3	4	5	6	7

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
(обязательное)

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ РЕМОНТА

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

_____ Ю.С. Белова

« _____ » _____ 20__ г.

А К Т

приемки оборудования из _____ ремонта
(текущего, среднего, капитального)

Мы нижеподписавшиеся,
Начальник цеха (мастер участка) _____,
Главный механик _____,

произвели осмотр, проверку и испытание под нагрузкой, приемку и сдачу в эксплуатацию
после _____ ремонта
(вид ремонта)

(наименование оборудования) _____
инвентарный № _____ выполненного согласно дефектной ведомости № _____
с оценкой на _____

Перечень основных ремонтных работ

Простой в ремонте: по плану _____ часов
фактически _____ часов

Сдали:

Механик

электрик

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

[illegible]

ООО «ВСК»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2023 Издание: 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Фамилия, инициалы	Должность	Личная подпись

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

8 Мероприятия по управлению

8.1 Критерии выбора мероприятий по управлению

Мероприятие по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которое может быть выполнено с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Для выявленных опасных факторов (Таблица 8.1), рабочая группа по безопасности выбрала мероприятия по управлению, которые проводятся на отдельных операциях, стадиях технологического процесса и направлены на устранение этих опасностей.

Мероприятия по управлению осуществляются в рамках производственной программы обязательных мероприятия ПОПМ (PRPO) или согласно плану ХАССП (НАССР). Критерии разделения представлены в таблице.

Таблица 8.1 - Мероприятия по управлению

PRPO	НАССР
Носит общий характер (может использоваться на различных операциях)	Носит специальный характер (обычно применяются на конкретной операции)
Оказывает определенное влияние на обеспечение безопасности продукции, в ряде случаев его неправильное применение или отсутствие может быть компенсировано применением других мер и классифицироваться как малозначительное несоответствие	Оказывает решающее влияние на обеспечение безопасности продукции; поэтому его неправильное применение обладает высоким риском появления опасности и классифицируется как значительное несоответствие.
Чаще всего носит вспомогательный по отношению к другим мероприятиям характер: предупреждает возрастание риска	Часто носит «активный» характер: устраняет, уничтожает опасности
Представляет собой документированную процедуру или одно или несколько требований к состоянию инфраструктуры и (или) технологической системы. Корректирующие действия в случае неудовлетворительного выполнения процедуры или невыполнения требования могут проводиться путем планирования соответствующих организационно-технических мероприятий, т.е. выполняться с некоторой задержкой во времени	Как правило, предусматривает контроль параметров продукции или технологической системы. В случае отрицательного результата этого контроля имеется возможность немедленно (оперативно) провести коррекцию, корректирующие действия.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Издание 1



Рисунок 8.1 – алгоритма выбора и классификации мероприятий по управлению путем последовательного анализа операций технологического процесса рисунок 1

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.2 Выбор и оценка мероприятий по управлению

Таблица 8.1 – Классификация мероприятий по управлению

Операция		Опасные факторы (неустраняемые программой предварительных мероприятий PRP)	Вопросы алгоритма				Мероприятия по управлению	ПОПМ (PRPo) или ХАССП (HACCP)
№ п/п	Наименование		B ₁	B ₂	B ₃	B ₄		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.4.1 Блок схема подготовки пшеничной муки к производству								
5.4.1.4	Просеивание, помагничивание	Физические опасности (металлопримеси)	+	-	+	-	Контроль целостности сит Контроль силы магнитов Контроль зачистки магнитов	PRPo
5.4.2 Блок схема подготовки хлеба пшеничного к производству								
5.4.2.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.3 Блок схема подготовки хлеба пшеничного к производству								
5.4.3.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.4 Блок схема подготовки воды (центральная подача) к производству								
5.4.4.1	Фильтрация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль чистоты фильтров Контроль периодичности замены фильтров Контроль целостности фильтров	PRPo
		Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль чистоты фильтров Контроль периодичности замены фильтров Контроль целостности фильтров	PRPo

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.4.5 Блок схема подготовки соли поваренной пищевой к производству								
5.4.5.4	Фильтрация	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль целостности фильтров	PRPo
5.4.6 Блок схема подготовки сахара к производству								
5.4.6.4	Просеивание	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль целостности сит	PRPo
5.4.7 Блок схема подготовки дрожжей хлебопекарных прессованных к производству								
5.4.7.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.7.4	Активация прессованных дрожжей	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.8 Блок схема подготовки масла растительного к производству								
5.4.8.2	Хранение	Химические опасности (перекисное число)	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.9 Блок схема подготовки масла сливочного к производству								
5.4.9.2	Хранение	Химические опасности (перекисное число)	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.9.4	Зачистка	Физические	+	-	+	-	Контроль личной гигиены	PRPo

12/14

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1
		Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

		опасности (посторонние предметы)					Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	
5.4.9.6	Пластование	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности ножей Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.10 Блок схема подготовки яиц к производству								
5.4.10.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.10.6	Процеживание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности сит	PRPo
5.4.11 Блок схема подготовки уксуса столового к производству								
5.4.12.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.12.3	Расstarивание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.12 Блок схема подготовки томатной пасты к производству								
5.4.12.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.12.3	Мойка тары, расstarивание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.13 Блок схема подготовки майонеза к производству								
5.4.13.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

5.4.13.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.14 Блок схема подготовки дрожжей хлебопекарных сухих к производству								
5.4.14.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.14.4	Активация сухих дрожжей	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.15 Блок схема подготовки горошка зеленого консервированного к производству								
5.4.15.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.15.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.16 Блок схема подготовки мяса (говядины) замороженной к производству								
5.4.16.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.16.3	Дефростация	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.17 Блок схема подготовки мяса (говядины) охлажденной к производству								
5.4.17.2	Хранение	Микробиологиче ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.17.4	Зачистка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.18 Блок схема подготовки мяса (птицы) замороженной к производству								

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1
		Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

5.4.18.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.18.3	Дефростация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.19 Блок схема подготовки мяса (птицы) охлажденной к производству								
5.4.19.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.19.4	Зачистка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.20 Блок схема подготовки рыбы замороженной к производству								
5.4.20.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.20.3	Дефростация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.21 Блок схема подготовки рыбы охлажденной к производству								
5.4.21.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.21.4	Зачистка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.22 Блок схема подготовки сосисок к производству								
5.4.22.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.22.3	Расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	

101

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1
		Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

5.4.23 Блок схема подготовки сыра твердого к производству								
5.4.23.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.23.3	Расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.24 Блок схема подготовки молока питьевого к производству								
5.4.24.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.24.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.25 Блок схема подготовки кефира питьевого к производству								
5.4.25.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.25.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.26 Блок схема подготовки сметаны к производству								
5.4.26.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.26.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.27 Блок схема подготовки творога к производству								
5.4.27.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Издание 1

5.4.27.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.29 Блок схема подготовки гречневой крупы к производству								
5.4.29.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.30 Блок схема подготовки манной крупы к производству								
5.4.30.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.31 Блок схема подготовки рисовой крупы к производству								
5.4.31.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.32 Блок схема подготовки пшена к производству								
5.4.32.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.33 Блок схема подготовки ячневой крупы к производству								
5.4.33.4	Перебирание	Физические	+	-	+	+	Контроль личной гигиены	ХАССП

08/1

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1
		Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

		опасности (посторонние примеси и предметы)					Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.34 Блок схема подготовки макаронных изделий к производству								
5.4.34.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.31 Блок схема подготовки овсяной крупы к производству								
5.4.35.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.36 Блок схема подготовки перловой крупы к производству								
5.4.36.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.37 Блок схема подготовки гороха лущеного к производству								
5.4.37.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.38 Блок схема подготовки соды пищевой пищевой к производству								
5.4.38.2	Хранение	Микробиологиче	+	-	+	-	Контроль температурного режима и	PRPo

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1
		Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

		ские опасности					длительности хранения	
5.4.39 Блок схема подготовки какао-порошка к производству								
5.4.39.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.40 Блок схема подготовки кофейного напитка к производству								
5.4.40.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.41 Блок схема подготовки чая черного листового к производству								
5.4.41.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.42 Блок схема подготовки сока овощного к производству								
5.4.42.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.42.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.43 Блок схема подготовки сока фруктового к производству								
5.4.43.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.43.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.44 Блок схема подготовки повидла фруктового к производству								
5.4.44.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.44.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	

138

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2023
		Издание 1

5.4.45 Блок схема подготовки молока сгущенного к производству								
5.4.45.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.45.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.46 Блок схема подготовки помидоров консервированных к производству								
5.4.46.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.46.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.47 Блок схема подготовки огурцов консервированных к производству								
5.4.47.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.47.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	

см. Блок-схемы

122

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ



Директор ООО «ВСК»

Ю.С.Белова

2023 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

Порядок организации и проведения внутреннего аудита

ДП СМБПП-8.4.1-09-2023

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск

2023

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Содержание

1	Назначение и область применения	3
2	Общие положения	3
3	Порядок проведения внутреннего аудита	3
Приложение А	Форма программы проведения внутренних аудитов СМБПП	6
Приложение Б	Форма плана по проведению внутреннего аудита СМБПП	7
Приложение В	Распоряжение о проведении внутреннего аудита систем качества	8
Приложение Г	Рекомендуемая форма контрольного листа внутреннего аудита	9
Приложение Д	Форма протокола наблюдений, сделанных при проведении внутреннего аудита СМБПП	10
Приложение Е	Форма акта о результатах внутреннего аудита СМБПП	11
Приложение Ж	Форма плана корректирующих мероприятий по устранению несоответствий, выявленных при внутреннем аудите СМБПП	13
Приложение И	Блок-схема процесса внутреннего аудита	14
	Информационные данные	15
	Лист ознакомления	16
	Лист регистрации изменений	17

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура устанавливает порядок планирования, подготовки, проведения внутренних аудитов, документального оформления их результатов, использования этих результатов для поддержания системы менеджмента качества безопасности пищевой продукции (далее - СМБПП), в стабильном рабочем состоянии.

Документ разработан в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2012, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, в нем использованы термины и определения, установленные требованиями ГОСТ ISO 9000-2011.

Требования данной документированной процедуры являются обязательными для всех структурных подразделений предприятия при проведении внутреннего аудита

2 Общие положения

2.1 Внутренние аудиты подразделений предприятия проводятся для того, чтобы удостовериться в том, что СМБПП продолжают соответствовать требованиям, подтвержденным при сертификации, а также для определения эффективности функционирования СМБПП и определения направлений совершенствования деятельности предприятия.

2.2 Внутренний аудит СМБПП может быть плановым и внеплановым.

2.2.1 Основанием для проведения планового внутреннего аудита СМБПП является годовая программа проведения внутренних аудитов и план аудита. Форма программы проведения внутренних аудитов приведена в приложении А. Форма плана аудита приведена в приложении Б.

2.2.2 Основанием для проведения внеплановых аудитов могут служить:

- наличие претензий и жалоб к качеству выполняемой продукции;
- наличие существенных изменений структуры предприятия или изменений в его кадровом составе;
- обнаружение повторяющихся факторов несоответствия безопасности продукции установленным требованиям;
- внесение изменений в документы СМБПП предприятия.

2.2.3 Плановые и внеплановые аудиты СМБПП предприятия проводятся по одним и тем же процедурам.

3 Порядок проведения внутреннего аудита

3.1 Подготовка к проведению аудита должна включать следующие этапы:

- формирование группы аудиторов и разработка плана аудита;
- подготовка документов, используемых аудиторами при проведении аудита;
- уведомление проверяемого подразделения о предстоящем аудите.

3.1.1 Численность и персональный состав аудиторской группы, руководитель группы, ответственный за все этапы и результаты аудита, определяются распоряжением руководителя группы (далее – РГБПП) (приложение В).

3.1.2 Аудиторская группа может состоять из одного или нескольких специалистов в зависимости от масштаба проверяемого объекта. Если аудит проводит один аудитор, он должен выполнять все обязанности, возлагаемые на руководителя аудиторской группы.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

3.1.3 В состав группы, осуществляющей конкретный аудит, включаются лица, не работающие в проверяемом подразделении и не несущие непосредственной ответственности за проверяемые объекты.

3.1.4 Специалисты, участвующие в проведении внутреннего аудита, должны соответствовать требованиям, установленным ГОСТ Р ИСО 19011-2012.

3.1.5 Руководитель проверяемого подразделения предприятия имеет право потребовать замены члена аудиторской группы по объективным причинам (в случае, если член аудиторской группы работал ранее в проверяемом подразделении, предыдущее его неэтичное поведение). Причины доводят до сведения руководителя аудиторской группы.

3.1.6 Программа проведения внутренних аудитов разрабатывается руководителем группы безопасности пищевой продукции, утверждается руководителем предприятия и представляется для ознакомления руководителям подразделений (о чем свидетельствует их подпись на оборотной стороне программы).

3.1.7 При разработке программы следует предусмотреть, чтобы в течение планируемого года были проверены каждое структурное подразделение предприятия.

3.1.8 Изменения в программу могут вноситься только на основании распоряжения руководителем группы безопасности пищевой продукции.

3.1.9 Контрольный экземпляр годовой программы внутренних аудитов должен храниться у РГБПП, копии экземпляров - у руководителей структурных подразделений предприятия.

3.1.10 План проведения внутреннего аудита разрабатывает руководитель аудиторской группы, согласовывает его с РГБПП, представляет для ознакомления руководителю проверяемого подразделения, о чем свидетельствует его подпись на оборотной стороне плана.

3.1.11 Конкретные объекты аудита должны определяться для каждого проверяемого подразделения в зависимости от специфики его деятельности и цели проверки.

3.1.12 В ходе аудита руководитель аудиторской группы может, при необходимости, вносить изменения в план аудита по согласованию с РГБПП.

3.2 Распределение заданий по аудиту между аудиторами осуществляет руководитель аудиторской группы.

3.2.1 Аудиторы группы должны быть обеспечены всеми документами, необходимыми для осуществления аудита (планом аудита, листами внутреннего аудита, протоколом наблюдений).

3.2.2 Аудиторы, прежде чем начать проверку, анализируют документы систем качества, документы проверяемого подразделения предприятия, записи, а также отчеты по предыдущим аудитам с целью определения соответствия систем качества документам и объектам аудита и подготовить рабочие документы:

- контрольные листы (приложение Г);
- протоколы наблюдений (приложение Д).

3.2.3 Рабочие документы, включая записи, являющиеся результатом использования документов, следует хранить до завершения аудита. Документы, содержащие конфиденциальную информацию, должны сохраняться в соответствии с требованиями ДП СМБПП-4.2.3-03-2016 «Управление записями».

3.2.4 Руководитель аудиторской группы в устной форме информирует руководителя проверяемого подразделения о предстоящем аудите не менее, чем за семь дней до его проведения, и направляет план проведения аудита.

3.2.5 Проведение внутреннего аудита состоит из следующих этапов:

- предварительное совещание с персоналом проверяемого подразделения (при необходимости);
- проверка и документирование результатов наблюдений;

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

- заключительное совещание с персоналом проверяемого подразделения;
- оформление результатов проверки и представление руководству предприятия.

3.2.6 На предварительном совещании руководитель аудиторской группы должен представить членов комиссии, ознакомить персонал подразделения с целями и объектами аудита, порядком его проведения.

3.2.7 После предварительного совещания осуществляется аудит в соответствии с планом аудита.

3.2.8 Все выявленные по ходу аудита несоответствия и уведомления фиксируются в протоколе наблюдений. Рекомендуемая форма протокола наблюдений приведена в приложении Д.

Каждое выявленное несоответствие аудитор должен оценить, как «значительное» или «малозначительное» и после согласования с руководителем аудиторской группы оформить его в протоколе наблюдений. Исправления на протоколах наблюдений не допускается.

3.2.9 Руководитель аудиторской группы обязан поставить в известность руководителя проверяемого подразделения о всех выявленных несоответствиях.

3.2.10 По завершении аудита руководитель аудиторской группы должен провести совещание с персоналом проверяемого подразделения, где сообщается о всех выявленных в ходе аудита несоответствиях.

3.2.11 Руководитель проверенного подразделения должен в трехдневный срок разработать план корректирующих мероприятий и согласовать с руководителем аудиторской группы.

Корректирующие мероприятия прилагаются руководителем аудиторской группы к акту о результатах внутреннего аудита. Форма плана корректирующих мероприятий приведена в приложении Ж.

3.2.12 Результаты проверки должны быть оформлены руководителем аудиторской группы в виде «Акта о результатах внутреннего аудита СМБПП» (далее – акт). Форма акта приведена в приложении Е.

3.2.13 Акт, подписанный всеми членами комиссии, завизированный руководителем проверяемого подразделения, представляется для ознакомления РГБПП. К акту прилагаются оформленные в установленном порядке протокол наблюдений и план корректирующих мероприятий.

3.2.14 Контроль за выполнением плана корректирующих мероприятий осуществляется в ходе последующих внутренних аудитов систем качества предприятия, хранится у РГБПП в «деле – Материалы внутренних аудитов».

3.3 Контрольные экземпляры годовых планов проведения внутренних аудитов, программ проведения внутренних аудитов, протоколов наблюдений, актов, планов корректирующих мероприятий хранятся в деле «Материалы внутренних аудитов» у РГБПП в течение трех лет.

3.4 Блок- схема процесса проведения внутреннего аудита представлена в приложении И.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение А

Форма программы проведения внутренних аудитов СМБПП

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВСК»
наименование предприятия

_____ подпись _____ расшифровка подписи
_____ 20__ г.

Программа проведения внутренних аудитов СМБПП предприятия
на _____ год

Наименование проверяемого подразделения	Руководитель аудиторской группы	Месяцы											
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Руководитель группы
безопасности пищевой
продукции

_____ подпись _____ расшифровка подписи

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение Б

Форма плана по проведению внутреннего аудита СМБПП

ПЛАН по проведению внутреннего аудита СМБПП

(наименование проверяемого подразделения)

1 Цель и область аудита*:

2 Сроки проведения аудита: с _____ по _____

3 Состав группы аудиторов:

4 Объекты внутреннего аудита**

5 Требования к конфиденциальности: аудиторы обязуются не разглашать сведения, полученные в ходе аудита, материалы оценки не передаются в какие-либо организации или каким-либо лицам.

Руководитель аудиторской группы

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

подпись

расшифровка подписи

Дата

* Область аудита включает наименование проверяемого структурного подразделения, деятельность и процессы, которые подвергаются аудиту.

** Объекты аудита включают документы СМБПП предприятия, соблюдение которых проверяется в данном структурном подразделении.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение В

Форма распоряжения о проведении внутреннего аудита СМБПП

наименование предприятия

_____ 20 __ г.

г.

№ _____

РАСПОРЯЖЕНИЕ

О проведении внутреннего аудита
СМБПП

Для проведения внутреннего аудита СМБПП _____
наименование предприятия

1 Образовать постоянно действующую группу аудиторов в следующем составе:

2 Работу по внутреннему аудиту осуществлять в соответствии с требованиями ДП СМБПП-8.4.1-09-2018 «Порядок организации и проведения внутреннего аудита» согласно утвержденной программе.

3 Акт о результатах внутреннего аудита в трехдневный срок после окончания работы представить руководителю группы безопасности пищевой продукции.

Руководитель группы
безопасности пищевой продукции

подпись

расшифровка подписи

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение Г

Рекомендуемая форма контрольного листа внутреннего аудита

Аудитор:

Наименование подразделения:

Дата проведения:

Пункт НД	Вопрос	Комментарий аудитора
1	2	3

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение Д

Форма протокола наблюдений, сделанных при проведении внутреннего аудита СМБПП

Протокол наблюдений,
сделанных при проведении внутреннего аудита СМБПП
на соответствие требованиям _____
наименование НД наименование подразделения

Описание наблюдений	Обозначение документа, раздела, пункта на соответствие которому проводится аудит	Категория несоответствия, уведомление	Предлагаемые корректирующие действия
1	2	3	4

Аудитор

подпись

расшифровка подписи

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение Е

Форма акта о результатах внутреннего аудита СМБПП

АКТ № _____

о результатах внутреннего аудита СМБПП

наименование проверяемого подразделения

1 Цель и область аудита: _____

2 Основание:

3 Сроки проведения аудита: с _____ по _____.

4 Состав группы аудиторов:

Руководитель аудиторской группы

Аудиторы

5 База аудита: аудит проводился по плану проведения внутреннего аудита в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

6 Результаты аудита:

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Количество выявленных несоответствий _____, в т.ч.

значительных _____

малозначительных _____

уведомлений _____

7 Выводы и рекомендации

Приложения:

- протоколы наблюдений на _____ листах в двух экземплярах;
- план проведения внутреннего аудита на _____ листах в одном экземпляре.
- план корректирующих мероприятий на _____ листах в двух экземплярах;

Руководитель аудиторской группы

подпись

расшифровка подписи

Аудиторы

подпись

расшифровка подписи

С актом ознакомлен:

Руководитель подразделения

подпись

расшифровка подписи

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение Ж

Форма плана корректирующих мероприятий по устранению несоответствий, выявленных при внутреннем аудите СМБПП

СОГЛАСОВАНО

Руководитель аудиторской группы

наименование предприятия

подпись

расшифровка подписи

20 __ г.

ПЛАН

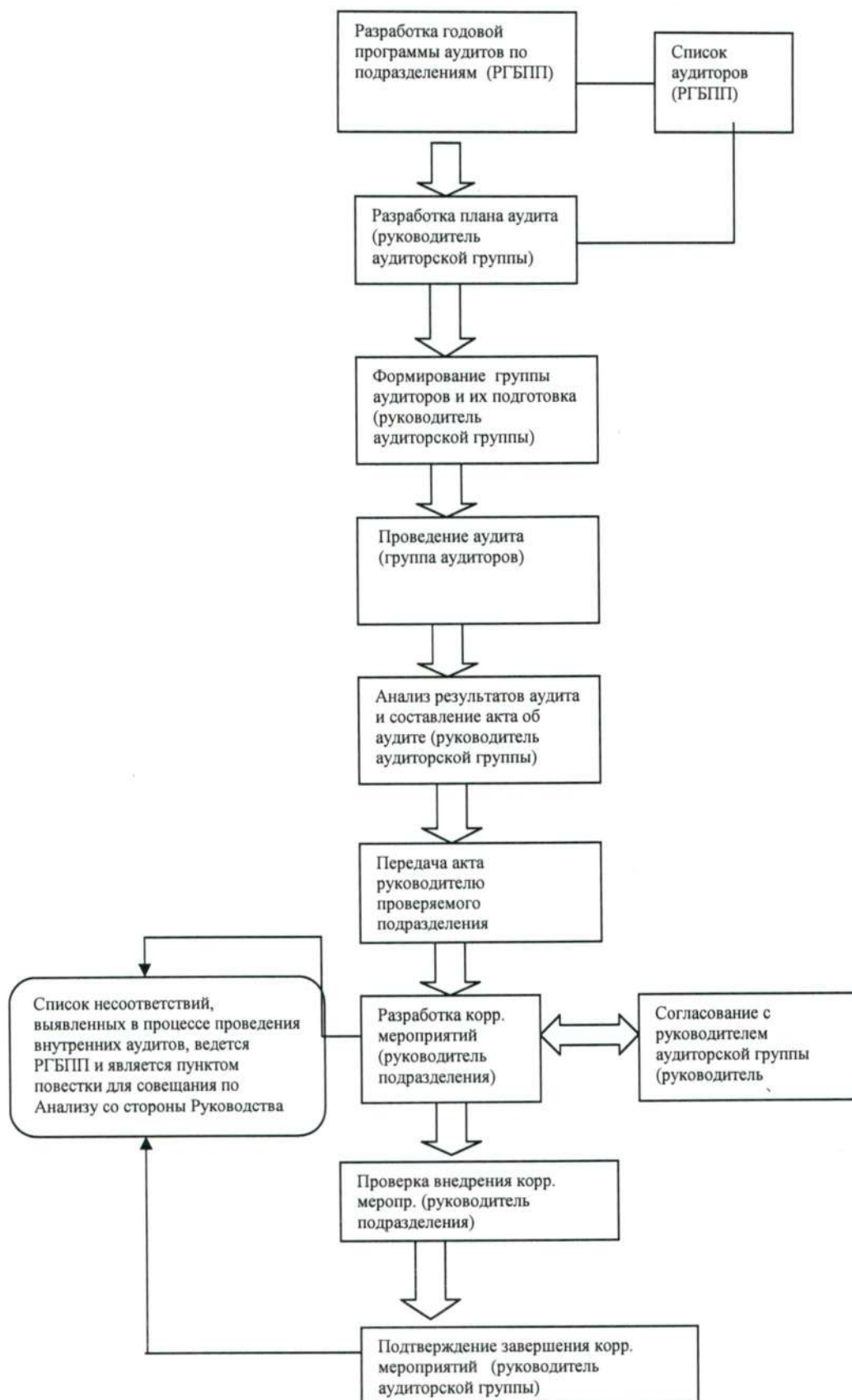
корректирующих мероприятий по устранению несоответствий,
выявленных при внутреннем аудите СМБПП в _____

наименование подразделения

Описание несоответствия	Мероприятия	Исполнители	Срок исполнения	Отметка о выполнении	
				Выполнено (не выполнено)	Руководитель подразделения (подпись)
1	2	3	4	5	6

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Приложение И
Блок-схема процесса внутреннего аудита



ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководителем группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

Лист ознакомления

_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита	Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2023 Издание: 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изме нени я	№ листа (страницы)				№ извещ ения	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введени я изменен ия	Приме- чание
	изме- нен- ного	заме- нен- ного	но во- го	анну - лиро - ванн ого					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

Ю.С. Белова

« 07 » 2023 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

Закупки

ДП СМБПП-7.3.3-11-2023

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

Содержание

1. Назначение и область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения	3
4. Общие положения	4
5. Распределение функций по управлению процессом	4
6. Планирование закупок	5
7. Организация приема, учета, хранения и выдачи сырья и материалов	6
8. Ответственность	6
Приложение А ФОРМА ЗАЯВКИ НА СЫРЬЕ, УПАКОВКУ	
Приложение Б Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов	
Приложение В ЗАЯВКА НА ОТПУСК ТОВАРО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ	
Приложение Г ВЫБОР ПОСТАВЩИКОВ	
Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов	
Информационные данные	
Лист регистрации изменений	
Лист ознакомления	

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

1 Назначение и область применения

1.1 Настоящая документированная процедура устанавливает порядок осуществления деятельности по организации процесса закупок сырья, вспомогательных материалов, упаковки, регламентирует распределение ответственности и внутренние взаимодействия структурных подразделений и должностных лиц в процессе закупки

1.2 Положения ДП подлежат применению подразделениями и работниками предприятия, участвующими в процессе закупки, приемки, хранения и движения сырья и вспомогательных материалов.

2 Нормативные ссылки

Настоящая документированная процедура разработана на основе требований и рекомендаций следующих нормативных документов:

ГОСТ ISO 9000 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

ГОСТ Р ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

- ДП СМБПП -4.2.2-02-2016 Управление документацией;
- ДП СМБПП -4.2.3-03-2016 Управление записями;
- ДП СМБПП -5.8-04-2014 Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства;
- ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки;
- ДП СМБПП -7.10 – 06-2014 Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциальной опасной продукцией. Изъятие;
- ДП СМБПП -8.4.1-09-2014 Порядок организации и проведения внутреннего аудита;
- ДП СМБПП-7.9-11-2014 Идентификация и прослеживаемость;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В данной документированной процедуре используются термины и определения, приведенные в ГОСТ ISO 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также другие термины с соответствующими определениями:

Потребность – определенные объемы сырья и материалов для производства продукции, которые должны быть закуплены в течение заданного периода.

Закупка— продукция, характеристики которой не соответствуют требованиям, установленным в нормативно-технической документации (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях, не соответствующих нормам, указанным в нормативной

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

документации).

Поставщик – организация или лицо, предоставляющее продукцию (сырье, материалы).

Требование – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Характеристика – отличительное свойство

Аутсорсинг – передача организацией определенных бизнес-процессов или производственных функций на обслуживание другой компании, специализирующейся в соответствующей области.

Несоответствие – невыполнение требований законодательных и нормативных документов.

3.2 В данной документированной процедуре используются следующие сокращения:

ДП — документированная процедура;

НТД — нормативно-техническая документация;

СМБПП – системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

И – инструкция

4 Общие положения

4.1 Процедура управления закупками включает в себя:

- определение требований к закупаемым материально-техническим ресурсам;
- определение необходимых объемов и сроков поставки по каждому виду закупаемых материальных ресурсов;
- проведение контроля закупаемых материальных ресурсов;
- оценку и выбор поставщиков;
- обеспечение порядка приемки, идентификации, учета, хранения и выдачи в производство закупаемых материальных ресурсов;

4.4 При выборе поставщиков сырья и материалов учитываются следующие факторы:

- наличие у поставщика разрешительных документов и полноту комплекта документации на поставляемую продукцию;
- возможность обеспечить необходимые объемы поставок;
- осуществление поставок в заданные сроки с соблюдением договорных обязательств;
- стоимость продукции;
- условия оплаты и доставки;
- способность поставщика обеспечить выполнение гарантийных обязательств;
- оперативность устранения выявленных в процессе входного контроля несоответствий поставленной продукции.

5 Распределение функций по управлению закупками

5.1 Процедура закупки и централизованной поставки основного количества сырья включающий в себя выбор поставщиков по цене, условиям оплаты, доставки, сроков поставки и заключение договоров, передан группе безопасности пищевой продукции.

5.2 Основными поставщиками сырья и вспомогательных материалов являются предприятия и организации г. Краснодара и Краснодарского края.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

5.3 ООО «ВСК», являясь поставщиком услуги по организации и обеспечению питанием учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений с целью обеспечения стабильности качества и безопасности выпускаемой продукции, осуществляет контроль и выполняет следующие функции в рамках процесса закупки:

- определяет потребность в сырье;
- установление требований к закупаемому сырью;
- проведение контроля соответствия закупаемой продукции установленным требованиям;
- оценку качества поставок.

5.4 Контроль соответствия закупаемого сырья установленным требованиям осуществляется руководителем группы безопасности пищевой продукции и предусматривает:

- контроль сырья по качеству и безопасности на предмет закупки на этапе выбора поставщиков и заключения договоров на поставку (тестирование образцов, предоставляемых потенциальным поставщиком);
- входной контроль сырья по текущим поставкам.

5.5 Процедура контроля соответствия закупаемых сырья и материалов определена в ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки и ДП СМБПП -7.10 – 06-2014 Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциальной опасной продукцией. Изъятие

5.6 Основным принципом принятия решения о выборе поставщиков, осуществляемый ООО «ВСК», является преобладание качества и безопасности приобретаемого сырья над ценой.

6 Планирование закупок

6.1 Планирование закупок осуществляется с учетом производственных планов. Выбор поставщиков осуществляется согласно данным, указанным в приложении Г.

6.2 Заявки на сырье и материалы формируются заведующими производством в произвольной форме с учетом планов производства, норм расхода на сырье и материалы, текущим состоянием запасов сырья и материалов, и ежемесячно предоставляются в отдел закупок.

6.3 Отдел закупок на основании заявок, поступивших от заведующих производством, формирует сводную заявку установленной формы (Приложение А), которая утверждается руководителем организации.

6.4 В зависимости от текущих изменений в планах производства формируется и передается в отдел закупок скорректированная заявка на неделю по установленной форме (Приложение Б).

7 Организация приема, учета, хранения и выдачи сырья и материалов

7.1 Прием сырья и материалов на склад от поставщиков производится на основании товарно-транспортной накладной при обязательном наличии комплекта документов о качестве и безопасности, оформленных в установленном порядке.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1
-------------------------------	--	--

7.2 Входной контроль осуществляется в соответствии с ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки.

7.3 Поступающее сырье и материалы разгружают на складе отдельно по партиям, маркам и наименованиям. Место разгрузки определяет руководитель организации.

7.4 Кладовщик сырья ведет учет прихода и движения сырья и материалов в программе 1С Предприятие «Товары на складах».

7.5 Хранение сырья и материалов должно производиться на складе в условиях, исключающих их порчу или повреждение.

7.6 Каждая партия сырья и материалов должна быть идентифицирована документально, а также с помощью идентификационной таблички (Приложение Б), размещаемой в месте хранения сырья или непосредственно на самом сырье и материале (упаковке, таре).

7.7 Условия хранения сырья и материалов должны соответствовать нормативной документации на сырье и материалы. В случае, когда в документах на полученное сырье и материалы отсутствует информация об условиях хранения, эти условия определяются начальником ПТЛ.

7.8 Правила хранения сырья и материалов (правила складирования, идентификации, условия хранения) на складах предприятия и порядок контроля за соблюдением условий хранения определены в И СМБПП-09-2016 «Хранение сырья, материалов, упаковки и готовой продукции».

7.9 Кладовщик должен ежедневно проверять правильность складирования материалов на складе, исправность электрической сети, средств пожаротушения.

7.10 Периодический контроль за условиями хранения сырья и материалов на складах предприятия осуществляют группа безопасности пищевой продукции с регистрацией результатов контроля в журналах установленной формы (Форма Журнала приведена в И СМБПП-09-2016).

7.11 Отпуск сырья и материалов осуществляется на основании заявки на отпуск (перемещение) установленной формы (Приложение В)

8 Ответственность

8.1 Ответственность за своевременность закупок и поставок сырья, материалов на предприятие, а также разработку корректирующих и предупреждающих действий в случае ее нарушения несет отдел закупок.

8.2 Ответственность за прием, учет, хранение отпуск сырья и материалов в производство несут кладовщики.

8.3 Ответственность за своевременное, результативное и точное определение потребностей в сырье и материалах для обеспечения непрерывности работы производства несут заведующие производством.

8.4 Ответственность за осуществление входного контроля поступающего сырья и материалов, а также условиями хранения на складах производства с целью уменьшения рисков, связанных с закупленной продукцией несут заведующие производством.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов

Наименование, марка сырья и материалов Деклар или
Поставщик продукции
Дата поступления
Дата выработки
Срок хранения

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ В

к приказу № _____
от «___» _____ 20__ года.

Отпуск разрешаю:

«___» _____ 20__ года.

ЗАЯВКА

дата

НА ОТПУСК ТОВАРО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

(наименование цеха, участка)

(Ф.И.О. материально-ответственного лица)

на _____ 20__ года.
(период)

Наименование товаро-материальных ценностей	Остаток товаро-материальных ценностей на начало периода	Расход товаро-материальных ценностей на планируемый выпуск по норме	Запрашиваемое количество товаро-материальных ценностей

Принял _____ (цех) _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Отпустил _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Разрешил _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ВЫБОР ПОСТАВЩИКОВ

№	Наименование процедуры	Наименование процесса	Владелец процесса	Описание работ
1	Закупка сырья и материалов	Планирование	начальник отдела закупок	Планирование осуществляется на основании годового и ежемесячного и еженедельного плана производства. Ежемесячных заявок на основании утвержденного бюджета
2	Закупка сырья и материалов	Выбор поставщиков	начальник отдела закупок	<u>1 раз в году:</u> 1. Составление ТЗ в бланке заявки на участие в тендере 2. Отправка бланка заявки поставщикам 3. Получение коммерческого предложения 4. Сбор информации о поставщике от коллег 5. Анализ и обобщение информации 6. Заключение контракта с утвержденным поставщиком 7. Ведение реестра поставщиков <u>Повторная оценка поставщиков</u> (по мере необходимости при изменении условий контракта). Сбор информации о текущих ценах 2. Анализ информации 3. Выбор поставщика
2	Закупка сырья и материалов	Выбор поставщиков	Руководитель организации	Проверка экономической благонадежности поставщика
4	Закупка сырья и материалов	Выбор поставщиков	Руководитель организации	Утверждение кандидатуры поставщиков ВМ Подписание контракта с выбранными поставщиками Согласование кандидатуры поставщиков при проведении повторной оценки поставщиков при повышении цен
5	Закупка сырья и материалов	Контроль за поставкой материалов	начальник отдела снабжения	1. Осуществляет постоянный контроль за поставкой вспомогательных и комплектующих материалов 2. При выявлении нарушений сроков поставки предпринимает корректирующие действия и информирует об этом заинтересованные лица. 3. Предупреждающие действия заключаются в своевременности оформления заявок

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

7	Закупка сырья	Организация приема сырья	кладовщик	Все поступающее сырье проверяется путем сопоставления данных в сопроводительных документах с фактически полученным сырьем и материалами по количеству и номенклатуре. При несоответствии продукции по качеству продукцию бракуют, о чем составляется акт забраковки установленной формы и хранят на складе до выяснения причин с пометкой "Контрольное хранение". Кладовщики осуществляют визуальный контроль целостности упаковки и контроль маркировки полученной продукции.
8	Закупка сырья и материалов	Организация отпуска сырья и материалов	кладовщик сырья	Кладовщик сырья ведет учет прихода и движения сырья и материалов, на основании товарной накладной и счета-фактуры. Ответственность за отпуск сырья и материалов и регистрацию отпуска со склада на производство несет заведующий ЦМС, на основании заявки производит отпуск товарно-материальных ценностей, заявка утверждается руководителем предприятия и главным бухгалтером
9	Закупка сырья и материалов	Хранение сырья и материалов	Кладовщик	Хранение сырья и материалов должно производиться на материально-техническом складе в условиях, исключающих их порчу или повреждение. Условия хранения сырья и материалов должны соответствовать нормативной документации (НД) на сырье и материалы. В случае, когда в документах на полученное сырье и материалы отсутствует информация об условиях хранения, эти условия определяются начальником отдела качества. Все склады должны иметь освещение и быть оборудованы стеллажами, холодильным оборудованием, средствами пожаротушения и средствами связи. Все поступающее сырье и материалы должно храниться в упаковке или таре поставщика.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

10	Закупка сырья и материалов	Хранение сырья и материалов	кладовщик сырья	Способы складирования сырья и материалов зависят от их формы, веса, упаковки, количества. Штабельное хранение применяют в тех случаях, когда форма сырья и материалов (упаковка, тара) допускает штабельную укладку, а количества достаточно для образования штабеля. Сырье и материалы, которые не могут быть уложены в штабеля, следует хранить в специально отведенных местах с разделением по наименованиям, маркам, поставкам. Каждая партия сырья и материалов должна быть идентифицирована документально, а также с помощью идентификационной таблички, размещаемой в месте хранения сырья и материалов или непосредственно на самом сырье и материале (упаковке, таре).
----	----------------------------	-----------------------------	-----------------	--

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО: руководитель группы безопасности пищевой продукции

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2023 Издание: 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Фамилия, инициалы	Должность	Личная подпись

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

**Идентификация и прослеживаемость
ДП СМБПП- 7.9-11-2023**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

164

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1 Лист 2 из 13
-------------------------------	---	--

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Назначение и область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Общие положения
- 5 Методы идентификации
- 6 Уровни идентификации продукции и прослеживаемости
- 7 Виды идентификации
- 8 Этапы по видам идентификации и прослеживаемости
- 9 Техническое (технологическое) обеспечение идентификации и прослеживаемости
- 10 Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости
- 11 Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

Приложение А Форма листа-вкладыша для сырья и материалов

Приложение Б Форма сопроводительного талона

Приложение В Форма протокола приемочного контроля

Приложение Г Форма акта на несоответствующую готовую продукцию

Информационные данные

39

Лист ознакомления

Лист регистрации изменений

40

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1 Лист 3 из 13
-------------------------------	---	--

1 Назначение и область применения

Настоящий документированная процедура описывает процедуру идентификации и прослеживаемость (далее по тексту – ИиП) сырья, материалов, упаковки и готовой продукции на предприятии.

Требования данной документированной процедуры распространяются на подразделения, осуществляющие учет, хранение, транспортирование, производство и идентификацию сырья, материалов и готовой продукции. Система прослеживаемости - это комплекс технических средств, управленческих мероприятий (действий), направленных на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющих, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.

2 Нормативные ссылки

2.1 Стандарт разработан в соответствии с требованиями следующих стандартов:

- ГОСТ Р ИСО 5492 Органолептический анализ. Словарь;
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов;
- ГОСТ 16299 Упаковывание. Термины и определения;
- ГОСТ 16504 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения;
- ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения;
- ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
- ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению;
- ГОСТ Р 51293 Идентификация продукции. Общие положения;
- ГОСТ 15.309 Система разработки и постановки продукции на производство. Испытания и приемка выпускаемой продукции. Основные положения»
- ГОСТ Р 1.5 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения;
- ГОСТ Р ИСО 3972 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности;
- ГОСТ ISO 9001 Системы менеджмента качества. Требования;
- ГОСТ Р ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
- ГОСТ Р 50779.11 Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения.
- ГОСТ Р ИСО 22005 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.
- Технических регламентов Таможенного союза (далее ТР ТС)

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применяют следующие термины и определения:

- продукция – результат процесса;
- идентификация продукции– установление тождественности характеристик продукции ее существенным определяющим признакам, установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию, позволяющим однозначно соотнести данную продукцию с документами, ее сопровождаемыми;

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1 Лист 4 из 13
-------------------------------	---	--

- процесс- совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы и выходы.

- описание продукции - набор признаков, параметров показателей и требований, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих документах;

- результат идентификации - заключение о соответствии (не соответствии) конкретной продукции образцу и (или) ее описанию;

- идентификационный признак - признак, который может содержать информацию об идентифицируемом объекте, служить для связи между идентифицируемым объектом и информацией о нем;

- продукция - результат процесса, добытый, изготовленный продукт труда, предназначенный для удовлетворения общественной или личной потребности;

- идентификация партии – процесс установления единого кода для партии продукта;

- прослеживаемость – возможность проследить движение пищевых продуктов через установленные стадии производства, обработки и распределения;

- система прослеживаемости – полная совокупность данных и операций, способная содержать необходимую информацию о продукции и её компонентах на протяжении всей цепочки производства и использования продукции или отдельной части продукции.

НЕСООТВЕТСТВИЕ – невыполнение требований ГОСТ.

СООТВЕТСТВИЕ – выполнение требований ГОСТ.

ПРИЧИНА НЕСООТВЕТСТВИЯ – фактор, обуславливающий появления несоответствия.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ НЕСООТВЕТСТВИЯ – установление принадлежности несоответствия к определенному виду по признакам невыполнения установленного требования.

4 Общие положения

4.1 Идентификация продукции проводится по признакам, показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия конкретной продукции образцу (пробе) и (или) ее описанию, содержащемуся в документации, по которой она изготовлена.

В качестве документации в целях идентификации могут использоваться стандарты, технические условия, стандарты организаций, нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, спецификации, рецептуры, товаросопроводительная документация, договоры поставки, контракты, ярлыки, этикетки и другие документы, характеризующие продукцию.

4.2 Идентификацию продукции (сырья, материалов, готовой продукции) проводят сотрудники предприятия, закрепленные за отдельными участками производства и руководитель предприятия.

5 Методы идентификации

5.1 В зависимости от специфики продукции может быть использован один из следующих методов идентификации или их сочетание:

- по документации;
- визуальный;
- органолептический;
- инструментальный;
- испытания.

6 Уровни идентификации продукции и прослеживаемости

- идентификация единицы продукции (этикетки, ярлыки, информационный листок);
- идентификация партии продукции и прослеживаемость с помощью бирок, листов-вкладышей (Приложение А).

7 Виды идентификации:

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 5 из 13

- идентификация поступающего сырья и материалов;
- идентификация готовой продукции.

8 Этапы по видам идентификации и прослеживаемости:

8.1 Основные этапы работ в цепочке по проведению идентификации сырья и материалов и их прослеживаемости:

- проверка наличия необходимых сопроводительных документов на сырье и материалы;
- проверка соответствия сопроводительных документов на поступающее сырье и материалы, их рассмотрение и сопоставление;
- проверка способов транспортирования поступающего сырья и материалов установленным требованиям, их сохранность при транспортировке;
- отбор образцов от поступивших партий сырья по НД на методы отбора проб для каждого вида продукции;
- сличение отобранных образцов сырья с сопроводительными документами;
- проведение органолептической оценки отобранных образцов продукции на соответствии требованиям НД;
- проверка сроков годности сырья и материалов;
- состояние упаковки продукции и соответствие упаковки требованиям, установленным в нормативных документах;
- соблюдение требований к информации на этикетках, ярлыках, таре (соответствие маркировки);
- контроль соответствия качества сырья и материалов, проведение испытаний по основным параметрам согласно программе производственного контроля.
- оформление результатов проведения входного контроля сырья, заключение по результатам контроля, проставление отметок о проведении входного контроля сырья и его результатах, ознакомление руководителя предприятия с результатами контроля (протокол входного контроля) производится согласно ДП СМБПП-7.3-05-2015 «Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки»;

- передача актов забраковки руководству предприятия на утверждение, в случае установления нарушений;
- изоляция и учет забракованного сырья;
- процедура возврата забракованного сырья или его обмена;
- контроль за соблюдением условий хранения сырья;
- прослеживаемость с помощью бирок, листов-вкладышей (форма приведена в приложении А).

8.2 Основные этапы работ по проведению идентификации готовой продукции и прослеживаемости:

- отбор образцов от готовых партий продукции по НД на методы отбора проб для каждого вида продукции;
- сличение отобранных образцов продукции с сопроводительными талонами (Приложение Б), оформленными при производстве и оформлении готовой продукции;
- проведение органолептической оценки на соответствие требованиям НД;
- проверка соответствия сроков годности продукции, указанных на упаковке;
- проверка состояния упаковки продукции и соответствие упаковки требованиям, установленным в нормативных документах;
- соблюдение требований к информации на этикетках, стикерах, таре (соответствие маркировки);

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 6 из 13

- контроль соответствия качества готовой продукции по физико-химическим показателям, проведение испытаний по параметрам, установленным в нормативных документах на продукцию;
- оформление результатов проведения приемочного контроля качества готовой продукции (Приложение В);
- заключение по результатам контроля (Приложение В);
- проставление отметок о проведении приемочного контроля готовой продукции и его результатах в соответствующих журналах;
- ознакомление руководителей заинтересованных подразделений предприятия с результатами контроля (заведующего производством, главного технолога);
- составление актов забраковки в случае неудовлетворительных результатов анализа (Приложение Г);
- передача актов забраковки руководству предприятия на утверждение;
- изоляция и учет забракованной готовой продукции;
- процедура возврата забракованной продукции, его доработки (если это возможно);
- проверка наличия необходимых сопроводительных документов на готовую продукцию при ее отгрузке (товаротранспортных документов, удостоверений о качестве и безопасности, сертификатов соответствия или свидетельств о гос. регистрации или декларации о соответствии);
- проверка условий хранения готовой продукции установленным требованиям, ее сохранность при транспортировке;

9. Техническое (технологическое) обеспечение идентификации и прослеживаемости

9.1 Решение задач технологического обеспечения осуществляется с учетом следующих факторов:

- типа и характера производства;
- вида выпускаемой продукции;
- физико-химических показателей продукции;
- уровня организации производства;
- особенностей и количества наносимой информации для обеспечения прослеживаемости.

9.2 Способы маркирования объектов идентификации не должны ухудшать показатели качества сырья и материалов, готовой продукции.

9.3 Технические средства, применяемые для выбранного способа маркировки (стикеры, штампы, клейма и т.д.) должны поддерживаться в работоспособном состоянии и храниться в условиях, исключающих возможность их бесконтрольного использования персоналом. Необходимо приказами или распоряжениями определить должностных лиц, имеющих доступ к указанным средствам и осуществляющим контроль за их использованием.

10. Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

10.1 Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости включает в себя разработку и внедрение информационных форм (сопроводительных документов), схем, а также процедур маркировки, систематизации, хранения и использование средств идентификации.

10.2 Вид, состав и содержание носителей информации для идентификации и прослеживаемости определяется в зависимости от специфики вида конкретной продукции.

10.3 Вся сопроводительная документация, используемая в целях идентификации и прослеживаемости, должна быть утверждена руководством предприятия и быть доступной и адресной. Должно быть четко определено, какие документы для идентификации и для кого разработаны – склад, цех, карантинный участок, исполнитель и т.д.

11. Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 7 из 13

Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости на предприятии включает установление функциональных задач и ответственности подразделений и должностных лиц предприятия, разработку и документирование процедур идентификации и прослеживаемости, обучение персонала и проведение внутренних проверок эффективности действующих процедур.

12 Создание плана прослеживаемости на предприятии.

Политика в области прослеживаемости должна входить в общую политику или разрабатываться самостоятельно.

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 8 из 13

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Форма листа-вкладыша для сырья, материалов и упаковки

Номер листа- вклада- дыша, дата поступ- ления	Наименование сырья или мате- риалов, упаковки, номер партии	Дата выработки, ис- пользовать до	Кол- во, кг/шт	Отметка об идентифика- ции	Ф.И.О., подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6
№ ____/20____ ____:____:____		____:____:____ ____:____:____			

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 9 из 13

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Форма сопроводительного талона

Номер талона	Наименование продукции	Дата выработки, номер партии	Кол-во	Номер смены	Характеристика, данные о доп. карантине	Отметка об идентификации при производстве	Срок и место хранения	Ф.И.О., подпись ответственного лица
1	3	4	5	6	7	8	9	10

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 10 из 13

ПРИЛОЖЕНИЕ В (рекомендуемое)

Форма протокола приемочного контроля

ООО «ВСК». ПРОТОКОЛ ПРИЕМОЧНОГО КОНТРОЛЯ № ____/20__
« ____ » _____ 20__ г.

Проба: _____
Дата изготовления, № партии: _____
Срок годности: _____
Номер сопроводительного талона: _____
Количество: _____
Условия хранения и транспортирования: _____
Результаты анализа по основным показателям НД _____

Показатели (наименование параметра)	Факт	Норма	Заключение

Заключение грузчика: _____

Заключение старшего рабочего оператора: _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: продукция соответствует требованиям и годна для реализации по назначению.

Руководитель предприятия

подпись

расшифровка подписи

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 11 из 13

ПРИЛОЖЕНИЕ Г (рекомендуемое)

Форма акта на несоответствующую готовую продукцию

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ВСК»
Ю.С. Белова

подпись
« ____ » ____ 20__ г.

А К Т № ____ /20__
от ____ 20__ г.

Основание: _____

Составлен комиссией:
Председатель комиссии

Заведующий производством
должность

ФИО

Члены комиссии:

повар
должность

ФИО

повар
должность

ФИО

Наименование продукции: _____

Партия № в количестве _____ дата изготовления _____

Протокол приемочного контроля: _____

Показатели несоответствия: _____

Заключение комиссии: _____

Подписи:

Заведующий производством
должность

подпись

ФИО

Повар
должность

подпись

ФИО

повар
должность

подпись

ФИО

Акт составлен в 3 экземплярах: 1экз.- заведующий производством, 2экз.- РГБ, 3экз.- руководитель предприятия

ООО «Ваша сервисная компания»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость	Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2023 Издание: 1
		Лист 12 из 13

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Ваша сервисная
компания»



Ю.С. Белова
2023 г.

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
ООО «ВСК»

194

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений, пациентов проходящих лечение в стационарах и в прочих производственных объектах ООО «ВСК»

Пояснительная записка

1.1. Вид деятельности, выполняемых услуг: Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания в производственных объектах:

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- приказ № 302-н от 12.04.2011г. «об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Контроль состояния производственной среды.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наименование объекта производственно го контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр	
				Период ичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра
1	2	3	4	5	6
Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья	Автотранспортное средство	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии	1.1	Каждая поступающая партия	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20

		санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортная накладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная). 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.2. 1.3. 1.4.	ия, визуальный контроль -/-/- /-/-/- /-/-/ /-/-/- /-/-/- /-/- /-/-/- /-/-/- /-/-	«санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
--	--	--	-------------------------------------	--	---

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП	Руководитель подразделения
Поточность технологического процесса	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Наличие технологических карт
Кухонная, столовая посуда и инвентарь	производственные помещения	Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору	2.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 5 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	По договору с аккредитованной лабораторией

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая продукция)	производственные помещения	Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции	3.1 3.2	Ежедневно	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТС ТР 021/2011 О Безопасности пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Руководитель подразделения Журнал органолептической оценки продукции Бракеражный журнал
Реализуемая продукция	линия раздачи	Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность	3.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 2-х проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	По договору с аккредитованной лабораторией

4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования пищеблока

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	Контроль: -за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и количеству технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента	4.1. 4.2.	Ежедневно Ежегодно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния

Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале	4.3.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям	4.4.	1 раз в 6 мес	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	По договору с аккредитованной лабораторией

5. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	Весь объект	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями сан.эпид.службы Контроль за	5.1. 5.2	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Контроль своевременности и эффективности проведения дезинсекции и

	эффективностью проведения дез.работ. 5.3			дератизации. Журнал учета и расходования дез. Средств.
	Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ 5.4.			инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств.
	Контроль за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами, условиями их хранения, за наличием запаса дез.средств, за наличием 5.5.			График проведения санитарных дней
	раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировки, з 5.6.			Контроль качества и своевременности проведения генеральных уборок
	правильностью учета дез.работ в профилактических целях н объекте. Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. Контроль			

		своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем.				
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	Контроль за благоустройством и санитарным содержанием прилегающей территории. Контроль за своевременностью вывоза ТБО.	5.8.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения
Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала	производственные помещения	Проведения лабораторных исследований (смывов)	5.9.	1 раз в 6 месяцев 5 смывов	СП 2.3.6.1079; МУ-2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного контроля и торговли пищевыми продуктами	По договору с аккредитованной лабораторией

6. Контроль состояния производственной среды

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Рабочие места по всему объекту	Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха,	6.1. 6.2.	1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96» Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	По договору с аккредитованной лабораторией Журнал контроля микроклимата в

		относительная влажность). Измерение уровней освещенности. Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	6.3.	1 раз в год		производственных помещениях
--	--	---	------	-------------	--	-----------------------------

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала

1	2	3	4	5	6	7
Персонал		Контроль наличия личных медицинских книжек Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	7.1. 7.2.	Постоянно Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 302-Н 12.04.2011г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Личные медицинские книжки
Условия соблюдения правил личной гигиены	Санитарно-бытовые помещения	Контроль количества комплектов чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. Контроль	7.3. 7.4.	Ежедневно Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,	Руководитель подразделения Журнал производственного контроля Договор с

		централизованной стирки санитарной одежды, наличие договора			изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	организацией
Персонал		Наличие аптечки первой медицинской помощи	7.5.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения
Персонал		Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, «Гигиенический» журнал	7.6.	Ежедневно с занесением в журнал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения «Гигиенический» журнал

361

Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции
2. Отсутствие случаев кишечной инфекции и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

8. Расположение критических точек для поведения лабораторных исследований (приложение № 1)

КТ-1 раздача, производственные помещения (смывы)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

КТ-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

КТ-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

КТ-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробактериологические показатели качества воды

КТ-5 складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

Приложение №1

График отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований по контрольным точкам

Точка отбора или измерения	Объем исследования и исследованный материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность производственн ого контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель, регистрационно- учетный документ
Т-1 Весь объект	Оборудование, инвентарь, руки работника	Бактериологические смывы	2 раза в год 5 смывов	МУ-2657-82 по санитарно- бактериологическом у контролю на	

				предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами	
Т-2 Весь объект	Исследование реализуемой продукции	Микробиологические, санитарно-химические показатели качества и безопасности	2 раза в год 2 проб, соответственно 2 пробы	СанПиН 2.3.2.1078- 01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	
Т-3 Условия труда на рабочих местах	Постоянные рабочие места сотрудников	Температурный режим Микроклимат Освещенность Шум	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; -СН 2.2.4/2.8.562-96	

				«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».	
Т-4 Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети	На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	
Т-5 Складские помещения	Холодильное оборудование	Температурный режим	2 раза в неделю	СП 2.3.6.1079-01	Руководитель подразделения

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------



УТВЕРЖДАЮ

Ю.С. Белова
2023г.

Организация пест - контроля в соответствии с принципами ХАССП.

Pest control (в русской транслитерации – пест – контроль) – это термин, который в буквальном переводе обозначает «контроль вредителей».

Пест – контроль на всех этапах производства пищевой продукции от производителя до потребителя это контроль численности вредителей, система мероприятий, направленная на снижение всех возможных рисков загрязнения продукции вредоносными животными, продуктами их жизнедеятельности, а также пестицидами в случае их применения, широкое внедрение превентивных мер, препятствующих заселению объектов вредителями.

Чем пест – контроль отличается от дератизации и дезинсекции?

Дератизация и дезинсекция в традиционном «медицинском» понимании учитывают только так называемые «целевые» виды членистоногих и животных, имеющие эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение, в то время как эти понятия надо рассматривать гораздо шире, с учетом среды обитания человека и возможности загрязнения продукции от производства до потребителя (как говорят «от фермы до вилки»).

Проблемными биологическими видами (вредителями) являются самые разнообразные животные, проявляющие себя в качестве вредоносных агентов в определенных условиях:

- Природные и синантропные виды грызунов, в том числе наиболее часто вредящие: крысы, мыши, полевки, особенно крыса серая, черная, мышь домовая и другие.

- Различные виды членистоногих – синантропные и полусинантропные, в сельскохозяйственных районах – природные (дикие): разные виды мух (комнатные, плодовые, мясные), городские комары (а в некоторых регионах – малярийные), бабочницы, осы, пауки и другие, все

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

виды тараканов, все виды муравьев, вши книжные, чешуйницы, сверчки домовые и другие.

- Насекомые - вредители сырья и материалов: кожи и мехов – моли, кожееды; древесины – точильщики и другие.
- Самые разнообразные другие насекомые, вероятность попадания которых в продукцию велика в результате проникновения внутрь производства на привлекающий их свет и запах, залета на зимовку, заползания в тепло из-за отрицательного воздействия неблагоприятных природных факторов.
- Дикие и синантропные виды птиц: домовый воробей, городской голубь, серая ворона и другие.
- Холоднокровные животные: змеи, ящерицы, лягушки и другие.

Необходимо отнести к этому списку бродячих и прикормленных кошек и собак - одних из потенциально опасных источников инфекционных заболеваний, гельминтов и паразитирующих на них кровососущих членистоногих (блох, клещей и пр.).

Как принципы ХАССП находят отражение в системе пест – контроля?

Система ХАССП включает 7 основных принципов.

- Перечень опасных факторов.
- Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).
- Предельное значение параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
- Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.
- Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

С целью обеспечения единого подхода оценки внедрения анализа рисков на всех этапах обращения пищевой продукции Роспотребнадзором разработаны методические рекомендации «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовление) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

ХАССП классифицирует виды опасностей, которые включают в себя вещества, факторы или условия, связанные с пищевыми продуктами и могут привести к заболеваниям, травмам или смерти людей.

Их разделяют на физические, биологические, химические.

1-й принцип: Перечень опасных факторов.

В рамках мероприятий пест – контроля - борьбы с вредителями - проводится анализ опасностей на контролируемом объекте.

Цель анализа - разработка списка опасностей, которые являются значимыми для потребителей и могут с большой долей вероятности принести им вред, если опасности не контролируются и не управляются.

Выявляемые опасности:

-биологические – в результате действия живых организмов, в т.ч. микроорганизмов (возбудителей зоонозных и зооантропонозных инфекций, возбудителей кишечной группы, простейших, вирусов и т.д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности), переносчиками которых являются грызуны, членистоногие, птицы, пресмыкающиеся;

-химические – ненамеренно попавшие в продукцию химикаты (инсектициды, родентициды и др.);

- физические – фактический биологический и прочий материал (трупы птиц, грызунов, членистоногих, остатки дератизационных приманок, как субстанция и др.)

Первичное визуальное и последующее инструментальное обследование проводится для определения вида вредителя и уровня заселенности с последующей оценкой пест - риска.

2-й принцип: Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

Стандарты по менеджменту качества безопасности пищевой продукции предполагают наличие программы и внедрение соответствующих мероприятий по защите продукции. Особое внимание уделяется контрольным точкам (ССР-critical control points), являющимся местом проведения контроля.

С этой целью для составления программы пест – контроля проводятся:

- опрос (анкетирование) работников технических служб;
- обследование визуальное (обнаружение вредителей, их следов, троп, гнезд, помета и прочих следов жизнедеятельности);
- установка средств контроля вредителей-точек пест - контроля (ТПК - следовые и клеевые площадки, механические ловушки, нетоксичные приманки в виде блоков внутри контрольно-истребительных контейнеров/КИК/, сигнальные ленты на входных отверстиях этих устройств);
- определение мест возможного и физического проникновения грызунов и членистоногих в помещения.

3-й принцип: Предельное значение параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Установление критериев, разделяющих допустимые и недопустимые величины.

В соответствии с СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» эффективной считается дератизация на объектах, обеспечивающая отсутствие грызунов в течение 3-х месяцев, на незастроенной территории населенного пункта допускается до 3% попадания грызунов в установленные ловушки в течение суток.

Показателями эффективности дезинсекционных мероприятий согласно СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих считается отсутствие насекомых во всех помещениях объекта:

- более 1 месяца для клопов, мух;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

-более 2 месяцев для тараканов, блох, гамазовых клещей;

-более 3 месяцев для муравьев.

То есть в соответствии с СанПиН, определяющими критические пределы, необходимо разработать предупреждающие действия:

-со стороны Заказчика – обеспечение санитарно – технического состояния и санитарногигиенического содержания объекта;

-со стороны Исполнителя - выполнение превентивных (предупреждающих) и в дальнейшем (по показаниям) истребительных мероприятий, препятствующих заселению объекта грызунами и членистоногими.

В программе для каждого объекта критерии безопасности продукции документально представляются в стандартах организации, осуществляющей пест-контроль или другой производственный документации.

4-й принцип: Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

Разработка системы мониторинга.

В системе менеджмента безопасности пищевой продукции СМБП, где подробно описаны программы предварительных требований (PRP) и даны практические рекомендации по ним, размещение приборов мониторинга вредителей определяется по результатам первичного обследования. Места расположения устройств мониторинга для грызунов и насекомых отображаются на плане объекта.

5-й принцип: Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

В пест – контроль включается перечень корректирующих мероприятий по борьбе с вредителями внутри зданий и на прилегающей территории.

Эти мероприятия отражаются для каждой критической контрольной точки:

-установка дополнительных средств контроля;

-применение нетоксичных ловушек (для грызунов и членистоногих внутри помещений), с приманками - на прилегающей территории;

-замена средств мониторинга и истребления;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

- выемка отловленных вредителей или их трупов;
- мойка и дезинфекция средств мониторинга и истребления;
- проведение выборочных обработок по показаниям;
- анализ данных с точек пест – контроля;
- инспекционные проверки в зонах повышенного риска.

6-й принцип: Периодичность проведения проверки на соответствие требованиям стандартов.

Перечень мероприятий, подтверждающих, что план пест - контроля выполним по борьбе с вредителями внутри зданий и на прилегающей территории:

- контроль средств мониторинга и истребления;
- анализ данных точек пест – контроля;
- составление письменных рекомендаций по улучшению санитарного состояния прилегающей территории;
- составление письменных рекомендаций по улучшению санитарного и технического состояния помещений, зданий, строений.

7-принцип: Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

Документирование всех процедур:

- отчеты о проверке точек контроля. Пест – контролеры ведут записи для каждого устройства о его состоянии, выявленных вредителях и их численности по выбранной службой пест - контроля методике.
- отчеты о средствах пест - контроля – указывают вредителя, названия пестицидов, конкретные места нанесения и методы применения, дозировки, действующие вещества, время проведения работ.
- итоговый отчет - вносят обобщенные результаты обследования – визуального и инструментального осмотра, опроса персонала-с указанием обнаруженных вредителей или следов их присутствия, с перечислением мероприятий, проведенных для нормализации ситуации. Определяют конкретные рекомендации по зонам и отдельным участкам с указанием

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -04-2023
-------------------------------	--	------------------

желательных сроков их исполнения. Особое внимание уделяют внесению обобщенных данных по критическим точкам, данных о нарушении санитарного режима и снижении эффективности ловчих устройств по вине персонала производства.

В соответствии с программой пест – контроля производится оценка пест риска, которая является основным элементом программы и системы ХАССП. Согласно ХАССП выделяют четыре степени риска, отражающие тяжесть последствий от реализации опасного фактора.

Цель ХАССП и, соответственно, пест – контроля на принципах ХАССП минимизировать риски, связанные с производством продуктов питания. В современных условиях пест – контроль начал широко внедряться не только на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, но и в высокотехнологичных отраслях промышленного производства: фармацевтической и микроэлектронной промышленности, на предприятиях биопрепаратов, на парфюмерно-косметических предприятиях и ряде других.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------



Процедура по приему посетителей в производственных помещениях.

Перед посещением производственных участков сопровождающий должен пригласить представителя производственной лаборатории предприятия для визуального осмотра посетителя на наличие признаков заболеваний, который должен внести запись в журнале учета посетителей. Посетитель также должен расписаться в этом журнале, подтверждая тем самым отсутствие заболеваний. При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель должен пройти инструктаж посетителя в соответствии с требованиями.

По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания.

Посетитель на участке для переодевания обязан:

- снять верхнюю одежду и украшения;
- надеть головной убор и чистую санитарную одежду так, что она полностью закрывала личную одежду;
- надеть санитарную обувь;
- положить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.) в шкафчик.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:

- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
- проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
- застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
- хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).

102

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------

После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.

Посетитель должен:

- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- высушить при помощи одноразовых бумажных полотенец.

Во время нахождения в производственных помещениях посетителю запрещается:

- ходить без сопровождающего;
- выходить из состава группы посетителей;
- вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;
- прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей инструкции, вывести его из производственных помещений, завершив посещение.

По завершении визита сопровождающий должен:

- вывести посетителя из производственных помещений;
- сделать отметку об убытии посетителя.

Посетитель по завершении визита должен:

- снять головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
- снять санитарную обувь и одежду и поместить в шкафчик на участке для переодевания.

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------



СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок посещения административных и производственных помещений ООО «ВСК» с целью ознакомления, установления деловых отношений, проверок со стороны контролирующих организаций.

Настоящий стандарт распространяется на все структурные подразделения предприятия и обязателен для выполнения всеми работниками предприятия.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ Р ИСО 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

СТО 01-2015 Стандарт организации. Управление документами.

3. Термины и определения, сокращения

Сокращения, используемые в настоящем стандарте:

Сокращение Расшифровка сокращения

СМБПП Система менеджмента безопасности пищевой продукции

ООО Общество с ограниченной ответственностью

СТО Стандарт организации

СП Структурное подразделение

РСП Руководитель структурного подразделения

202

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------

ФИО Фамилия, Имя, Отчество

В настоящем стандарте предприятия применены термины по ГОСТ Р ИСО 9000, ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, а также термины с соответствующими определениями:

Поставщик - организация или лицо, предоставляющее продукцию (услугу).

Договор - документ о взаимных обязательствах, принятый в результате переговоров.

4. Общие положения

4.1 Посетителями являются:

- представители фирм, состоящих в договорных отношениях с ООО «ВСК»
- представители контролирующих организаций;
- другие лица.

4.2 Не допускаются к посещению организации лица, которые являются:

- бактерионосителями возбудителей кишечных инфекций (дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, холеры, гепатитов и др.), стафилококка, гельминтов, паразитарных заболеваний, туберкулеза, венерических заболеваний, ВИЧ инфекции);
- больными вышеперечисленными заболеваниями;
- больными вирусными заболеваниями (гриппом, ОРВИ с насморком, кашлем, температурой);
- с травмами и заболеваниями кожных покровов (порезами, ожогами, нагноениями, дерматитами);
- с другими установленными инфекционными заболеваниями.

4.3 Не разрешается посетителям:

- проходить на территорию предприятия без регистрации на проходной;
- проходить в производственные помещения без спецодежды;
- производить на территории предприятия фото- и видеосъемку;
- выходить из состава группы посетителей;
- ходить по территории предприятия и производственным помещениям без сопровождения сотрудников предприятия;

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------

- проносить записывающие устройства;
- прикасаться к продовольственному сырью, продуктам и оборудованию.

4.4 Руководитель подразделения, либо уполномоченный им сотрудник подразделения, в которое прибыли посетители, обязаны лично встретить и сопровождать прибывших посетителей в течение всего времени нахождения их на территории предприятия.

4.5 Предварительно, до входа посетителей на территорию предприятия, руководитель подразделения, либо уполномоченный им сотрудник подразделения, в которое прибыли посетители, обязан провести Инструктаж посетителей в соответствии с Приложением А.

4.6 Порядок посещения производственных помещений.

4.6.1 Посещение производственных помещений производится только в присутствии сопровождающего лица.

4.6.2 Посещение производственных помещений представителями сторонних организаций, состоящих в договорных отношениях с ООО «ВСК» или других лиц с целью решения производственных и хозяйственных вопросов, разрешается по согласованию с директором.

4.6.3 Дата и время посещения согласовываются не позднее чем за один день до даты посещения производственных помещений.

4.6.4 При посещении производственных помещений посетители обеспечиваются комплектом санитарной одежды.

4.6.5 Посещение производственных помещений в период объявления эпидемии гриппа и других заболеваний запрещается.

4.6.6 После посещения предприятия группы посетителей на предприятии производятся санитарно - дезинфицирующие мероприятия.

5. Ответственность

5.1 Ответственность за прием посетителей на предприятии возлагается на руководителей СП.

Приложение А (обязательное)

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

1. Допуск на предприятие запрещен:

- посторонним лицам без предварительного разрешения.
- лицам являющимся бактерионосителями возбудителей кишечных

ООО «Ваша сервисная компания»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -05-2023
-------------------------------	--	------------------

инфекций (дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, холеры, гепатитов и др.), стафилококка, гельминтов, паразитарных заболеваний, туберкулеза, венерических заболеваний, ВИЧ инфекции);

- больным вышеперечисленными заболеваниями;
- больным вирусными заболеваниями (гриппом, ОРВИ с насморком, кашлем, температурой);
- больным с травмами и заболеваниями кожных покровов (порезами, ожогами, нагноениями, дерматитами);
- больным другими установленными инфекционными заболеваниями.

2. При входе в производственную зону каждый посетитель обязан надеть специальную одежду.

3. Запрещается передвижение посетителей по территории предприятия без сопровождения.

4. Запрещено фотографирование любых объектов на территории предприятия без разрешения.

5. Посетителям на территории предприятия запрещено касаться руками продукции и оборудования.

Примечание: персонал предприятия гарантирует, что полученная информация будет использована только в целях предупреждения заболеваний среди сотрудников предприятия и заражения производимой продукции.

ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
(ООО «ВСК»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВСК»

 Ю.С. Белова

2023г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**8.5.4 Порядок мониторинга критических контрольных точек в процессе производства.
Порядок действий в случае отклонения значений параметров в критических
контрольных точках**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

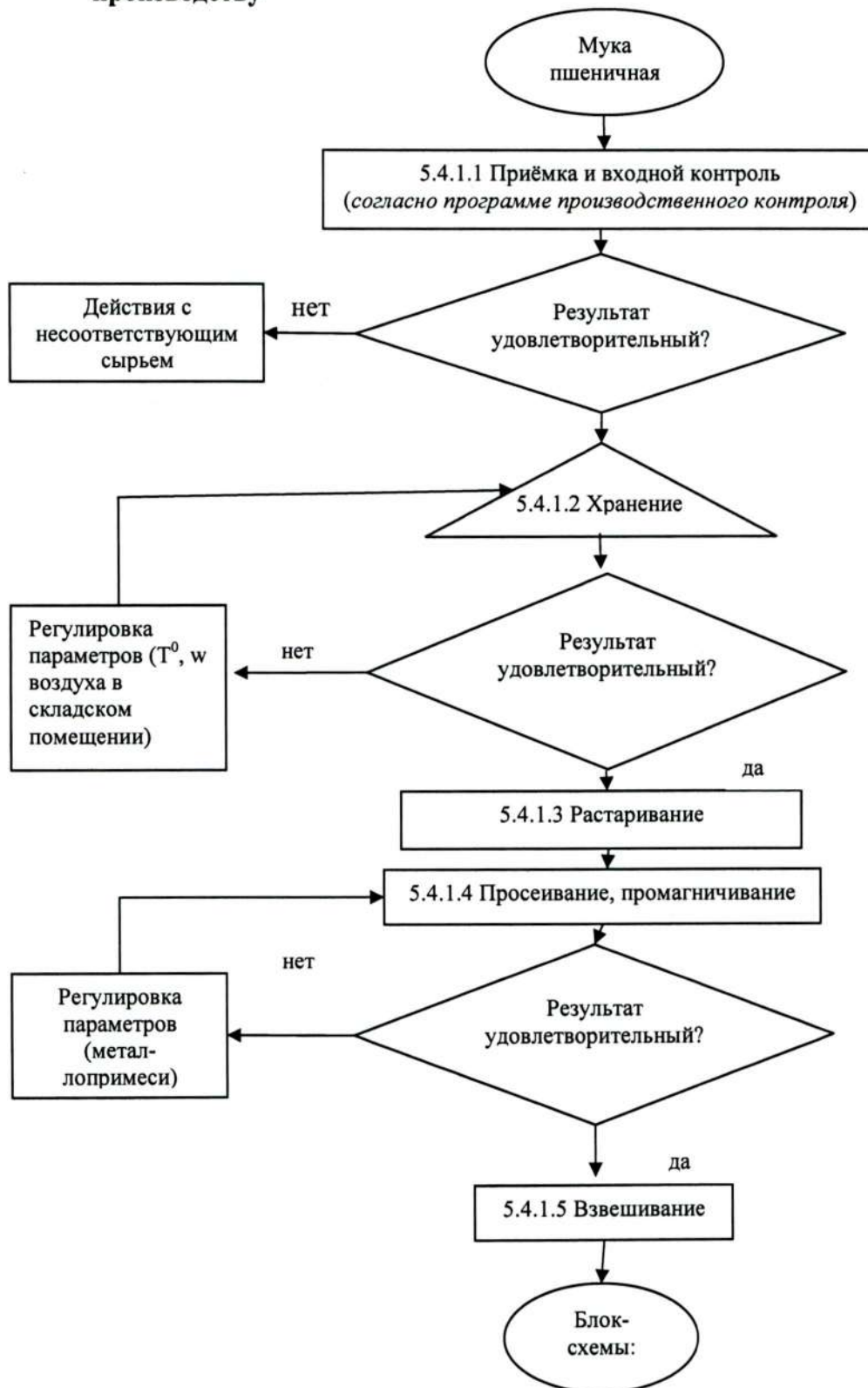
Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в
качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «ВСК»

г. Ейск
2023

ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

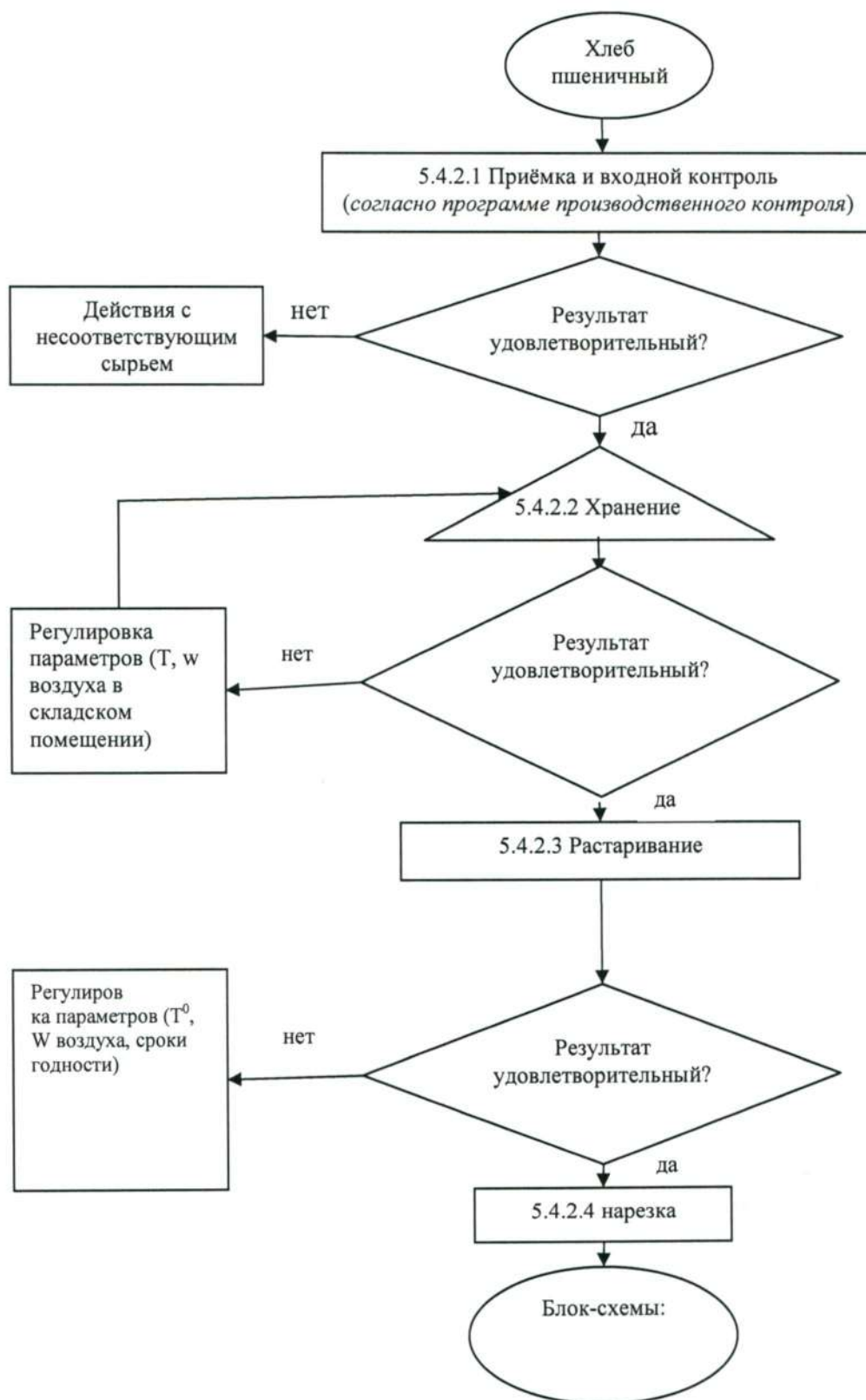
Блок-схемы подготовки сырья к производству

8.5.4.1 Блок-схема подготовки пшеничной муки высшего и первого сортов к производству



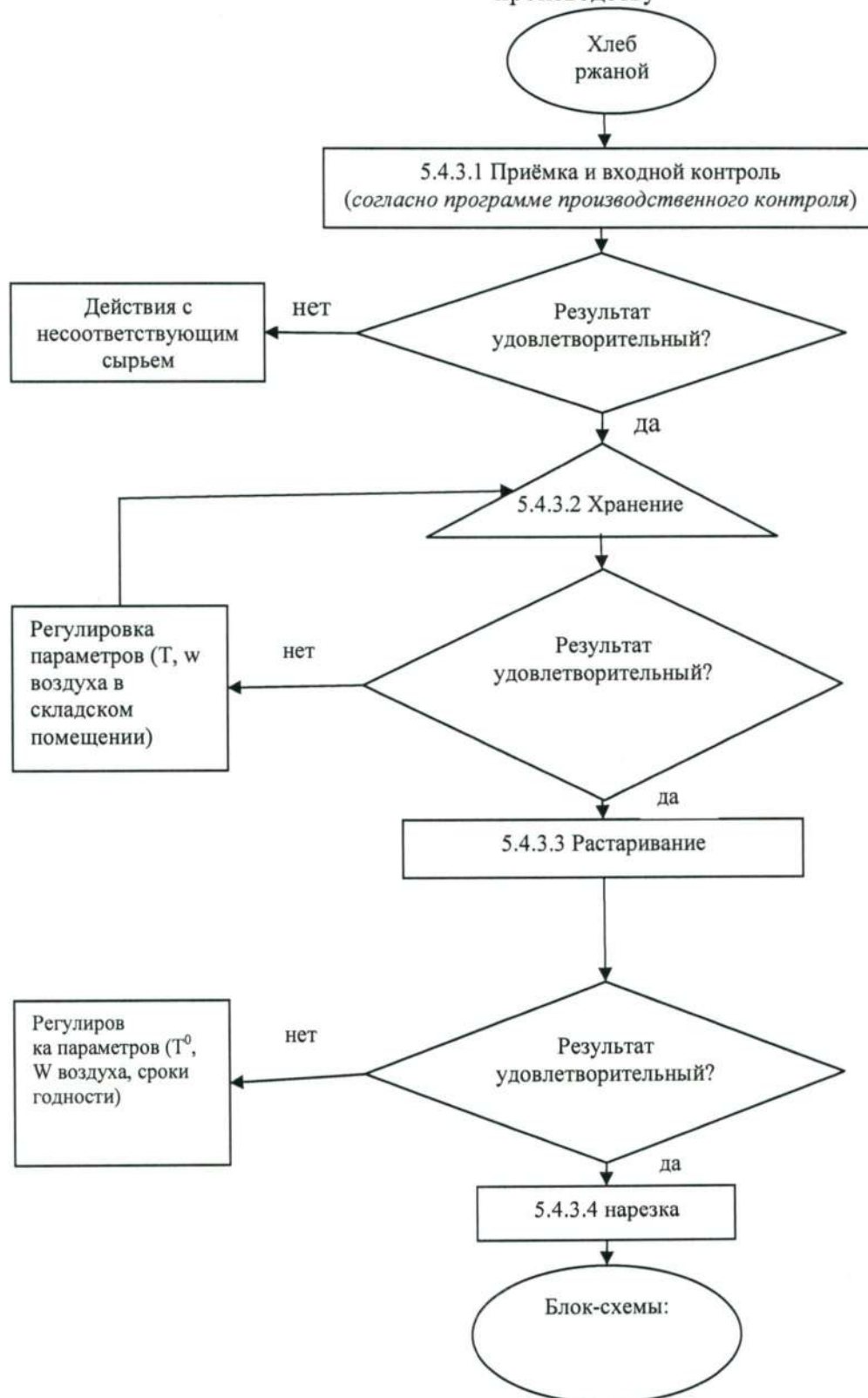
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8. 5.4.2 Блок-схема подготовки хлеба пшеничного к производству



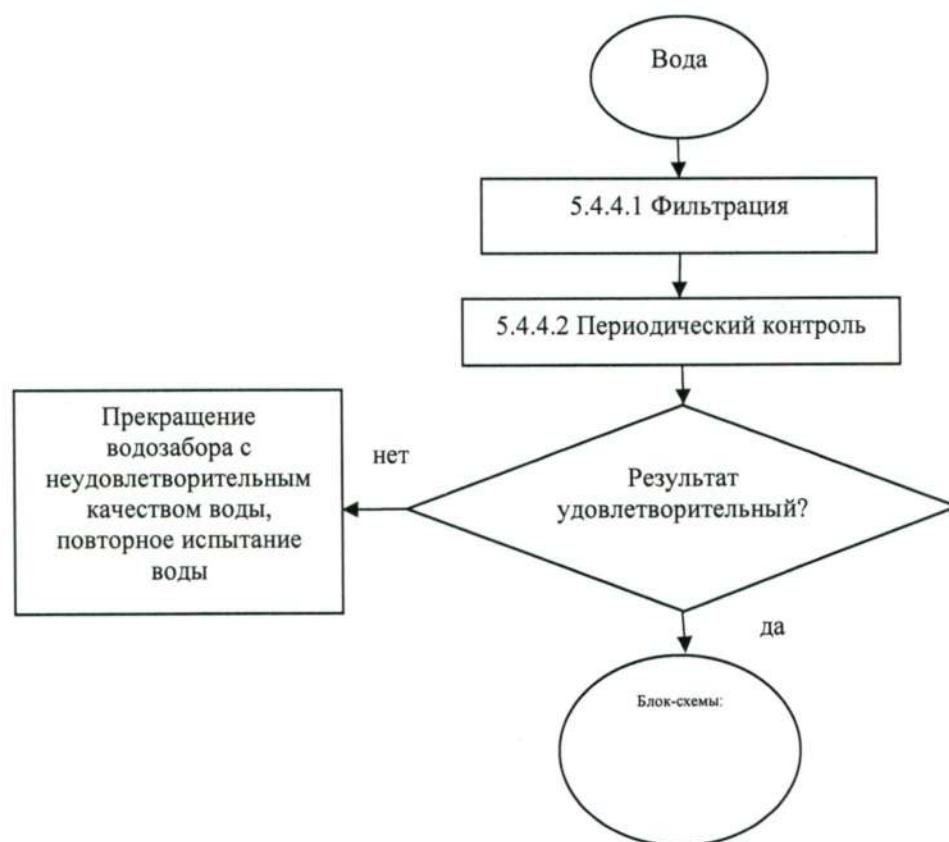
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.3 Блок-схема подготовки хлеба ржаного к производству



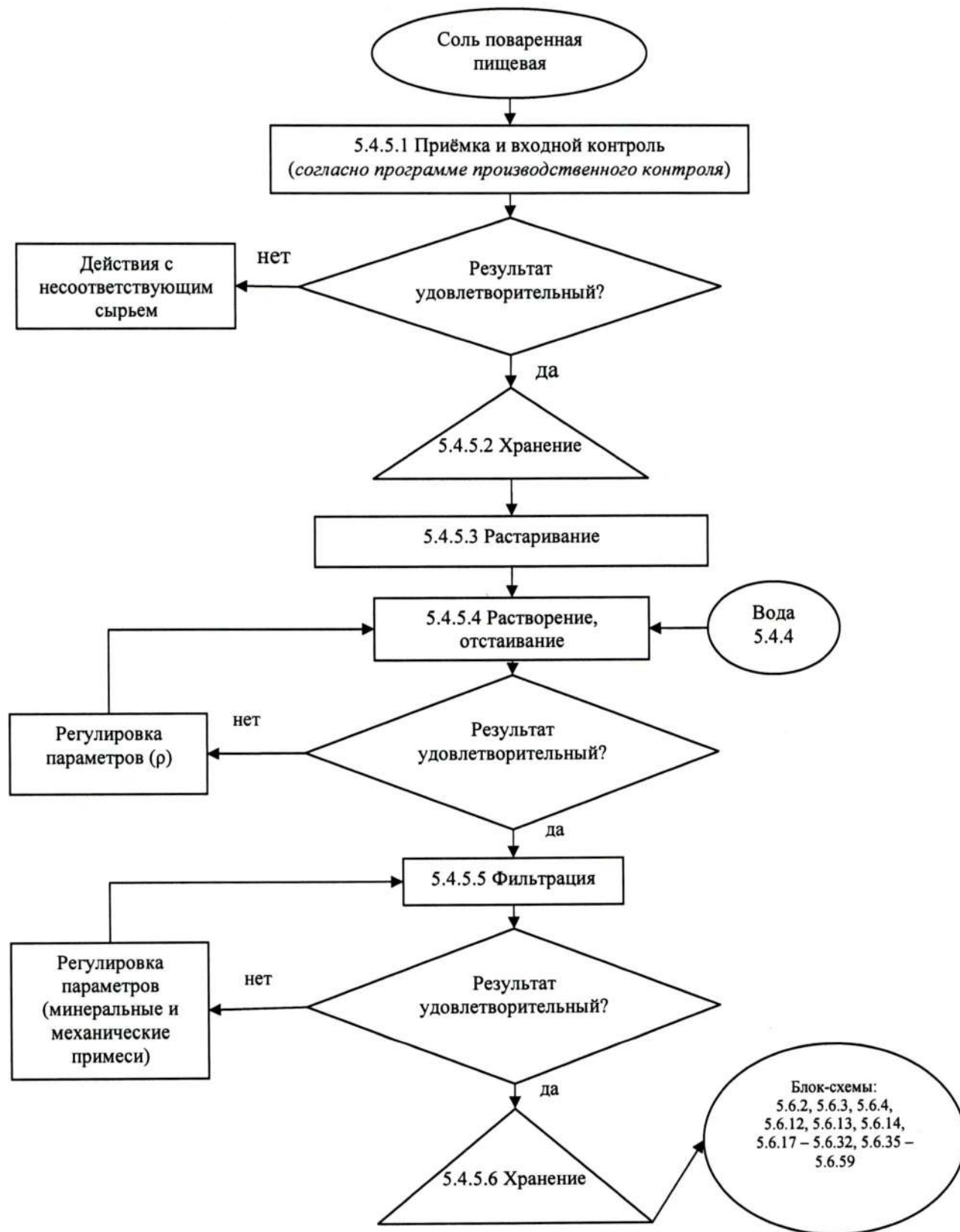
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.4 Блок-схема подготовки воды к производству



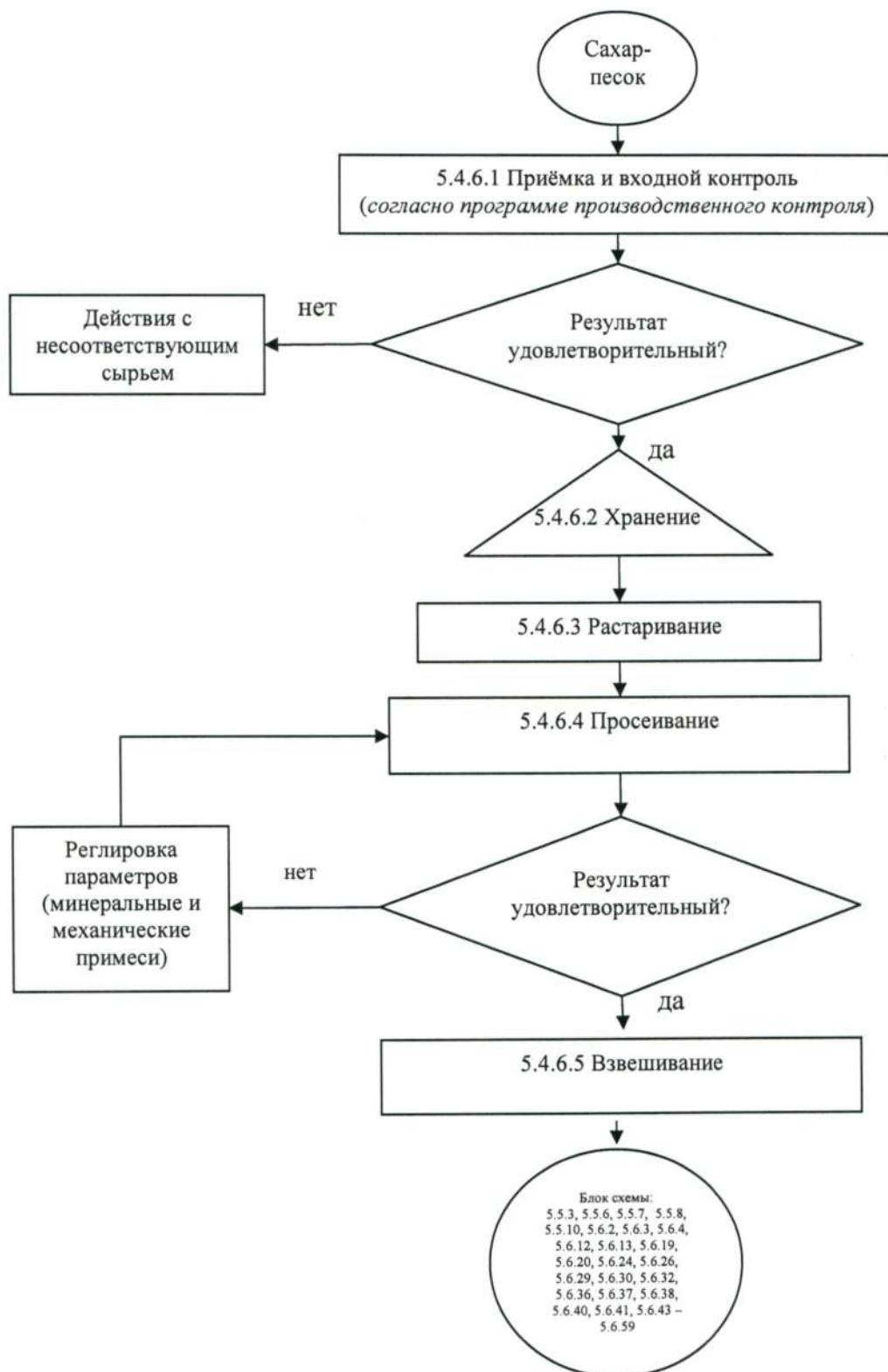
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.5 Блок-схема подготовки соли поваренной пищевой к производству



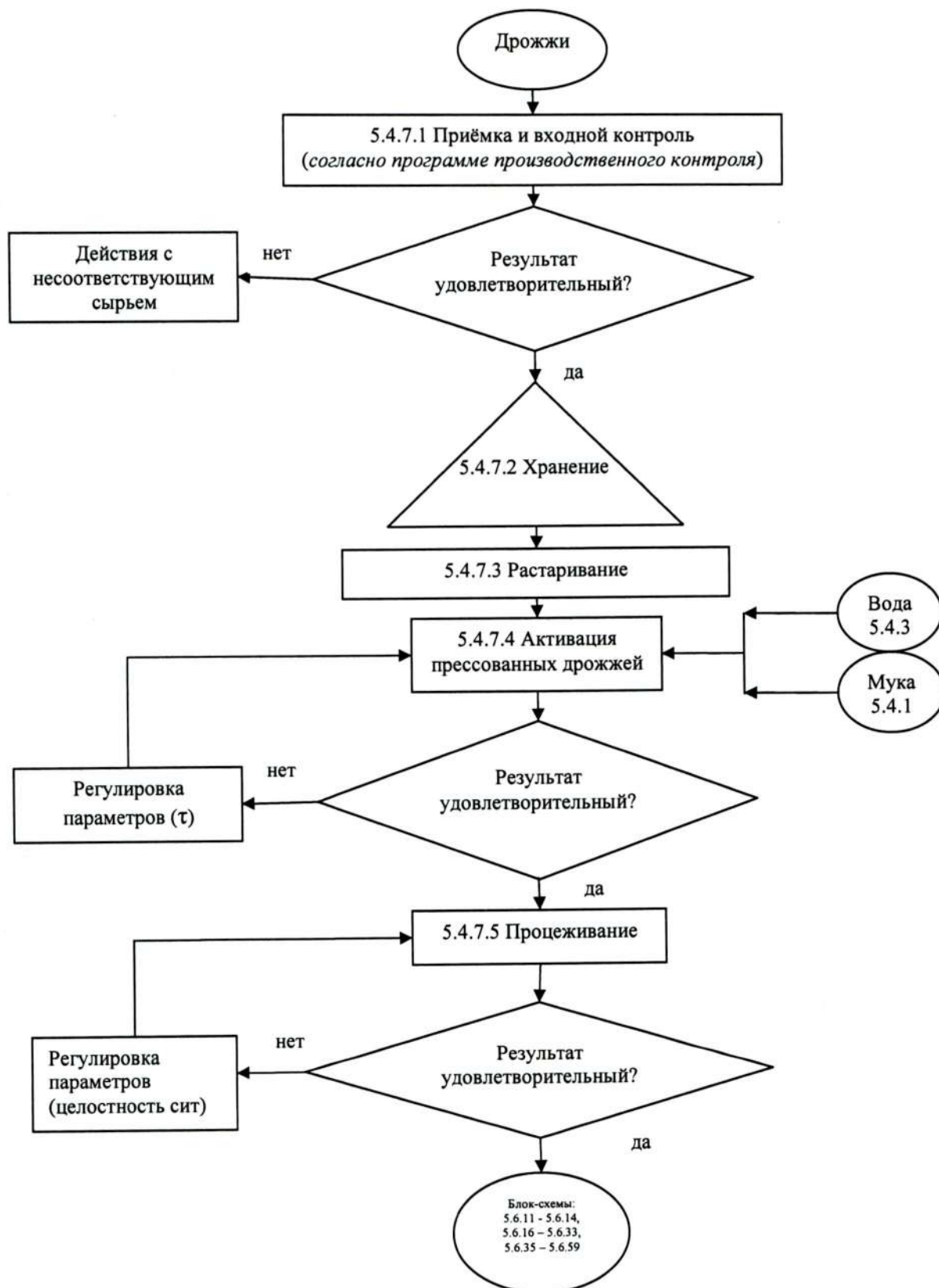
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.6 Блок-схема подготовки сахара-песка к производству



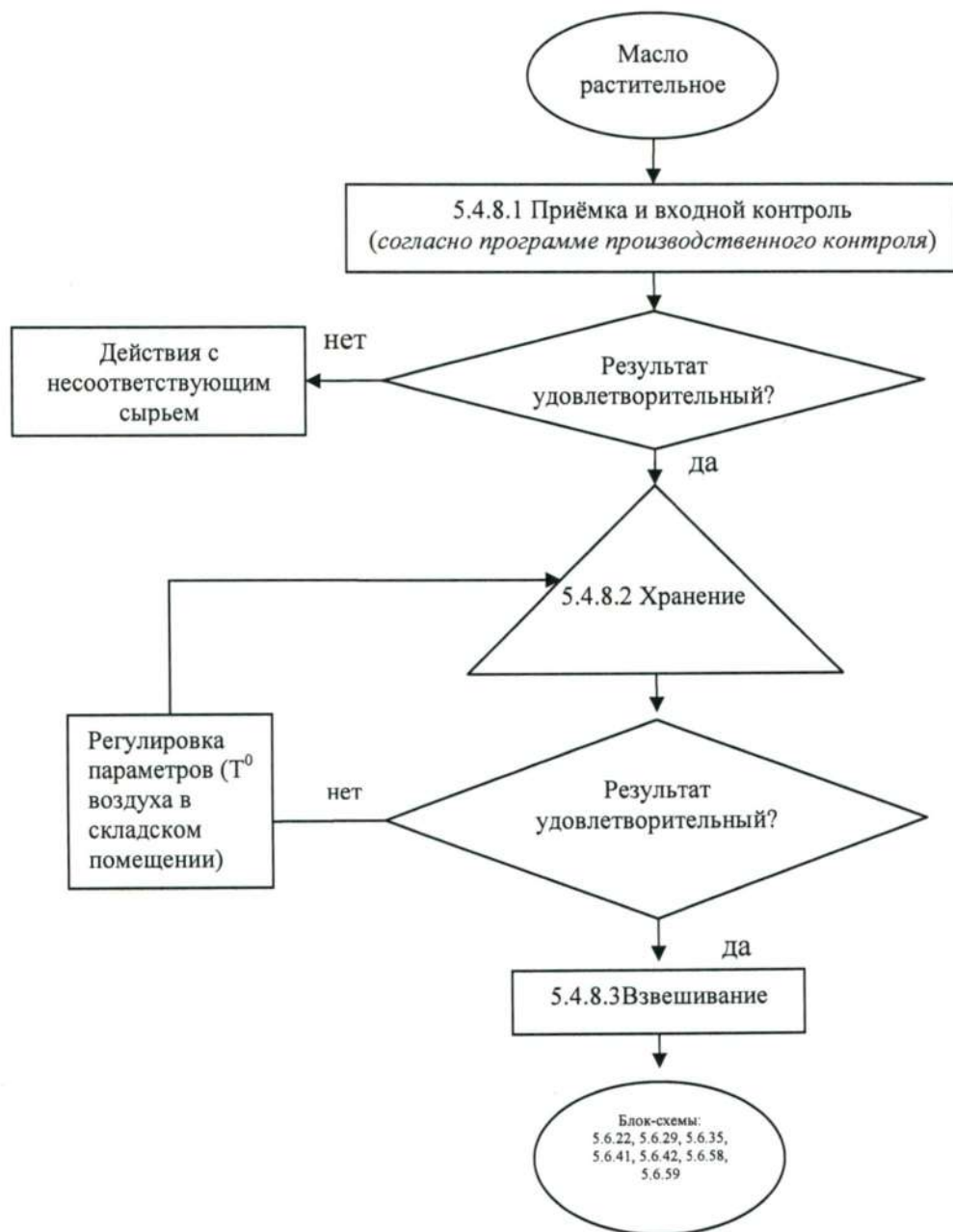
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.7 Блок-схема подготовки дрожжей хлебопекарных прессованных к производству



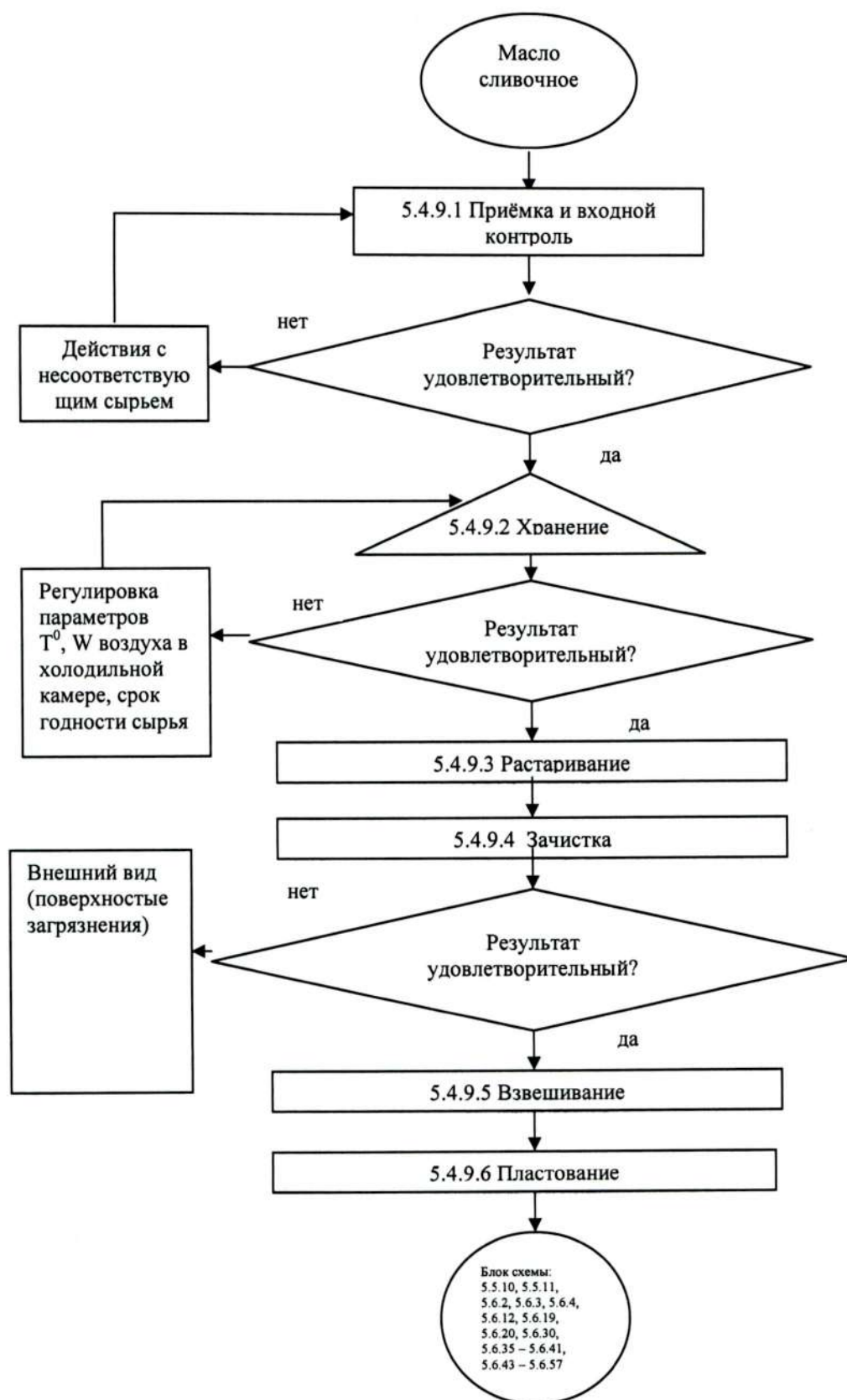
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.8 Блок-схема подготовки масла растительного к производству



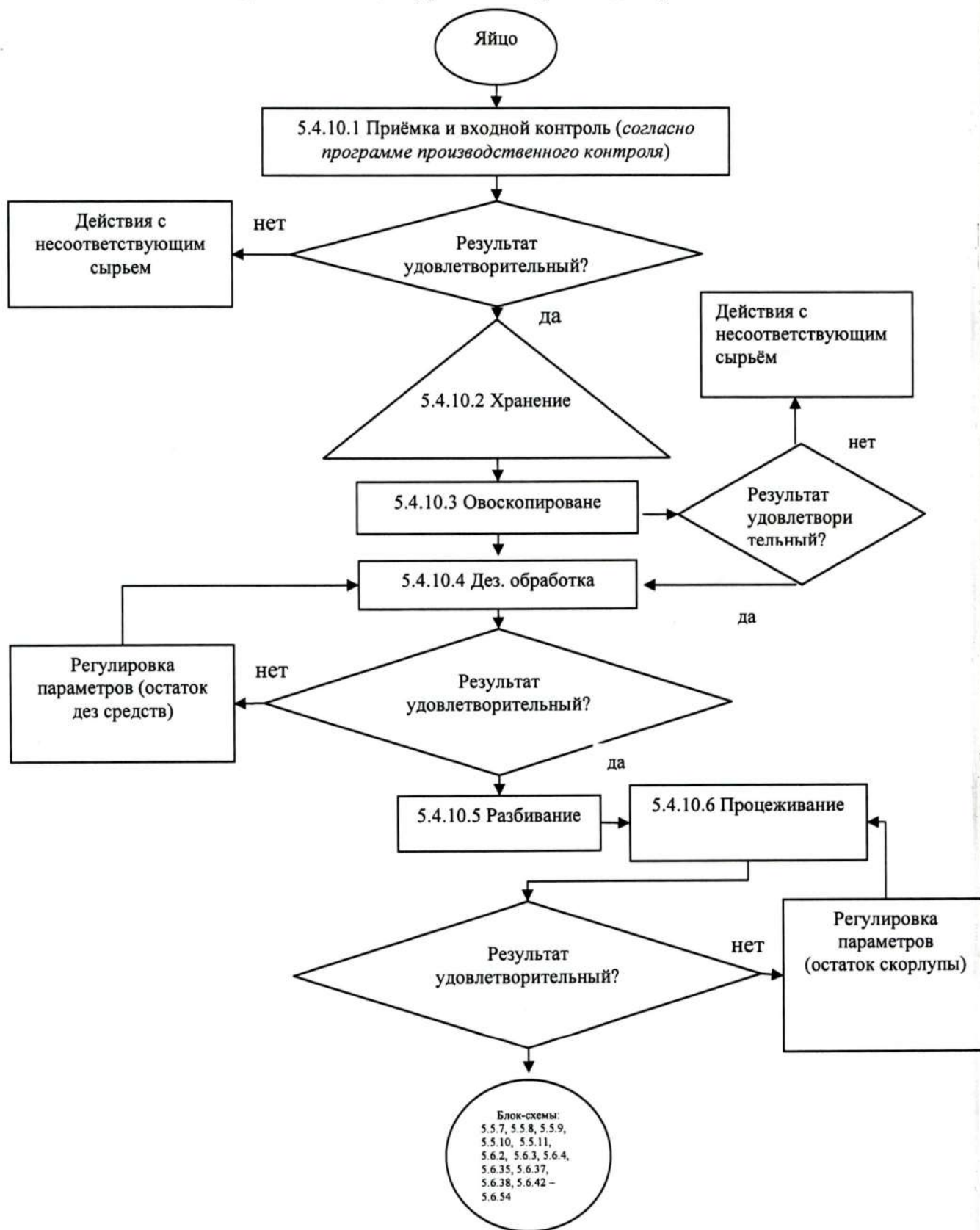
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.9 Блок-схема подготовки масла сливочного к производству



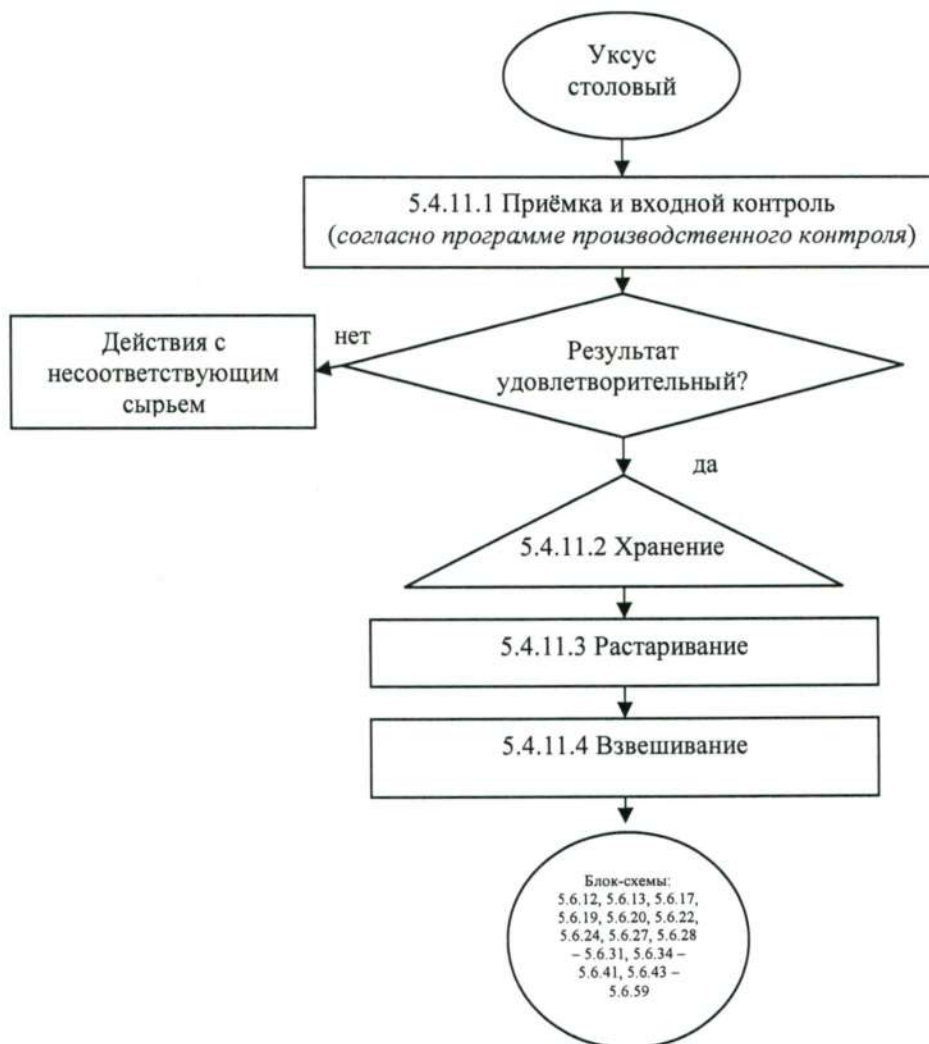
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.10 Блок-схема подготовки яйца куриного к производству



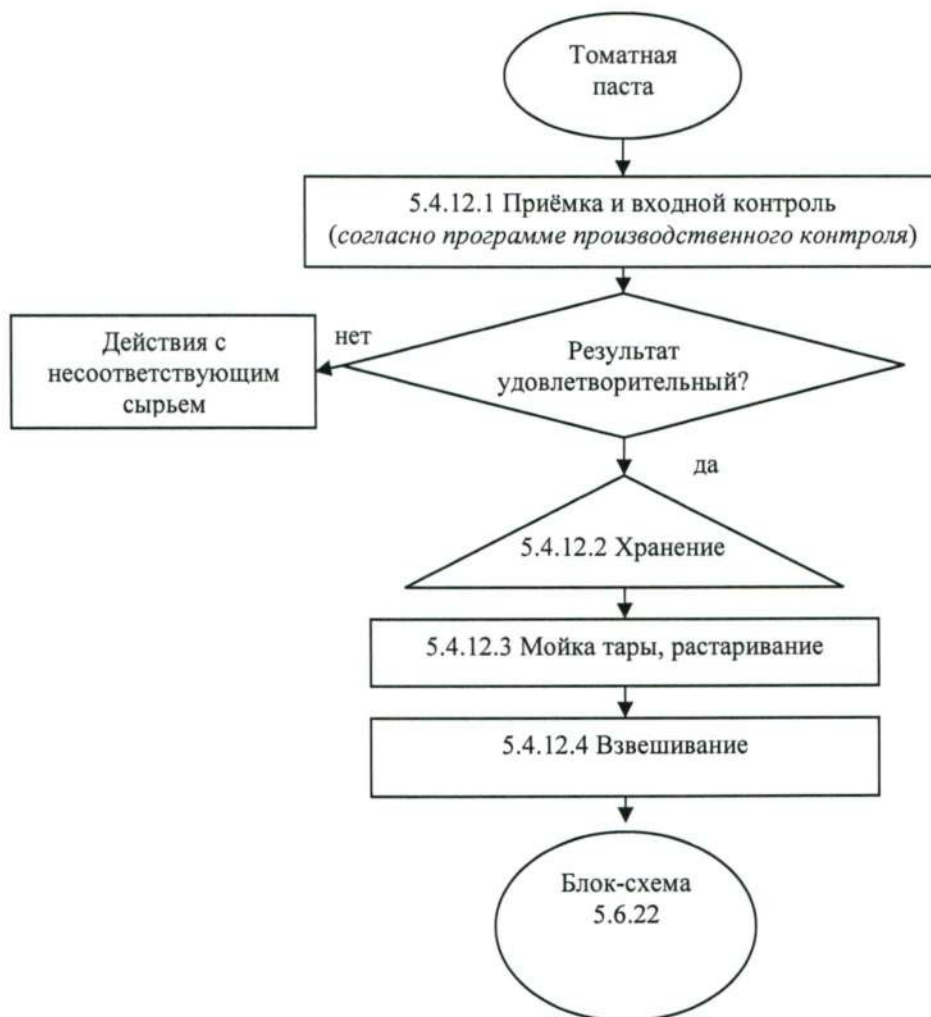
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.11 Блок-схема подготовки уксуса столового к производству



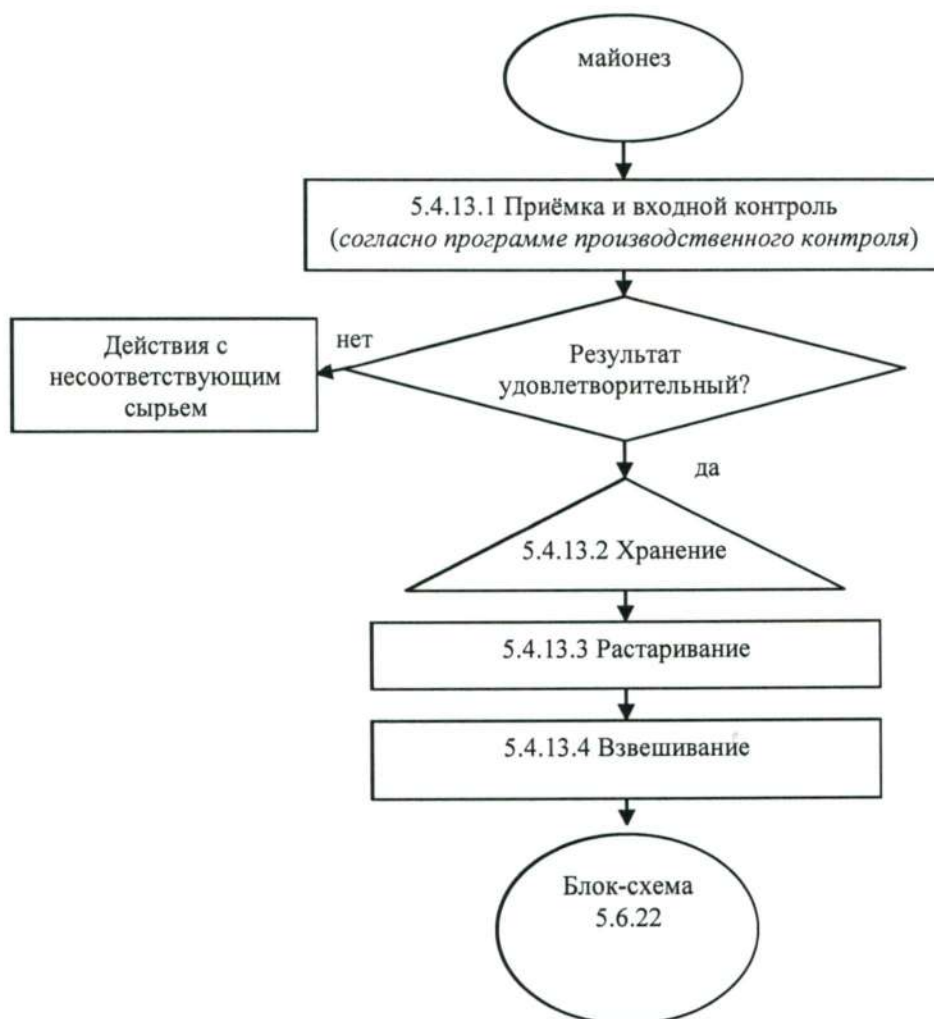
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.12 Блок-схема подготовки томатной пасты к производству



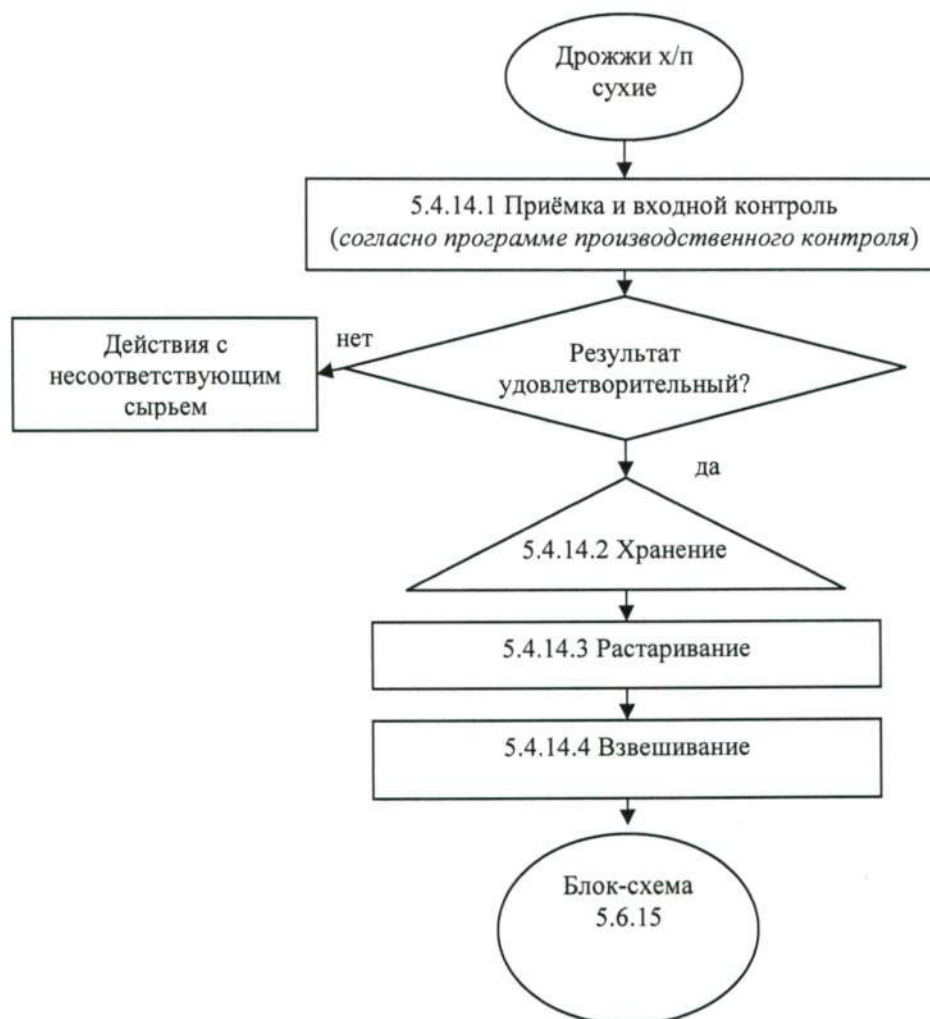
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.13 Блок схема подготовки майонеза к производству



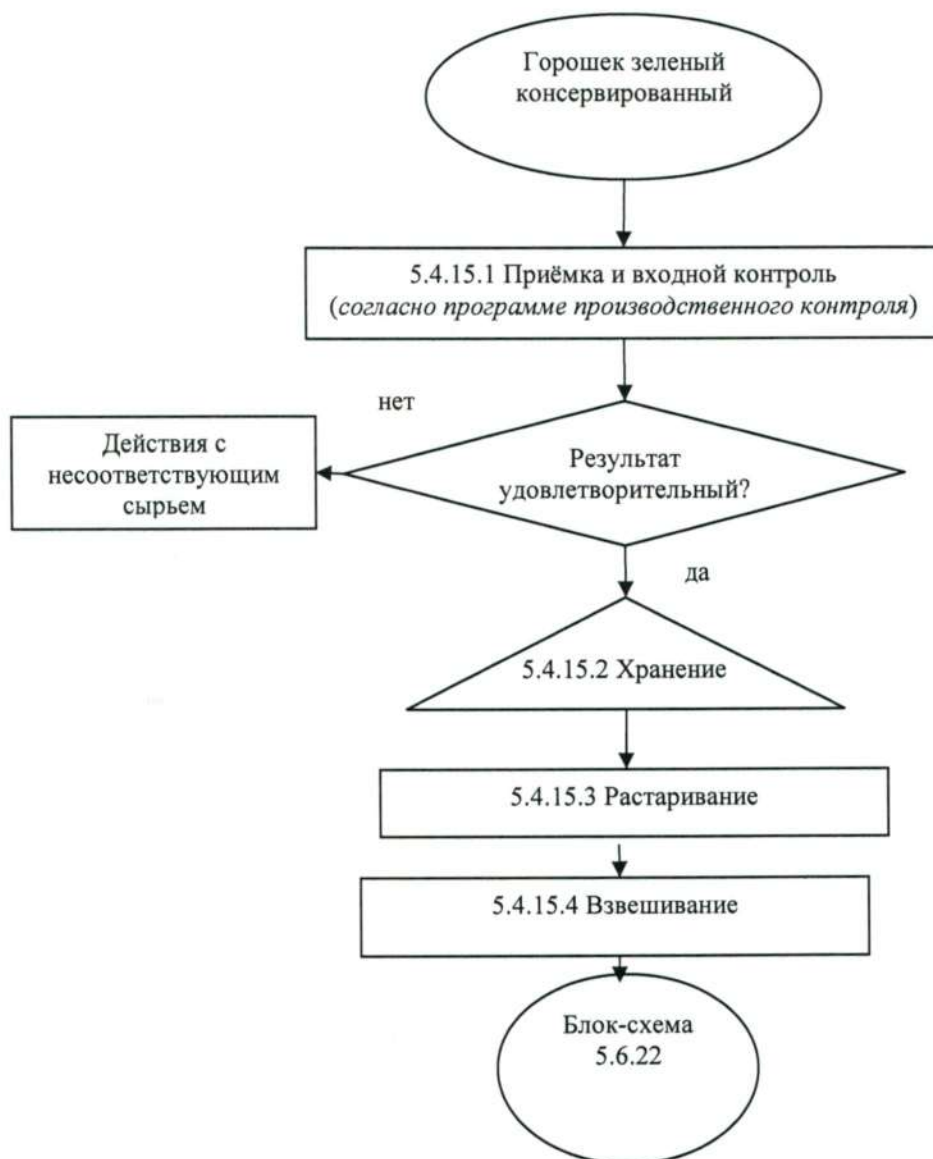
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.14 Блок-схема подготовки дрожжей хлебопекарных сухих к производству



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

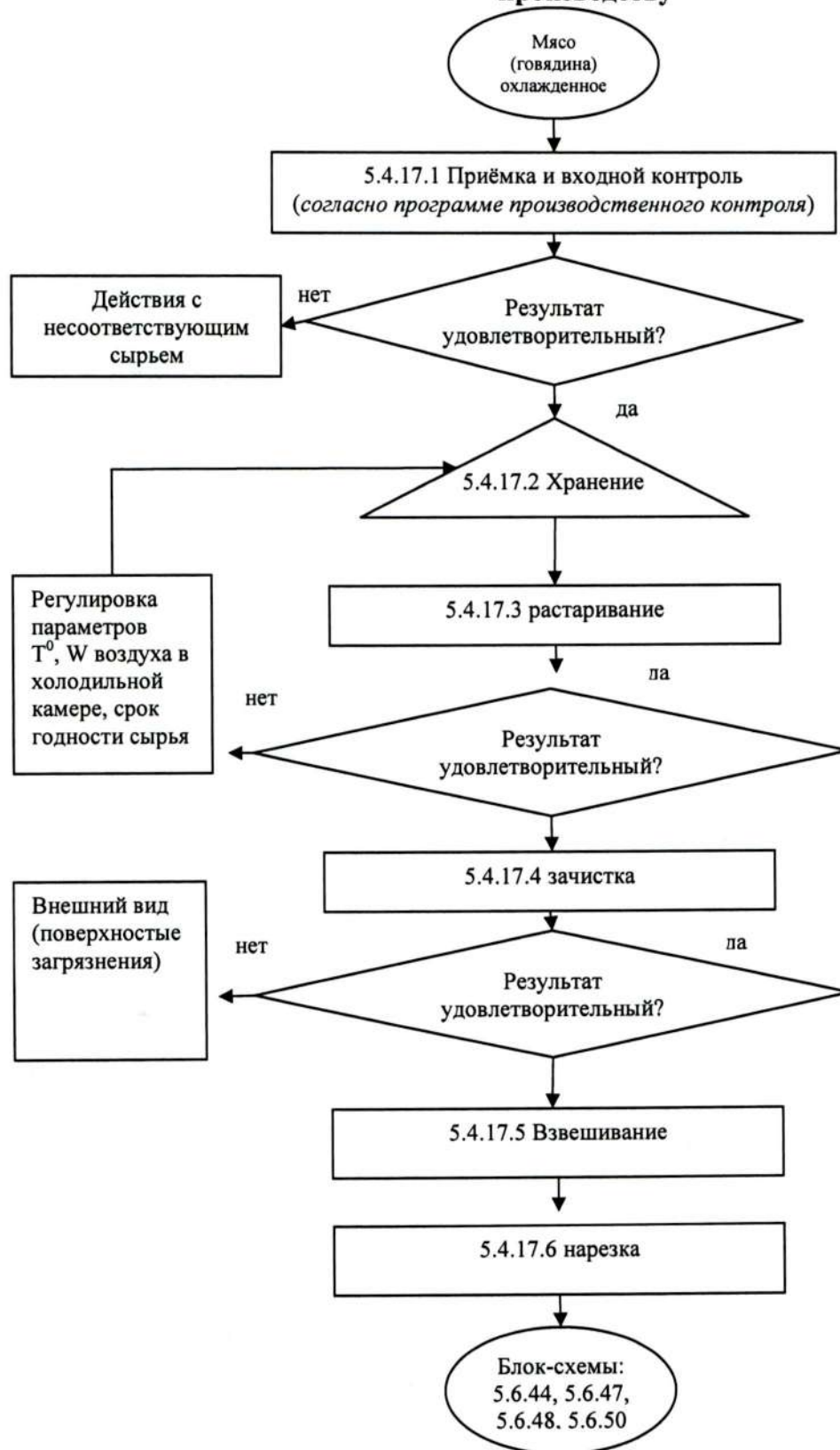
8.5.4.15 Блок-схема подготовки горошек зеленый консервированный к производству





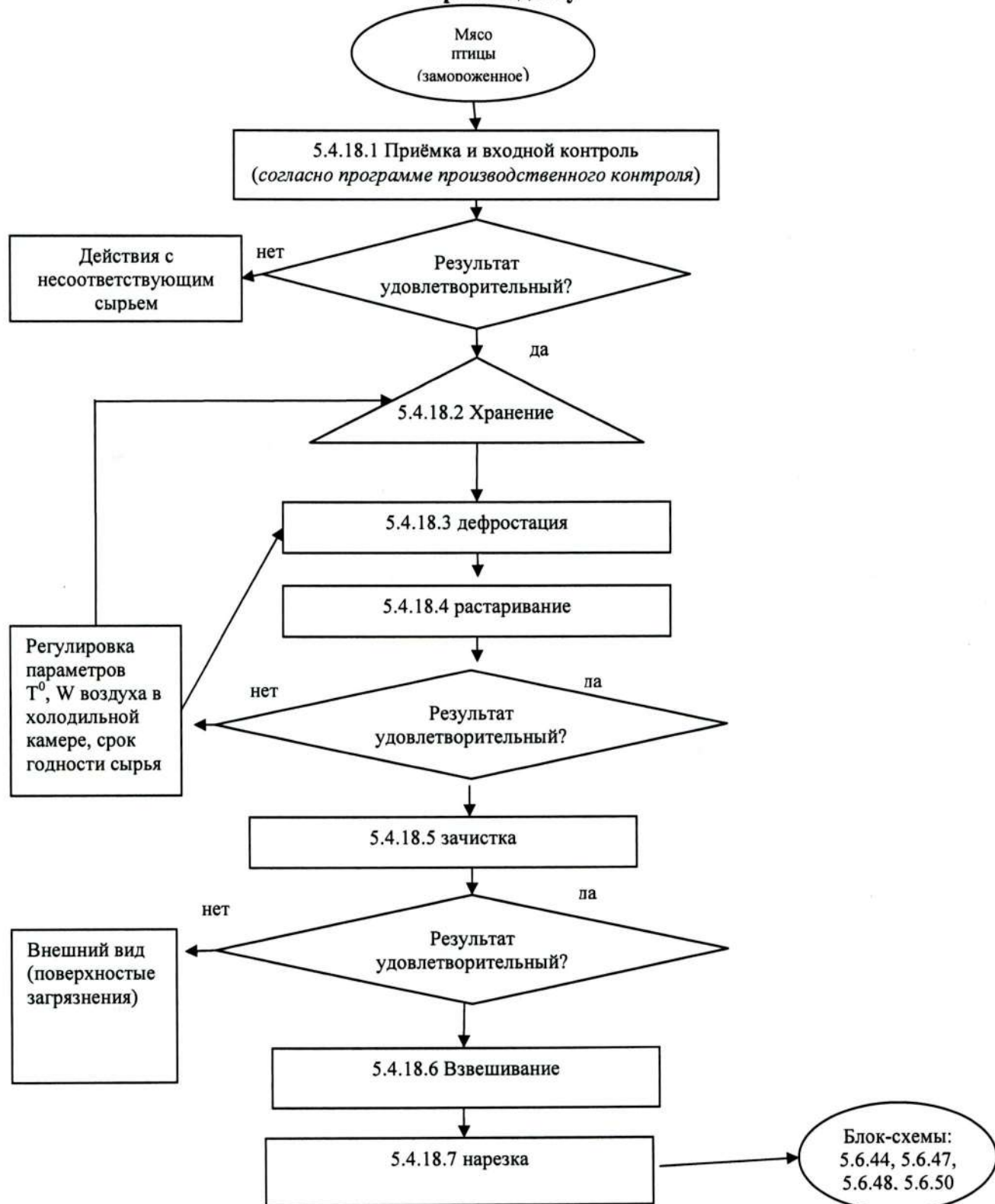
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.17 Блок-схема подготовки мяса (говядина) охлажденного к производству



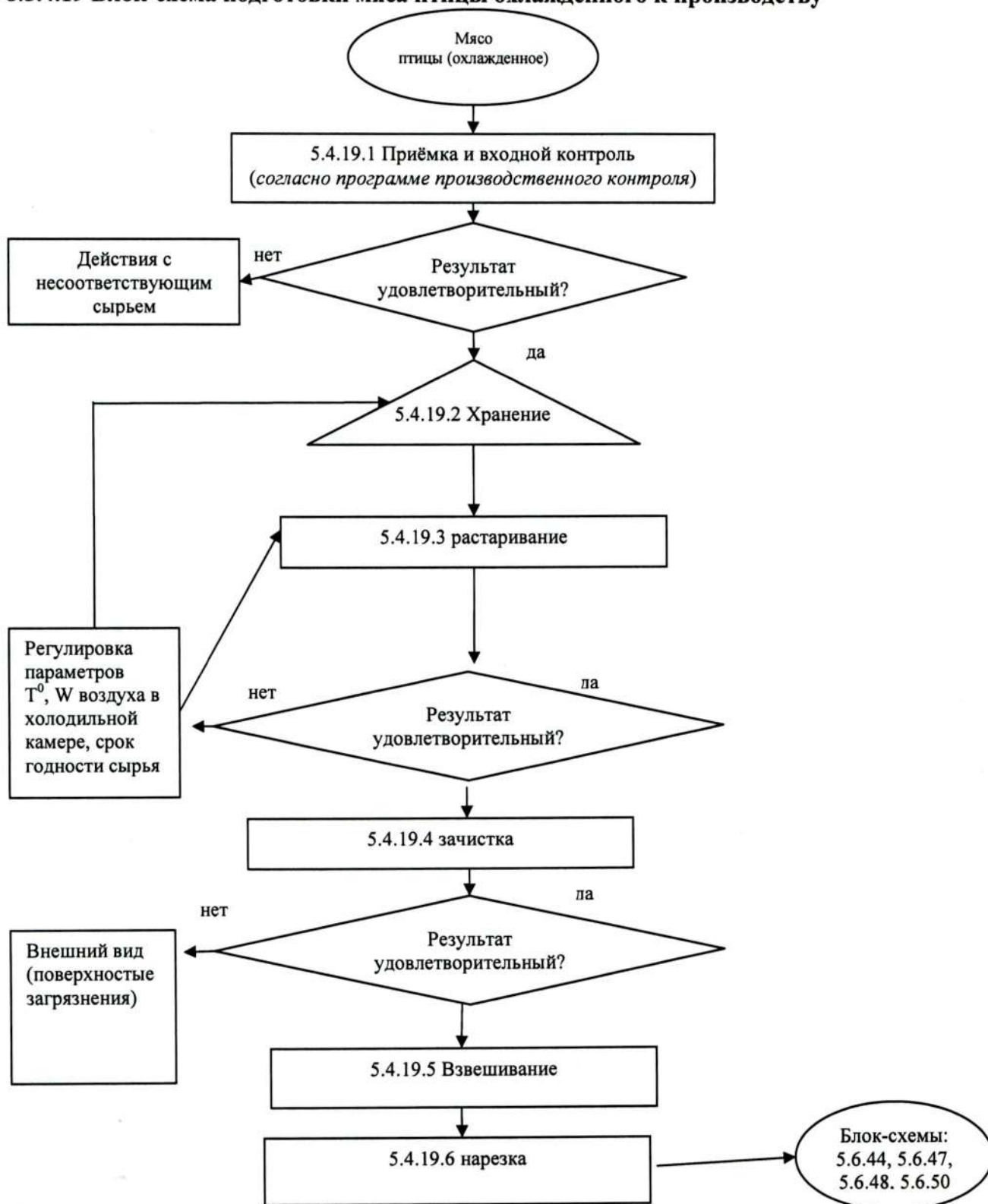
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.18 Блок-схема подготовки мяса птицы замороженного к производству



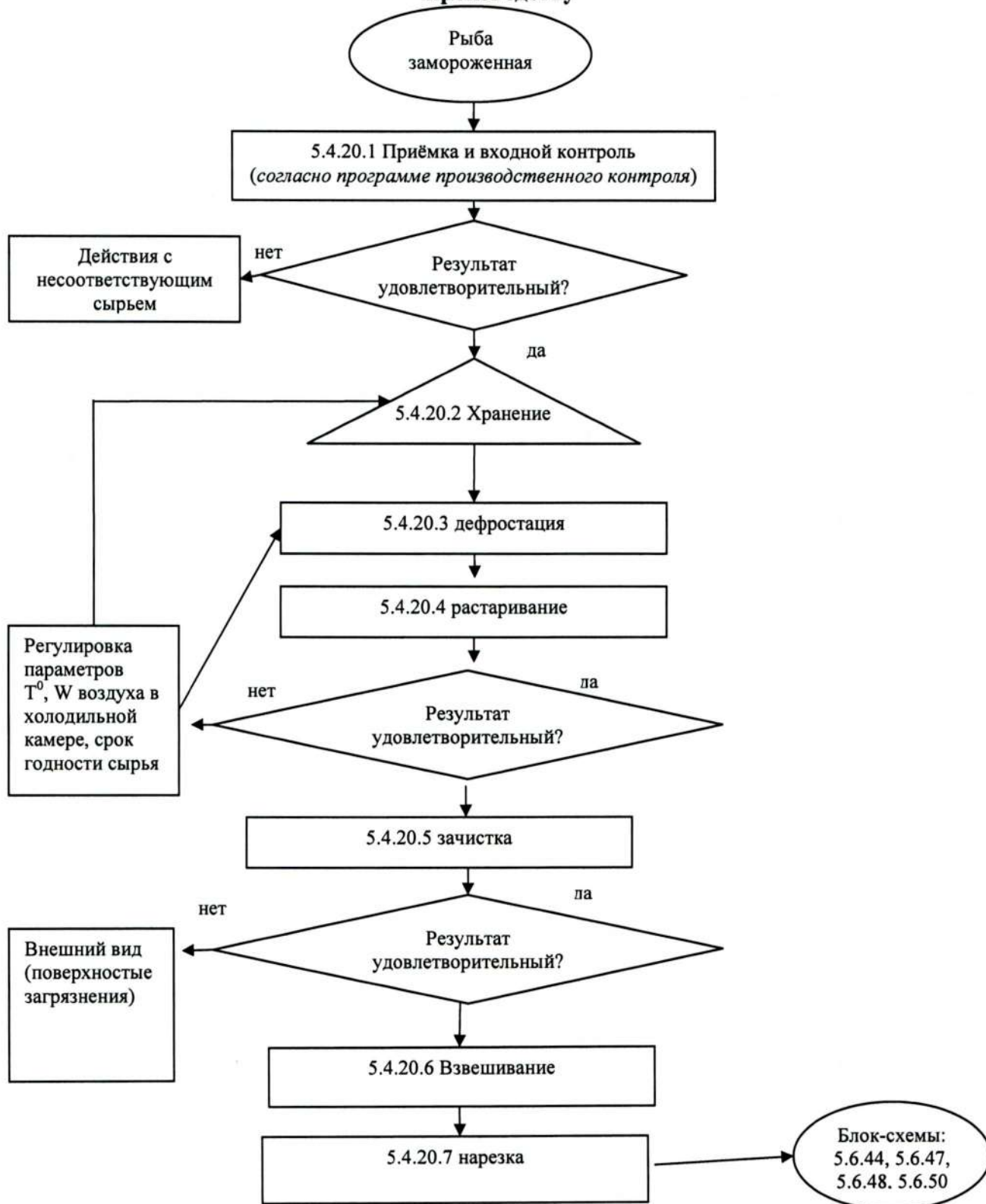
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.19 Блок-схема подготовки мяса птицы охлажденного к производству



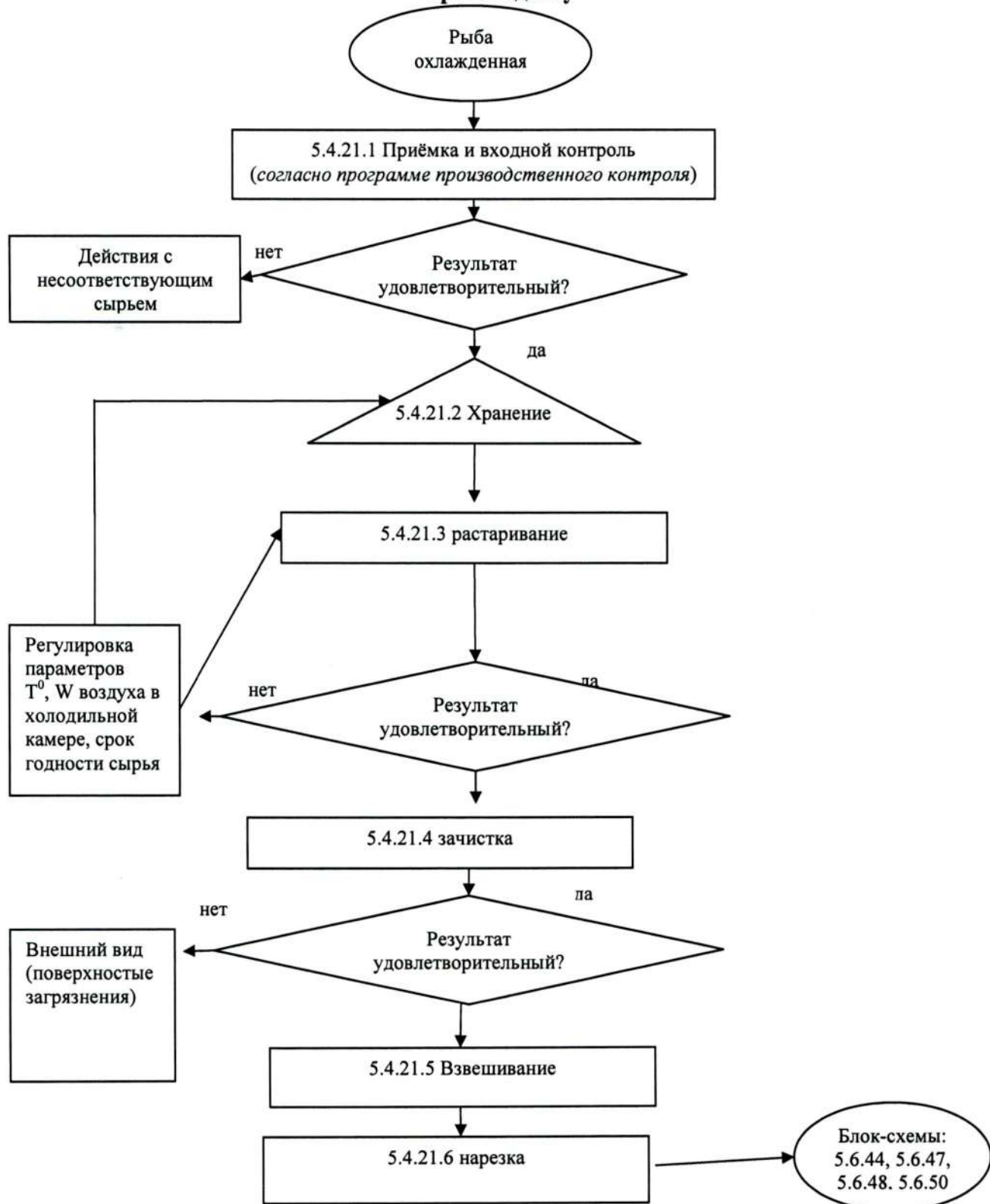
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.20 Блок-схема подготовки рыбы замороженной к производству



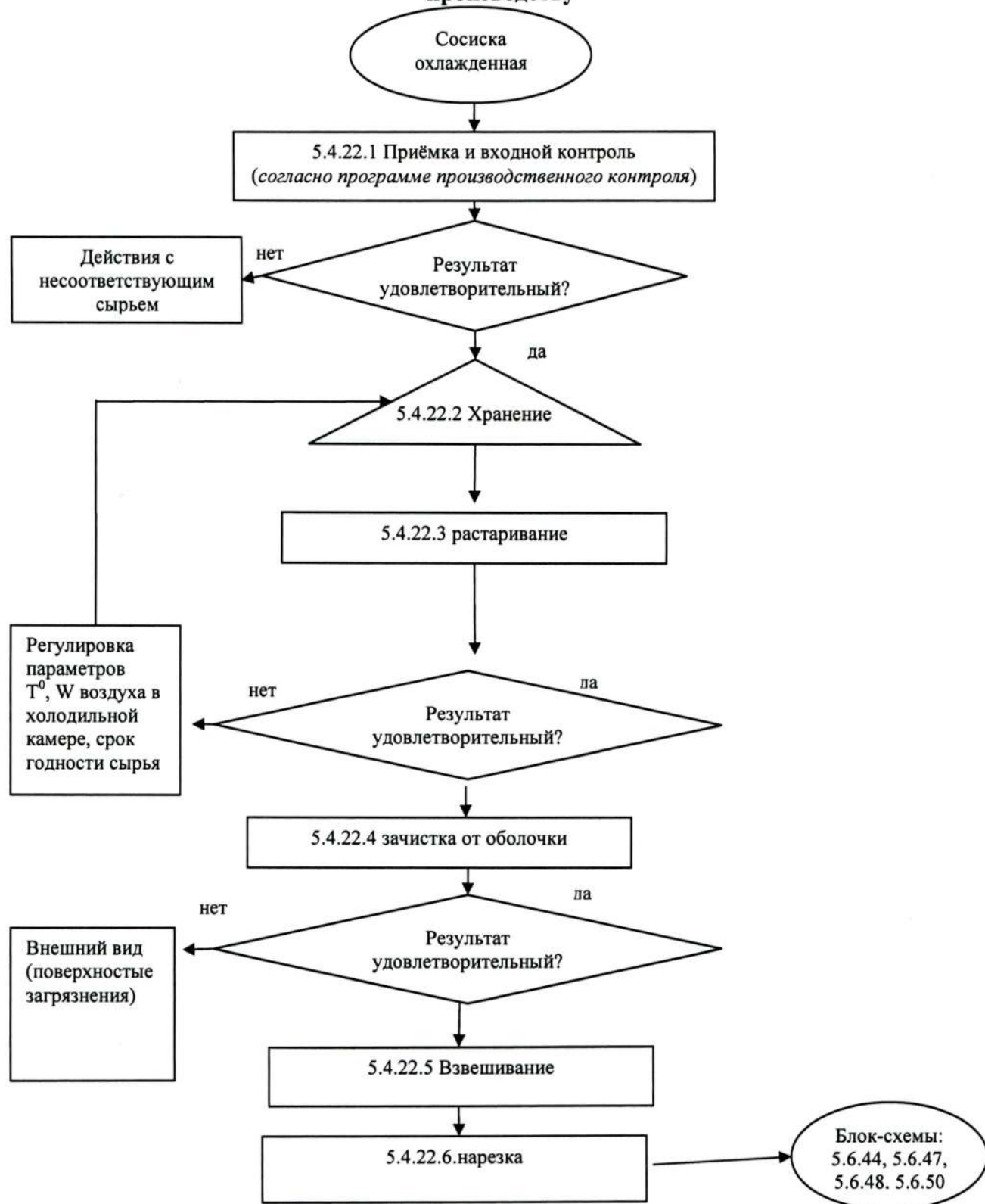
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.21 Блок-схема подготовки рыбы охлажденной к производству



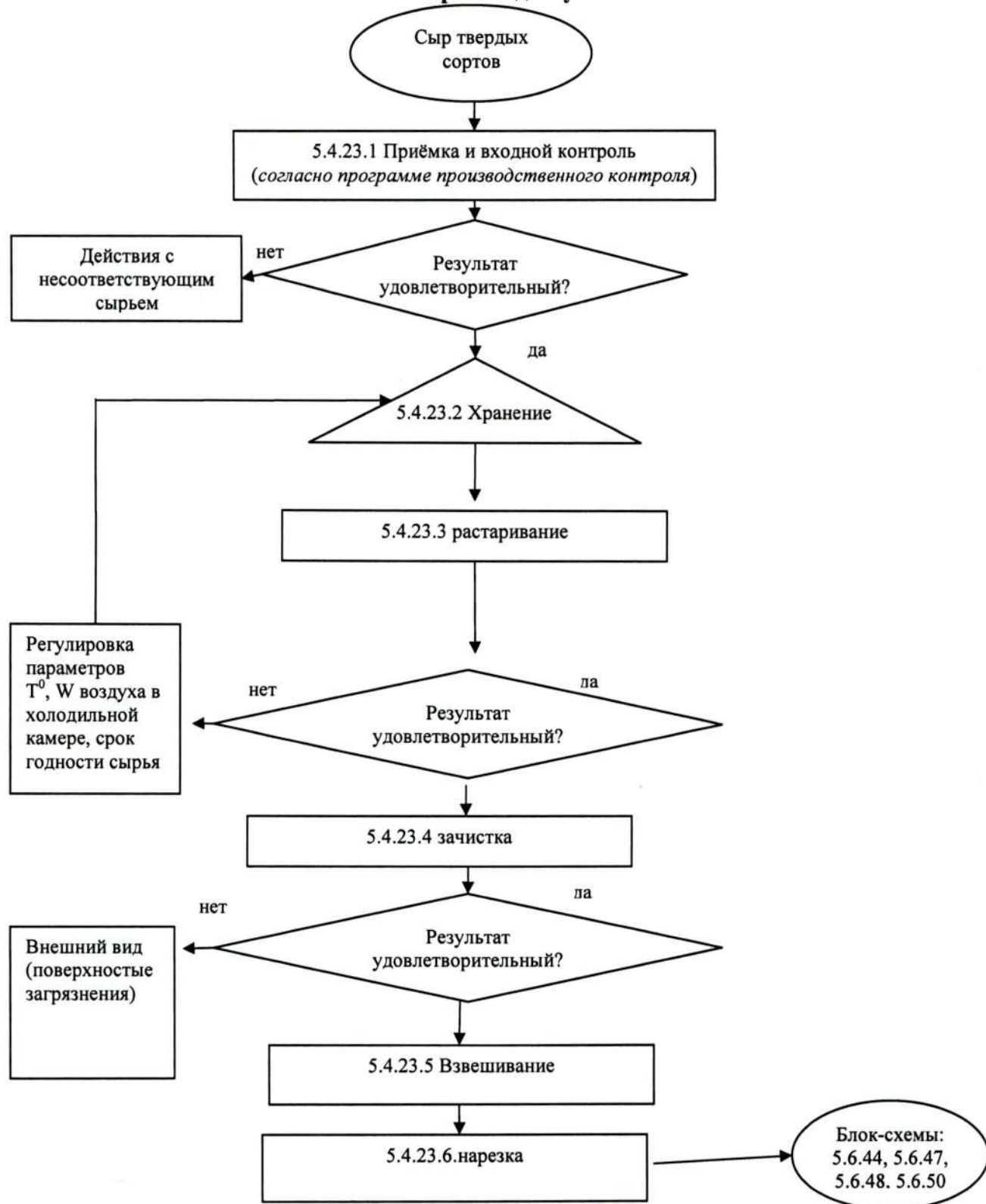
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.22 Блок-схема подготовки сосисок охлажденных к производству



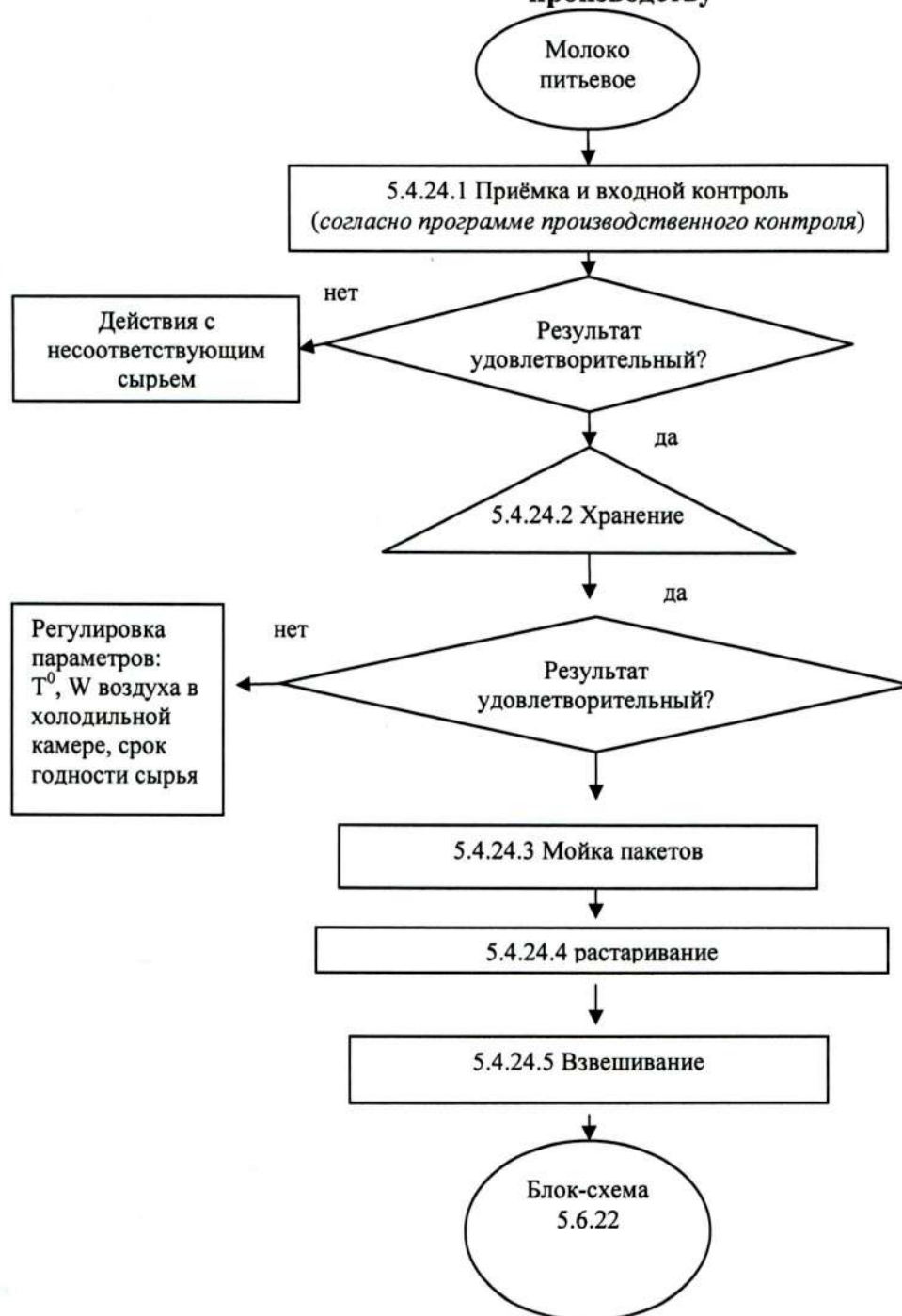
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.23 Блок-схема подготовки сыра твердых сортов к производству



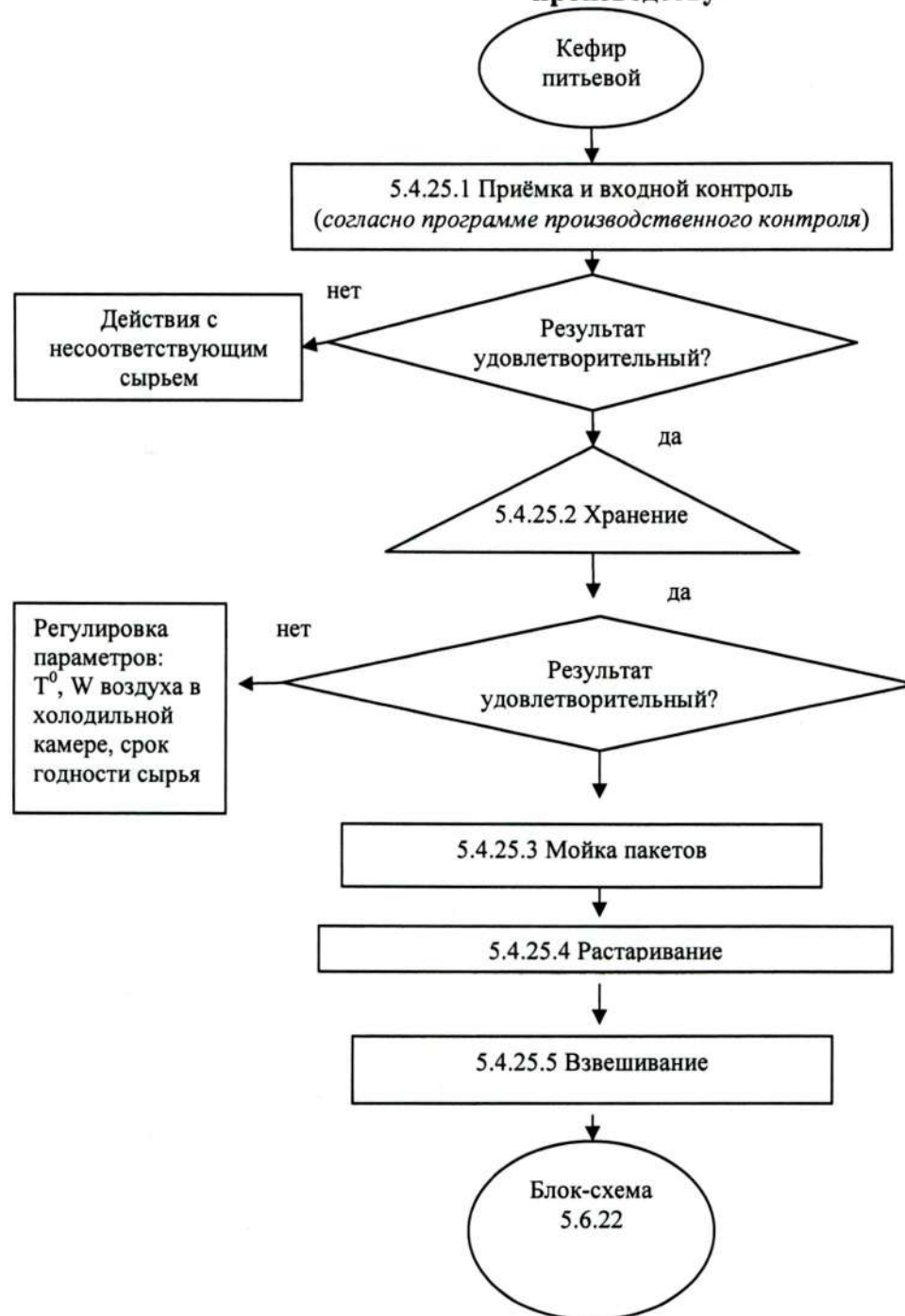
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.24 Блок-схема подготовки молока питьевого к производству



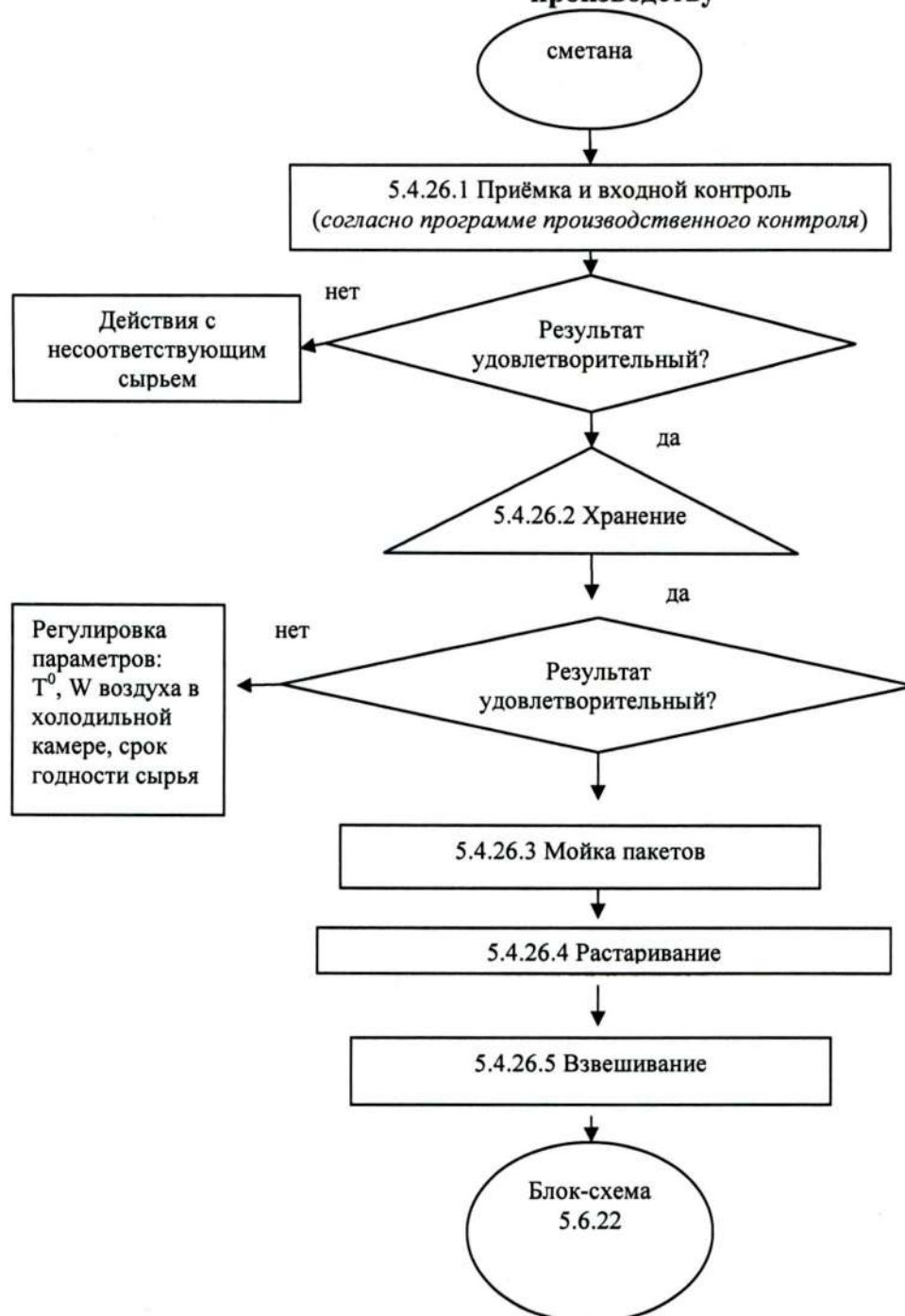
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.25 Блок-схема подготовки кефира питьевого к производству



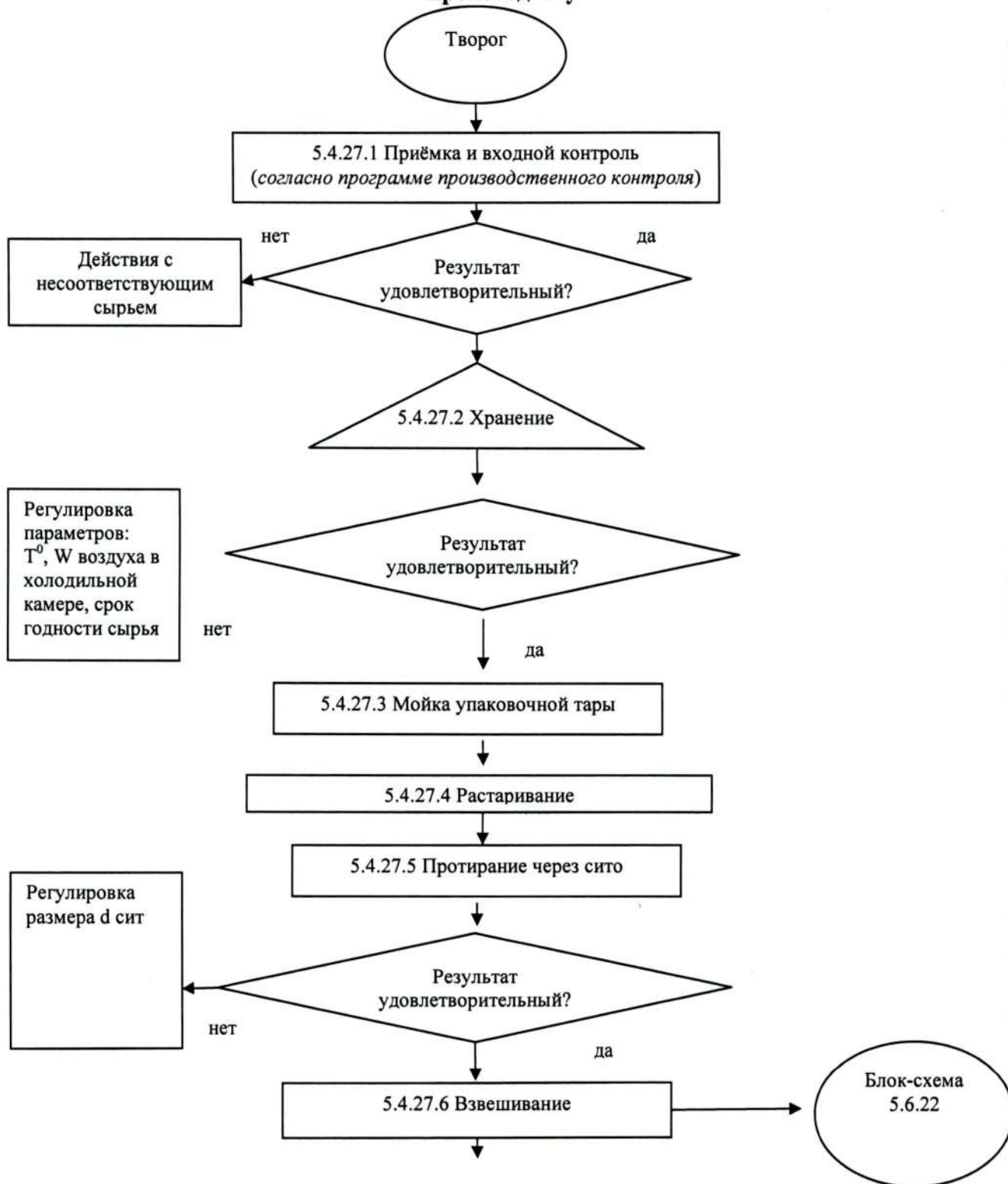
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.26 Блок-схема подготовки сметаны к производству



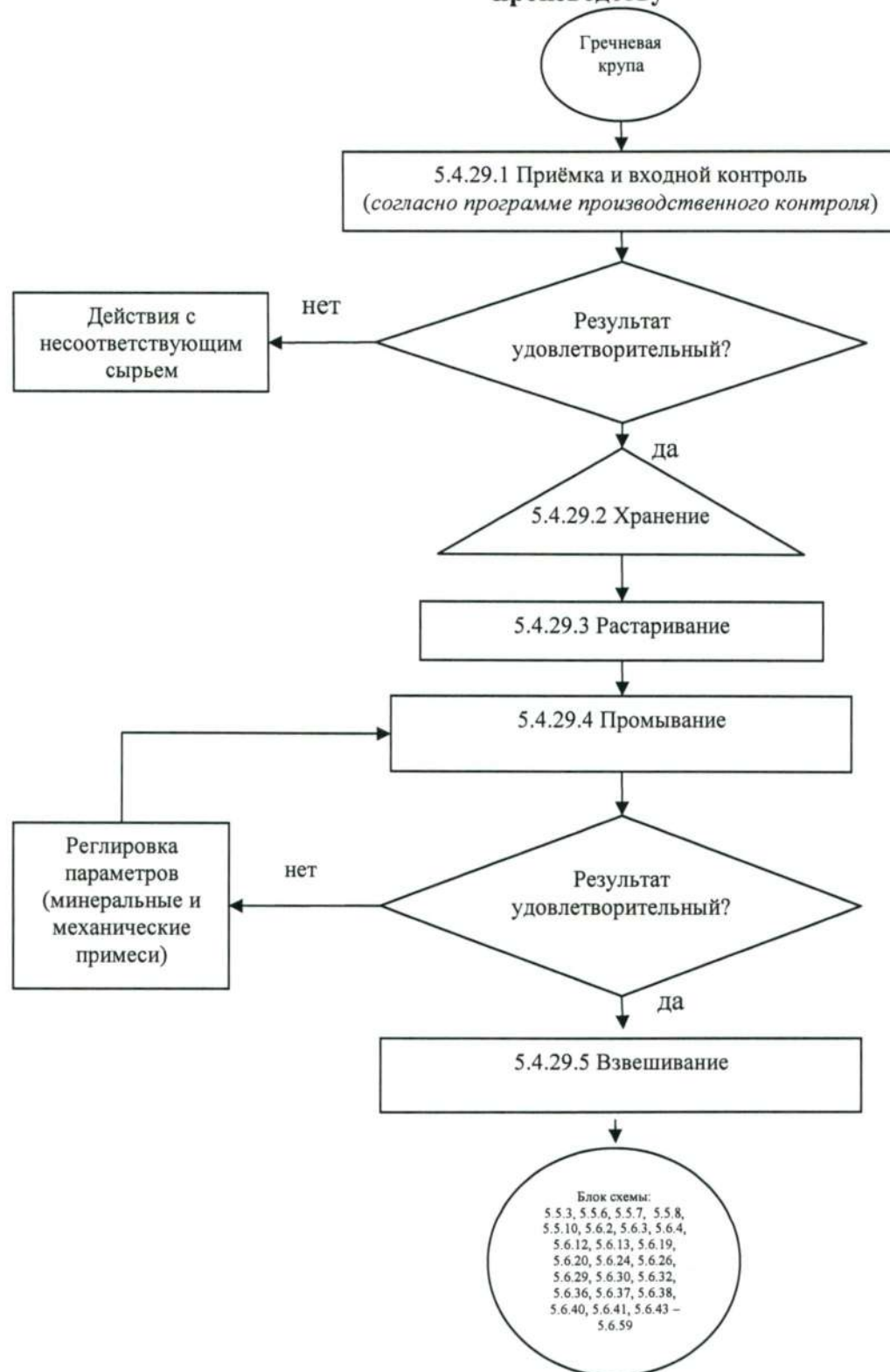
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.27 Блок-схема подготовки творога к производству



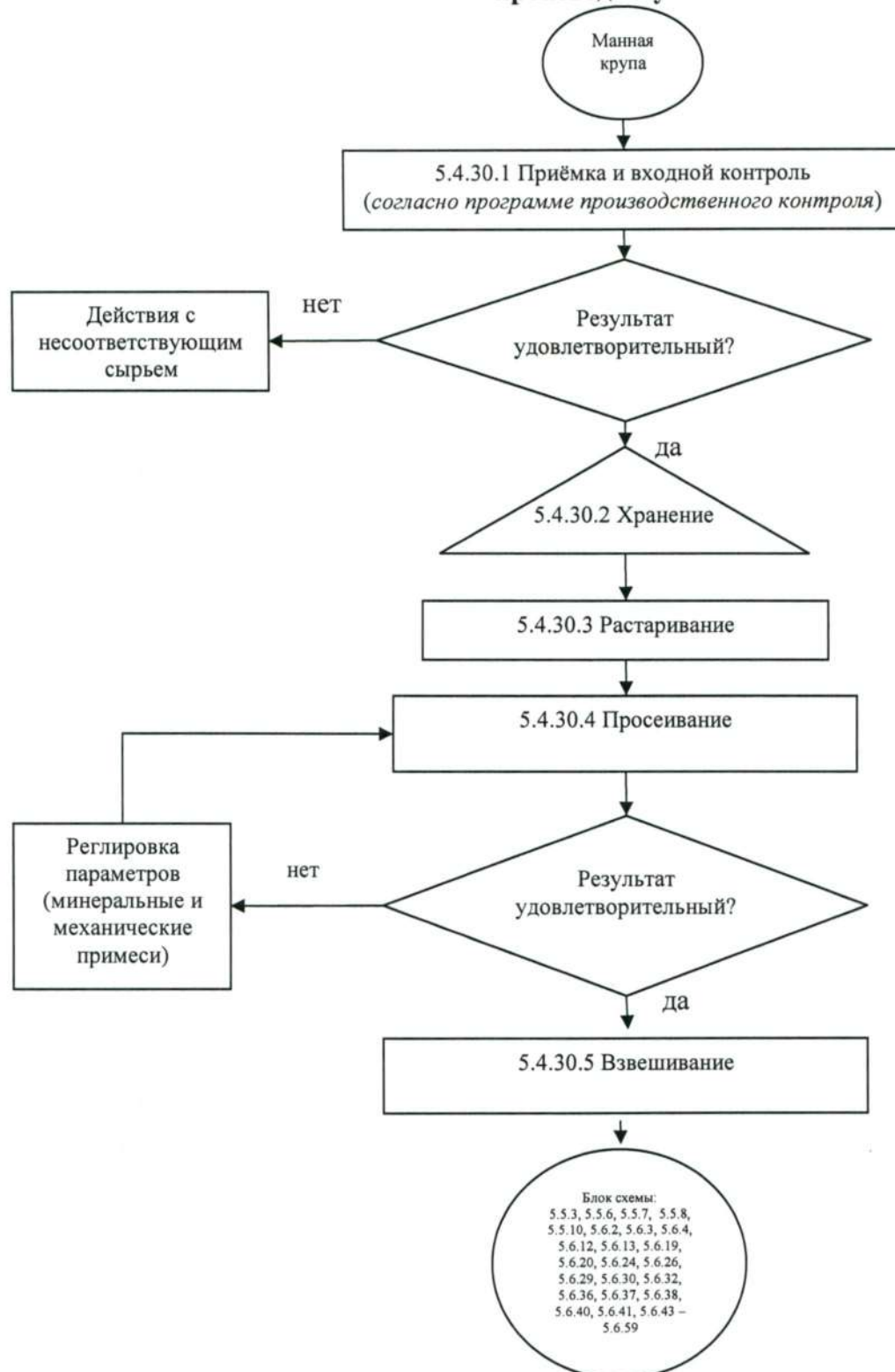
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.29 Блок-схема подготовки гречневой крупы к производству



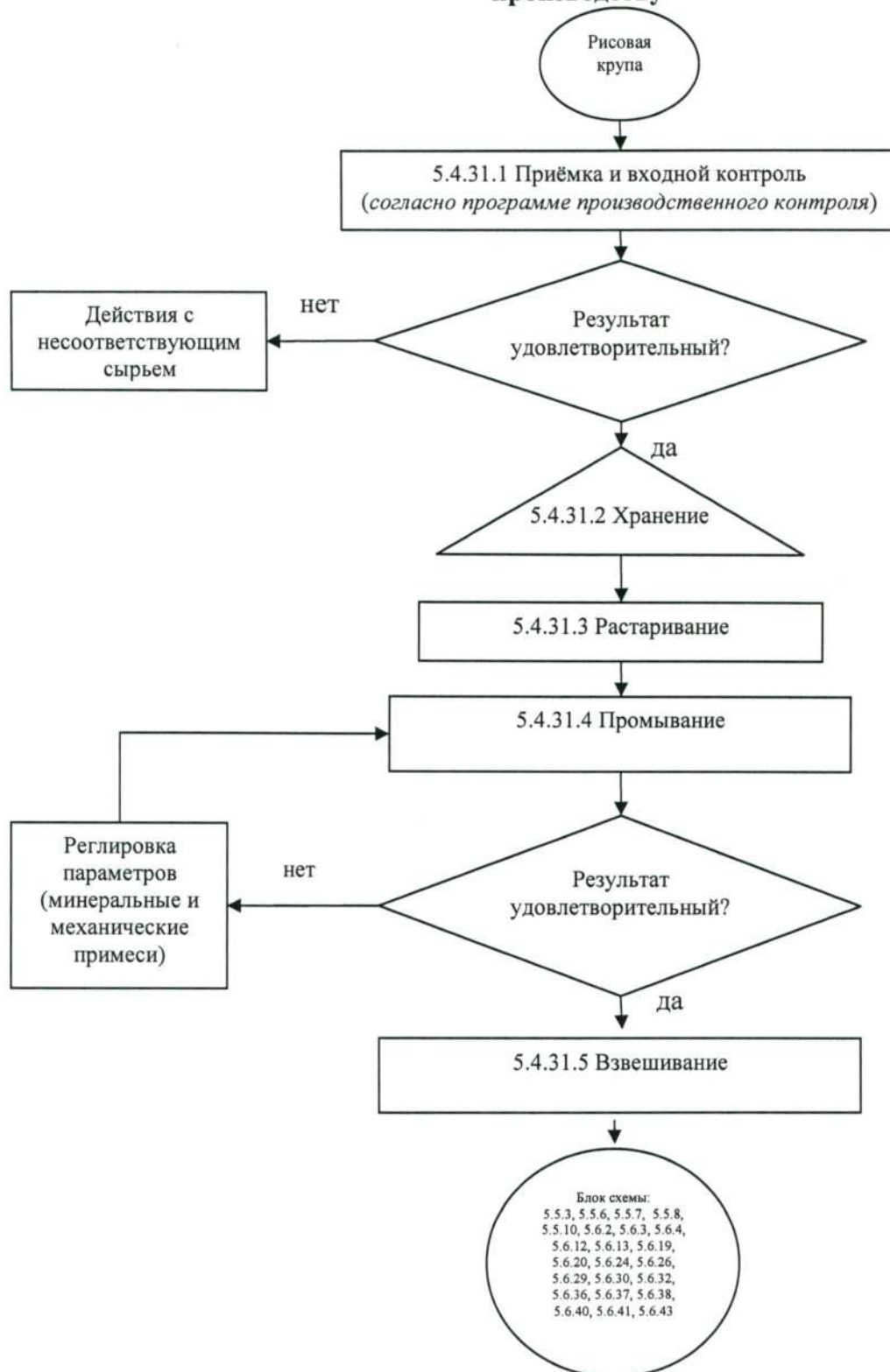
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.30 Блок-схема подготовки манной крупы к производству



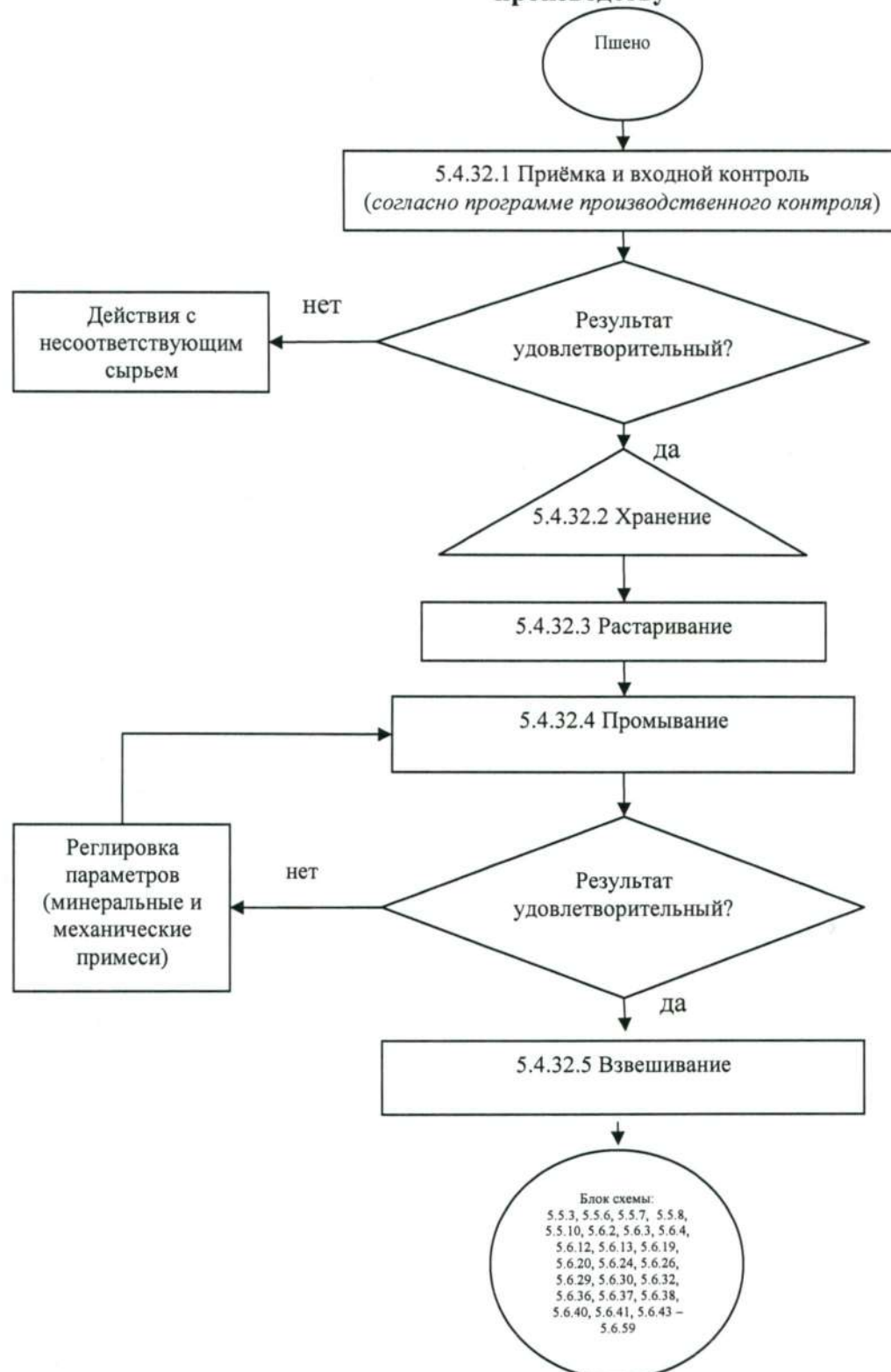
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.31 Блок-схема подготовки рисовой крупы к производству



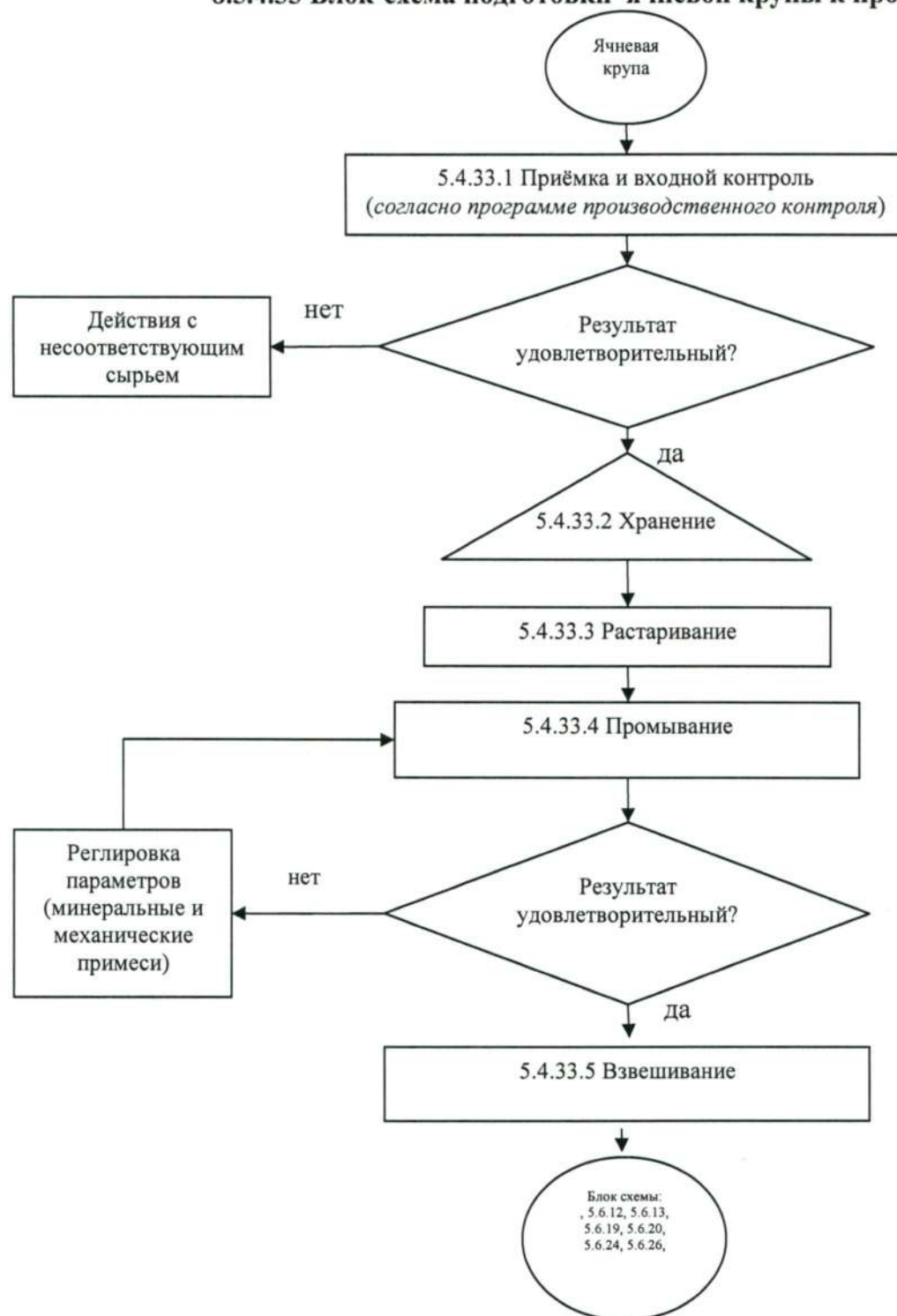
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.32 Блок-схема подготовки пшена к производству



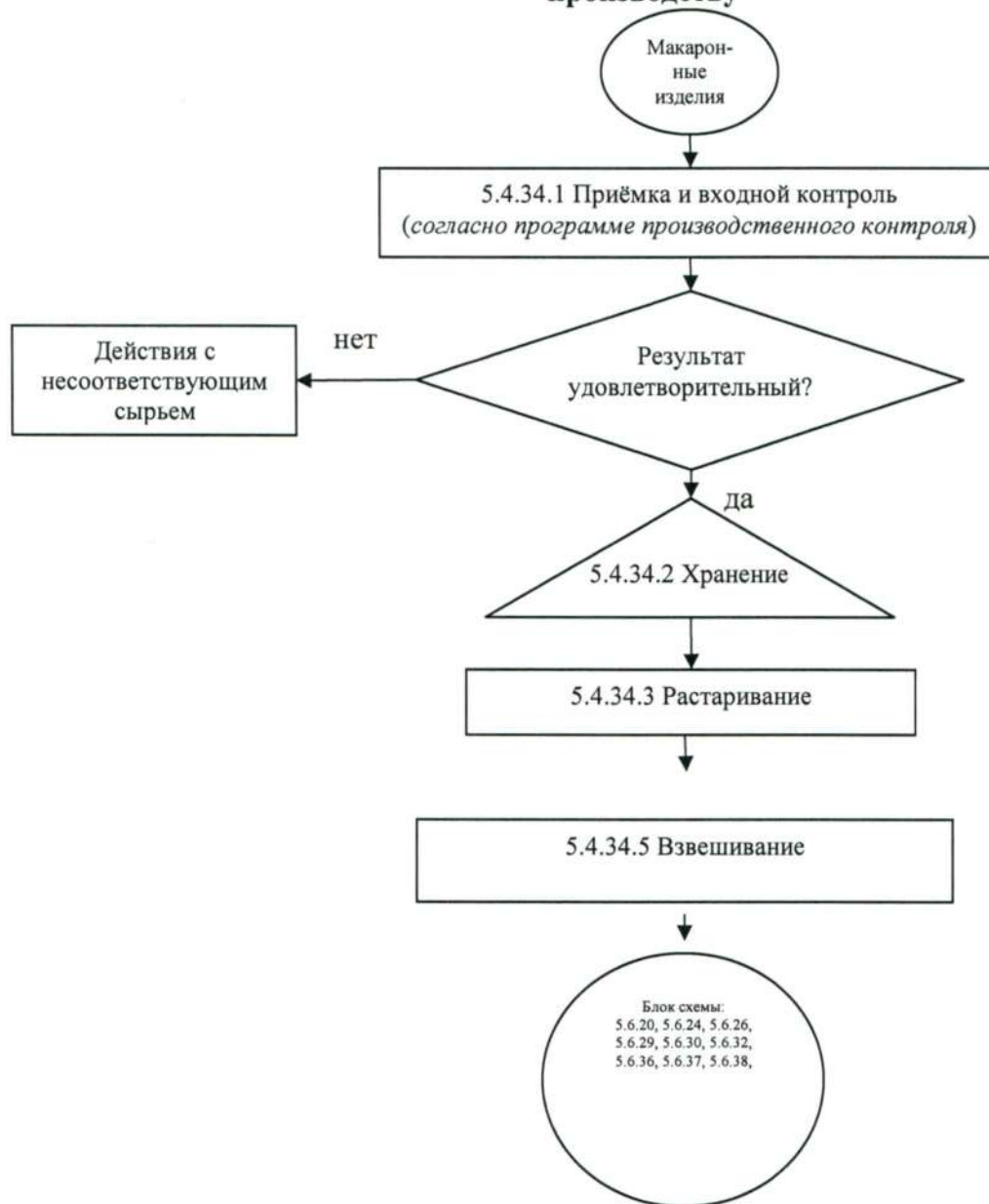
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.33 Блок-схема подготовки ячневой крупы к производству



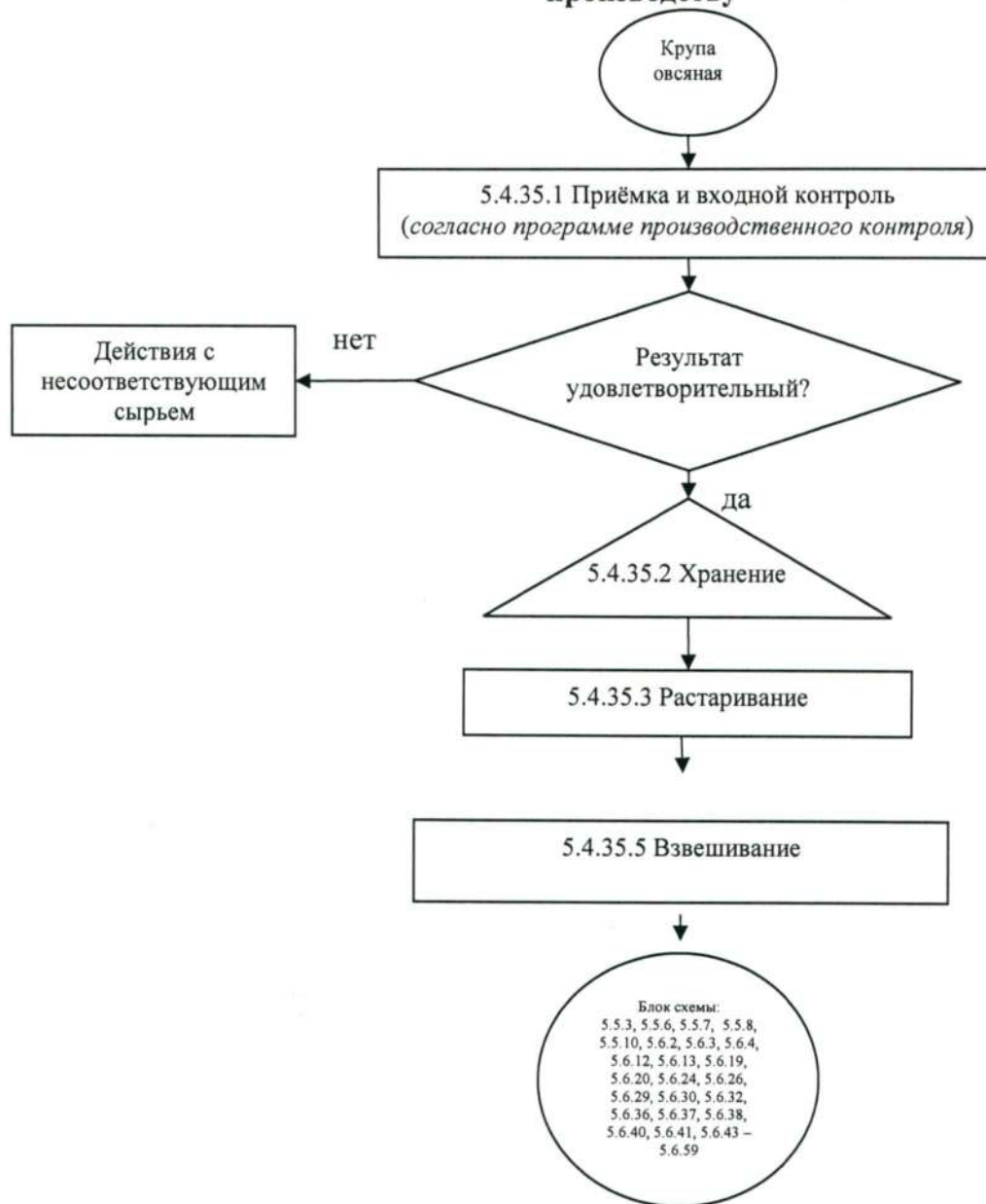
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.34 Блок-схема подготовки макаронных изделий к производству



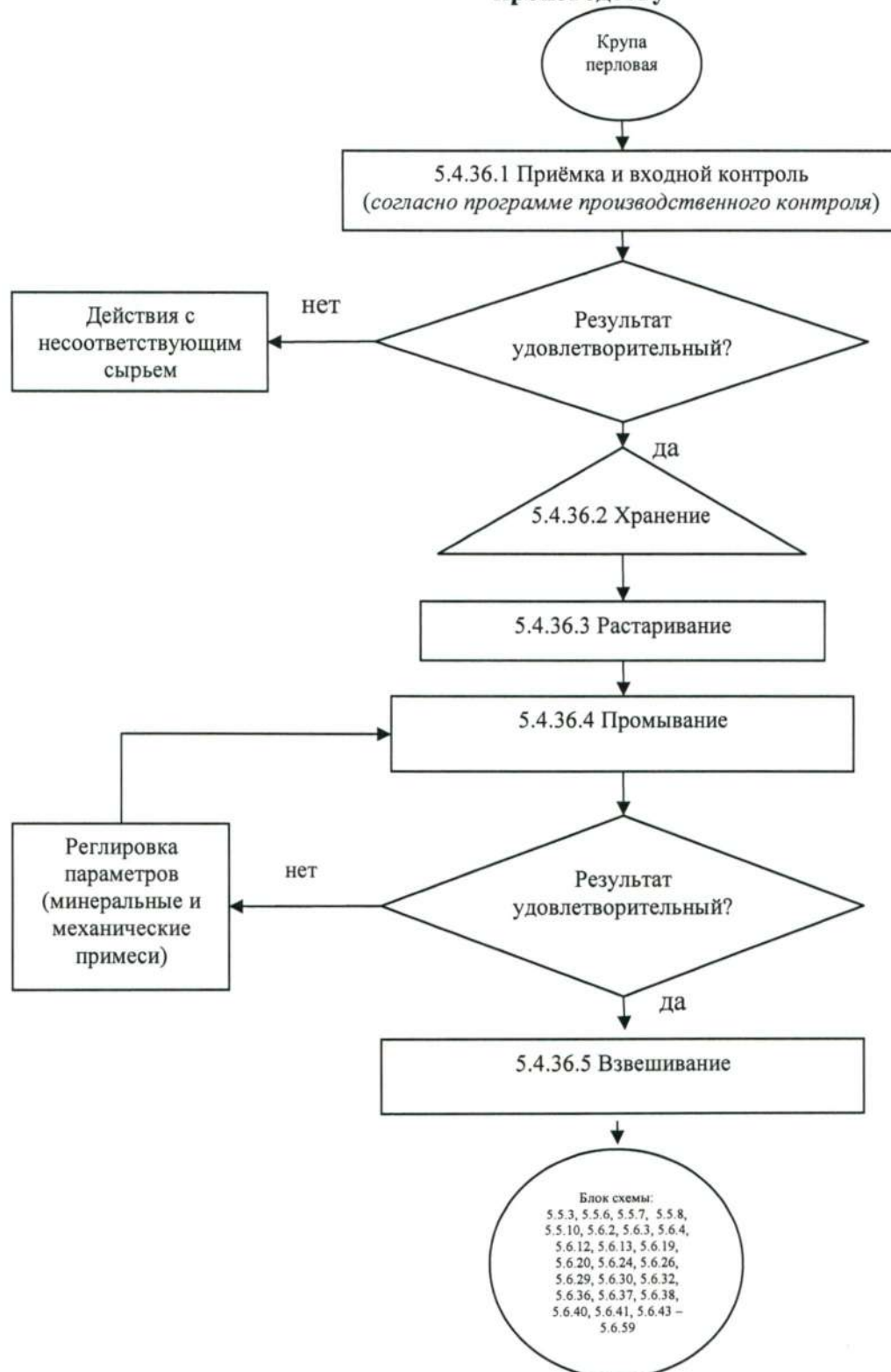
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.35 Блок-схема подготовки овсяной крупы к производству



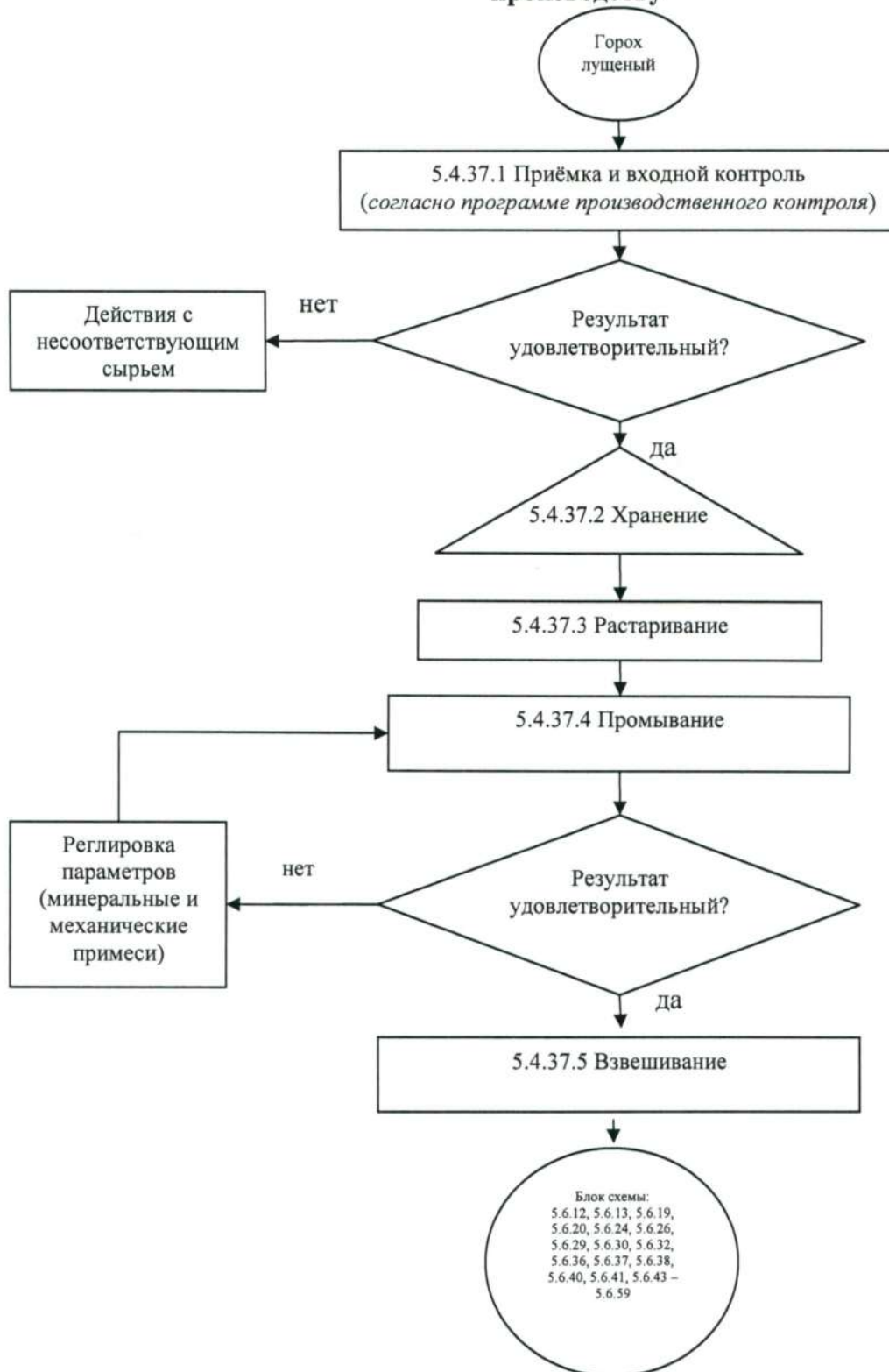
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.36 Блок-схема подготовки крупы перловой к производству



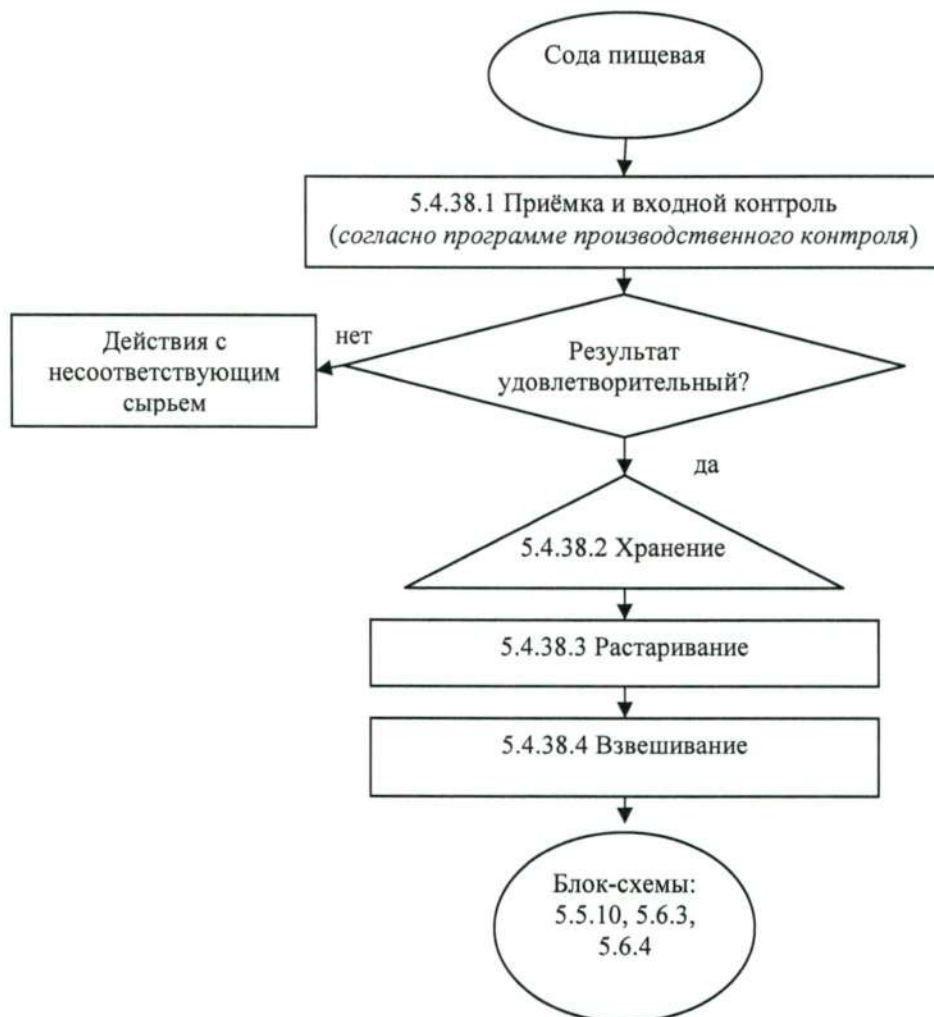
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.37 Блок-схема подготовки гороха лущеного к производству



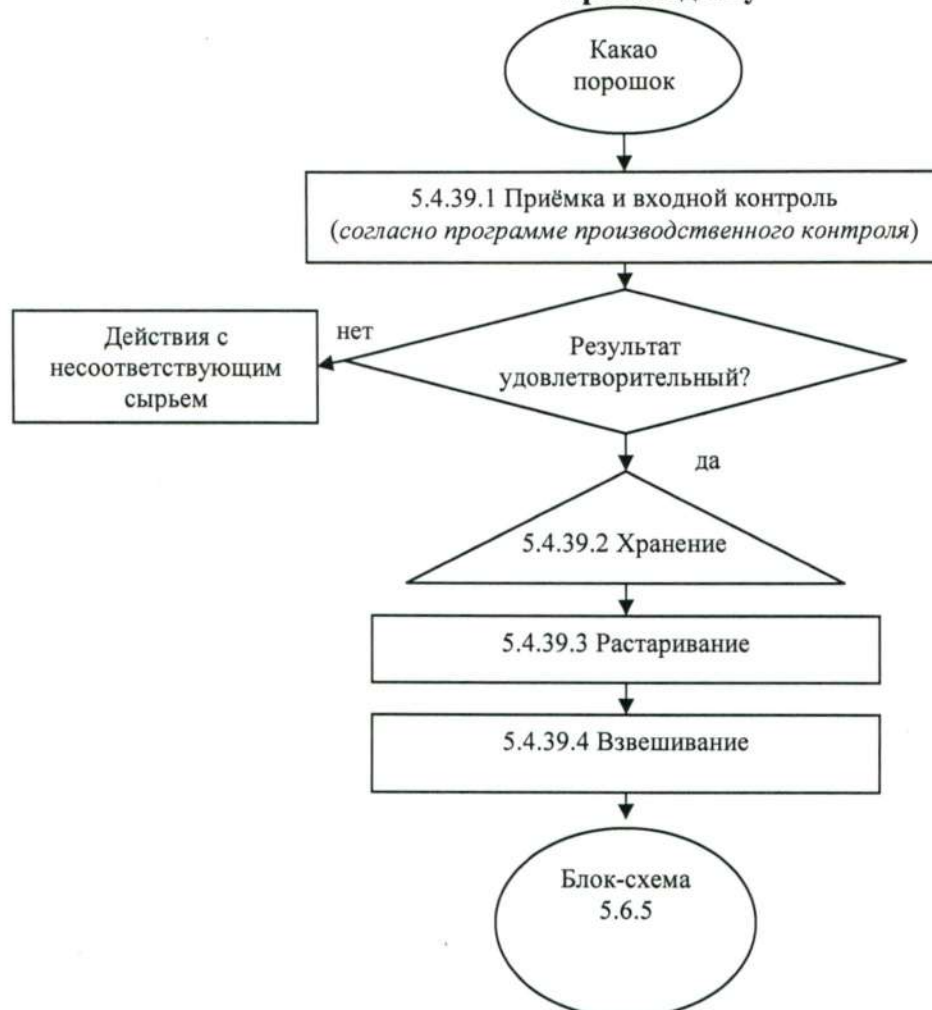
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

5.4.38 Блок-схема подготовки соды пищевой



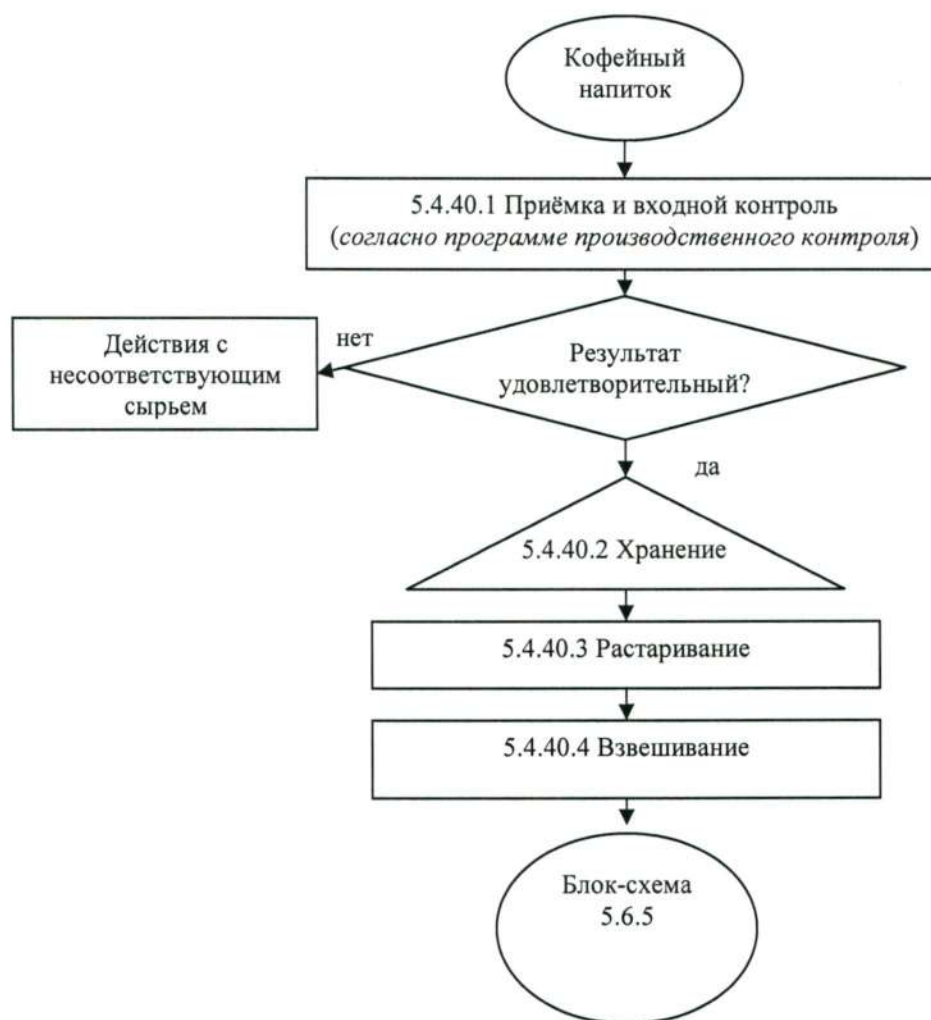
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.39 Блок-схема подготовки какао-порошка к производству



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

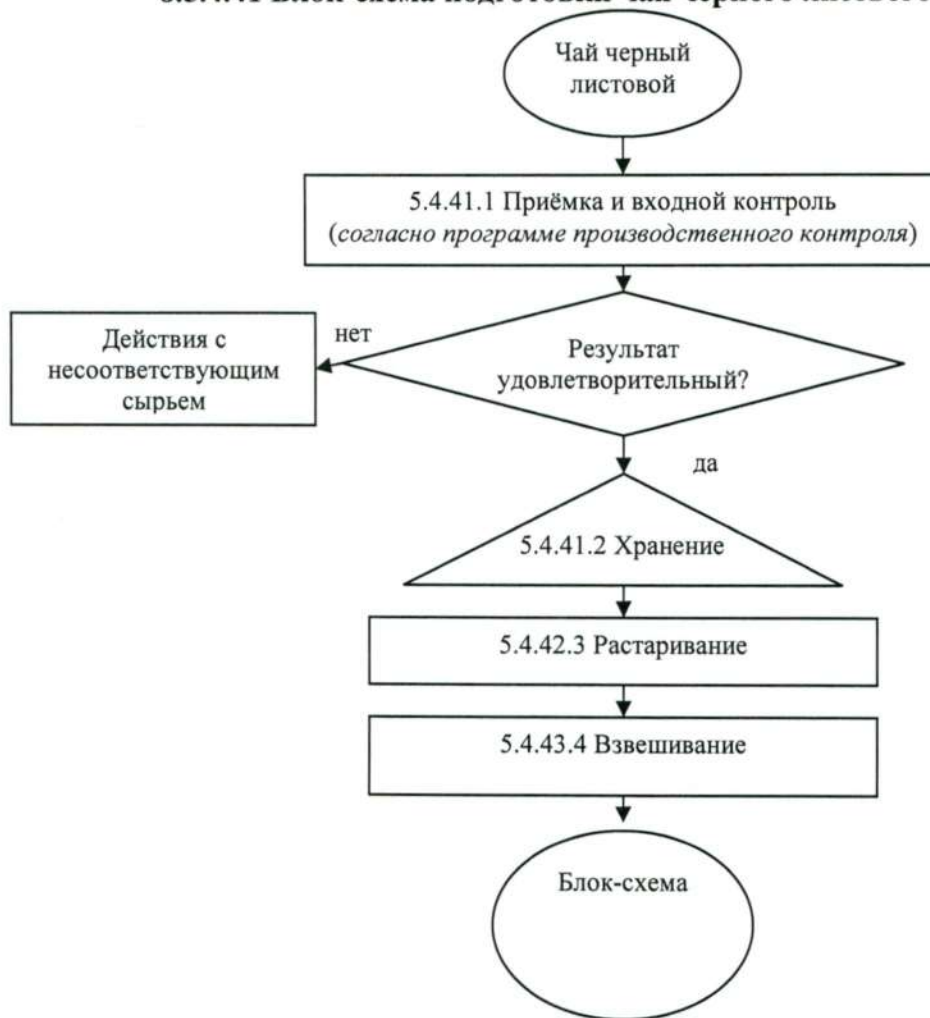
8.5.4.40 Блок-схема подготовки кофейного напитка к производству



2024

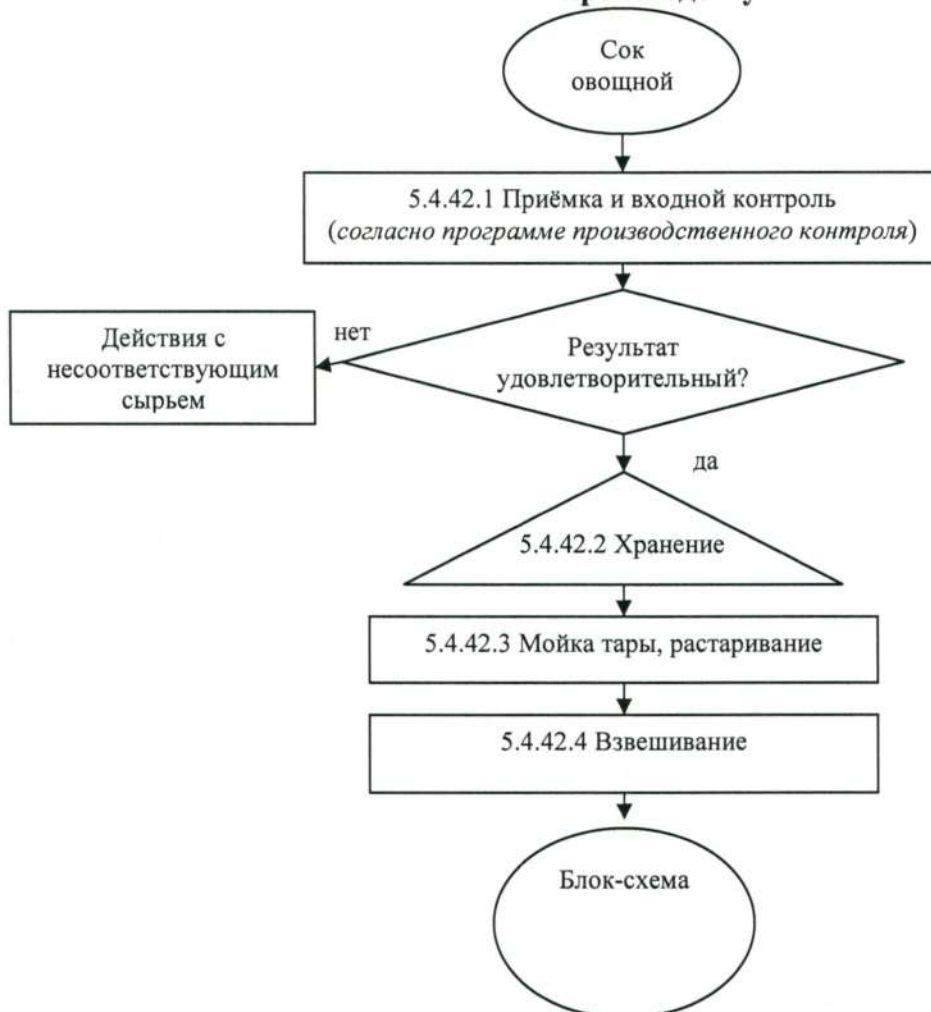
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.41 Блок-схема подготовки чая черного листового к производству



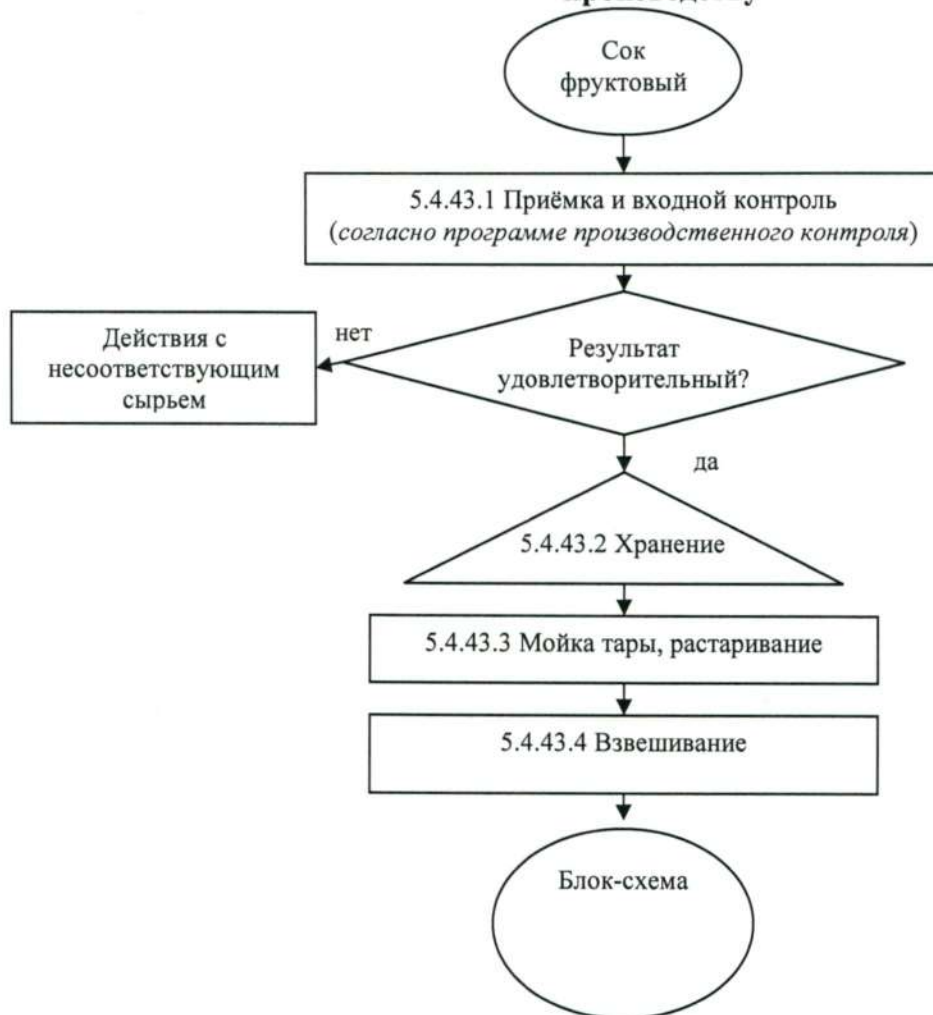
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.42 Блок-схема подготовки сока овощного к производству



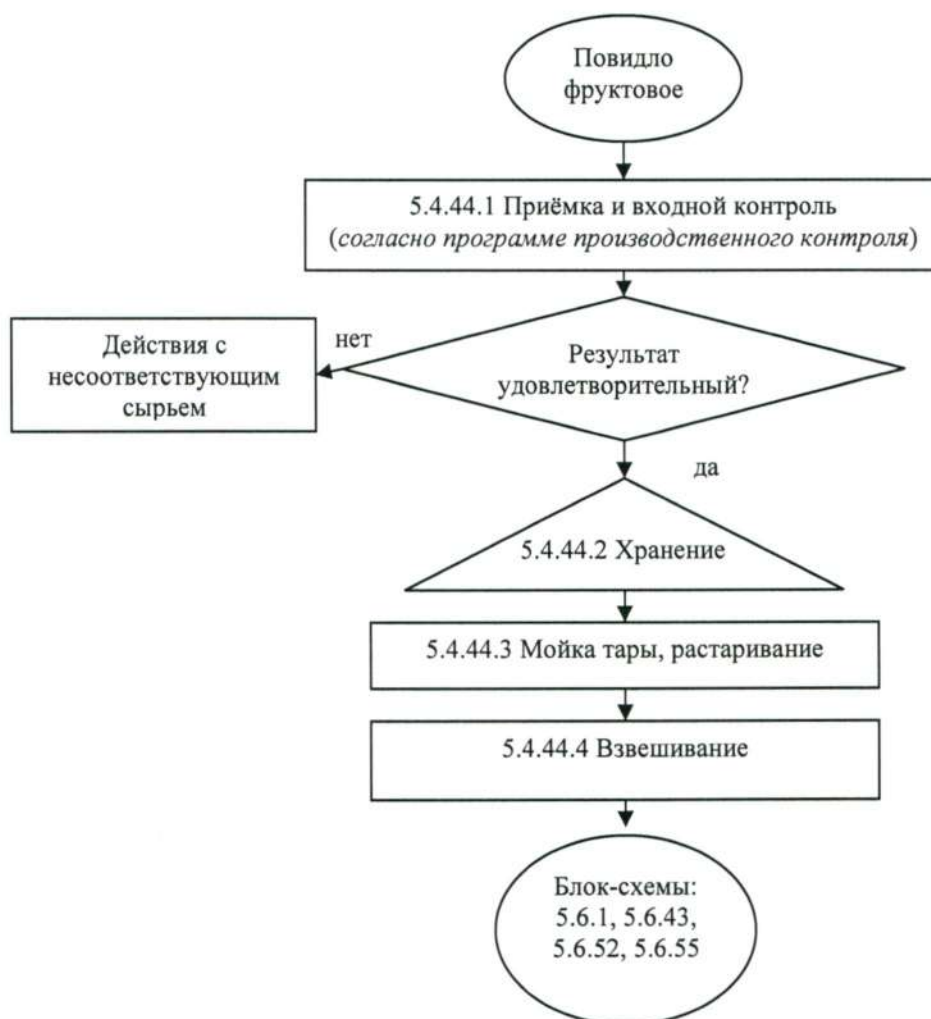
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.43 Блок-схема подготовки сока фруктового к производству



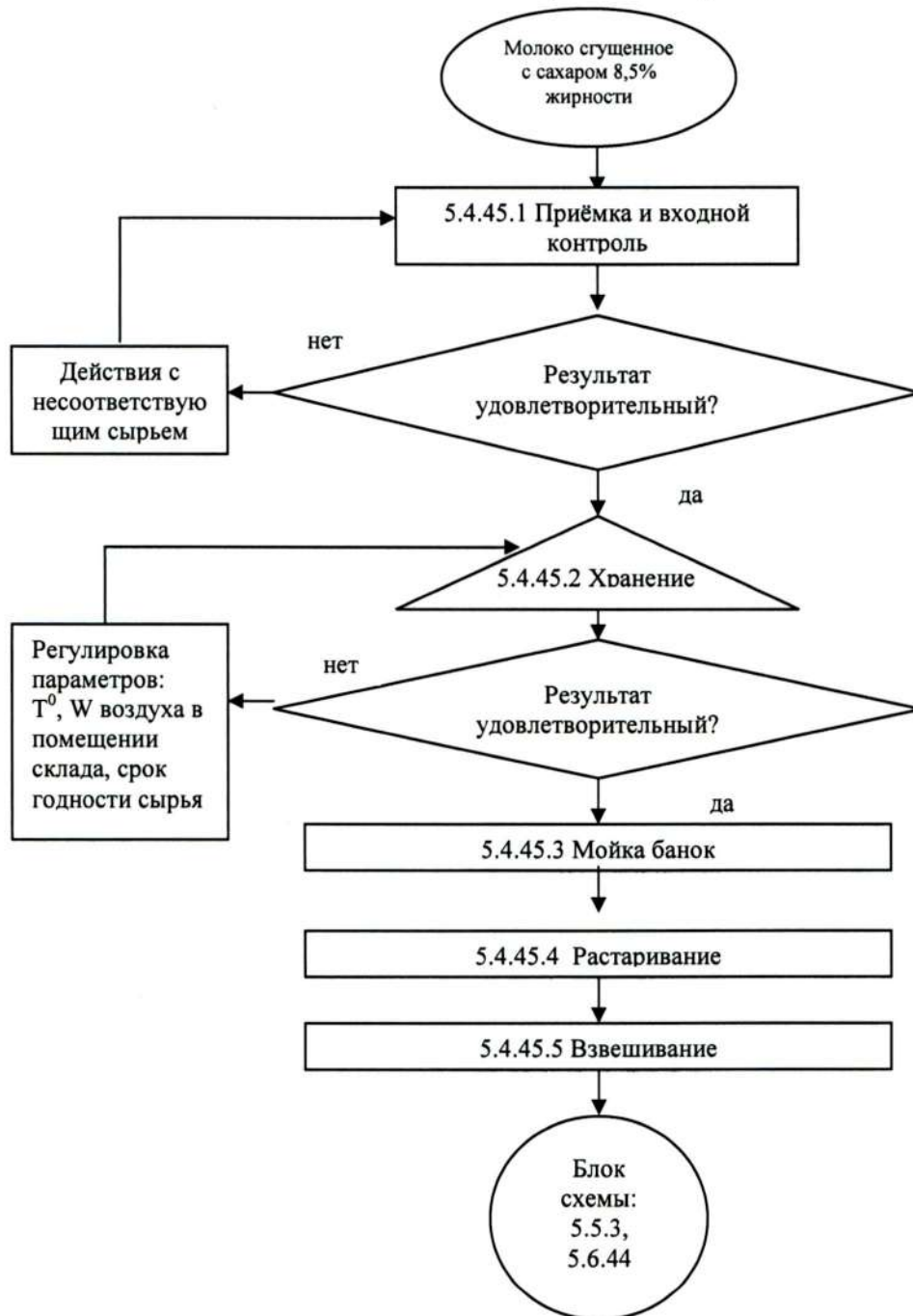
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.44 Блок-схема подготовки повидла фруктового к производству



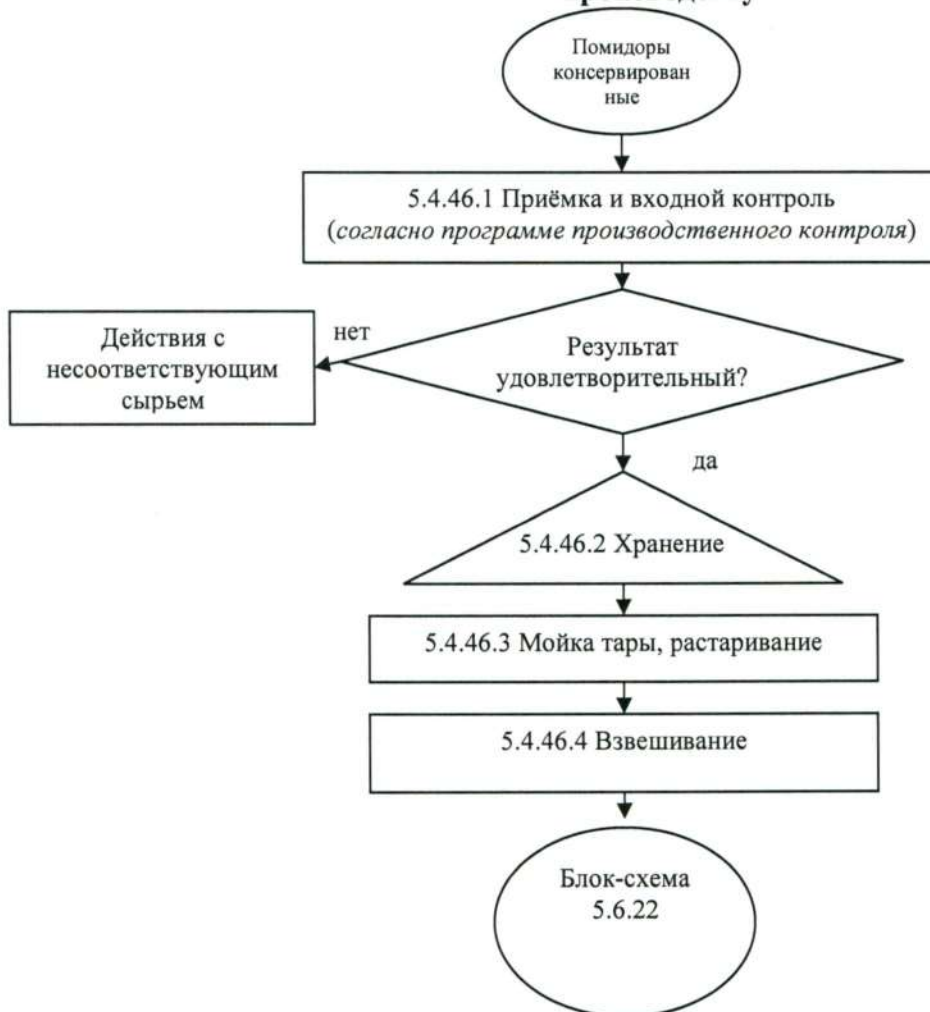
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023 Издание 1
-------------------------------	--	------------------------------

8.5.4.45 Блок-схема подготовки «Молока сгущенного с сахаром » 8,5% жирности к производству



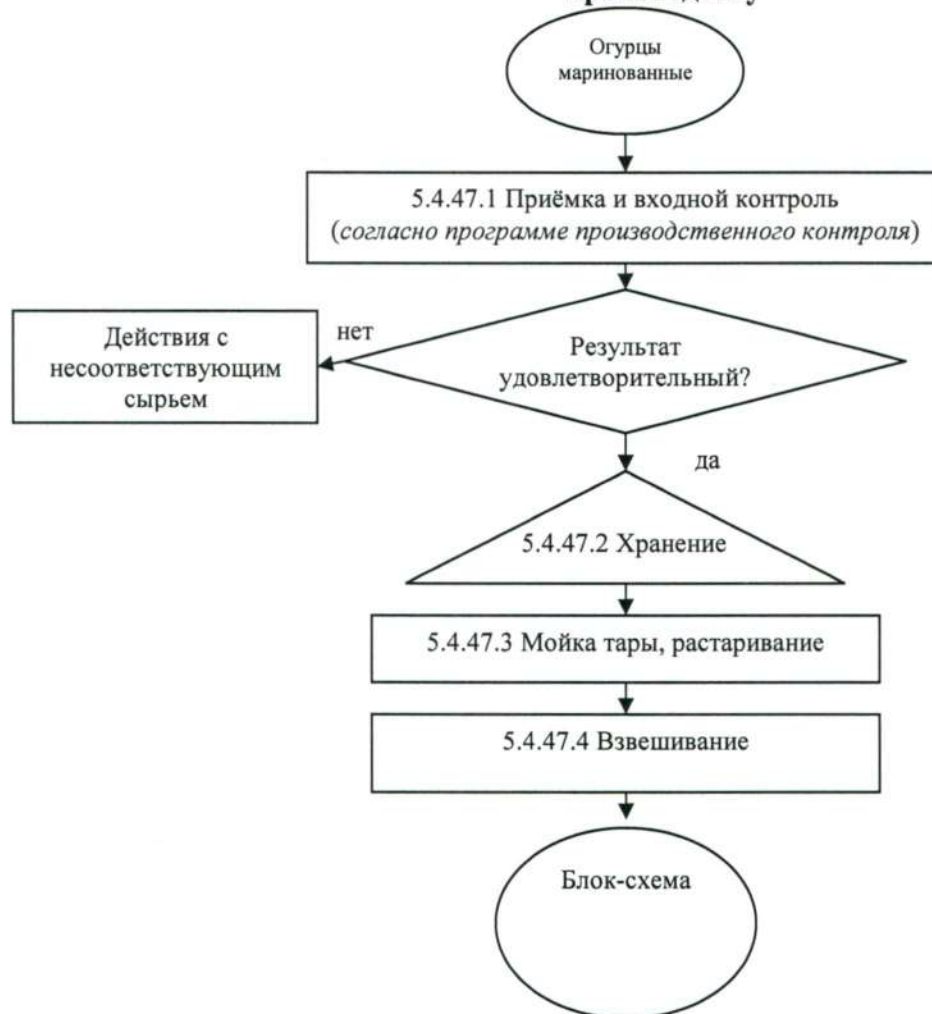
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.46 Блок-схема подготовки помидоров консервированных к производству



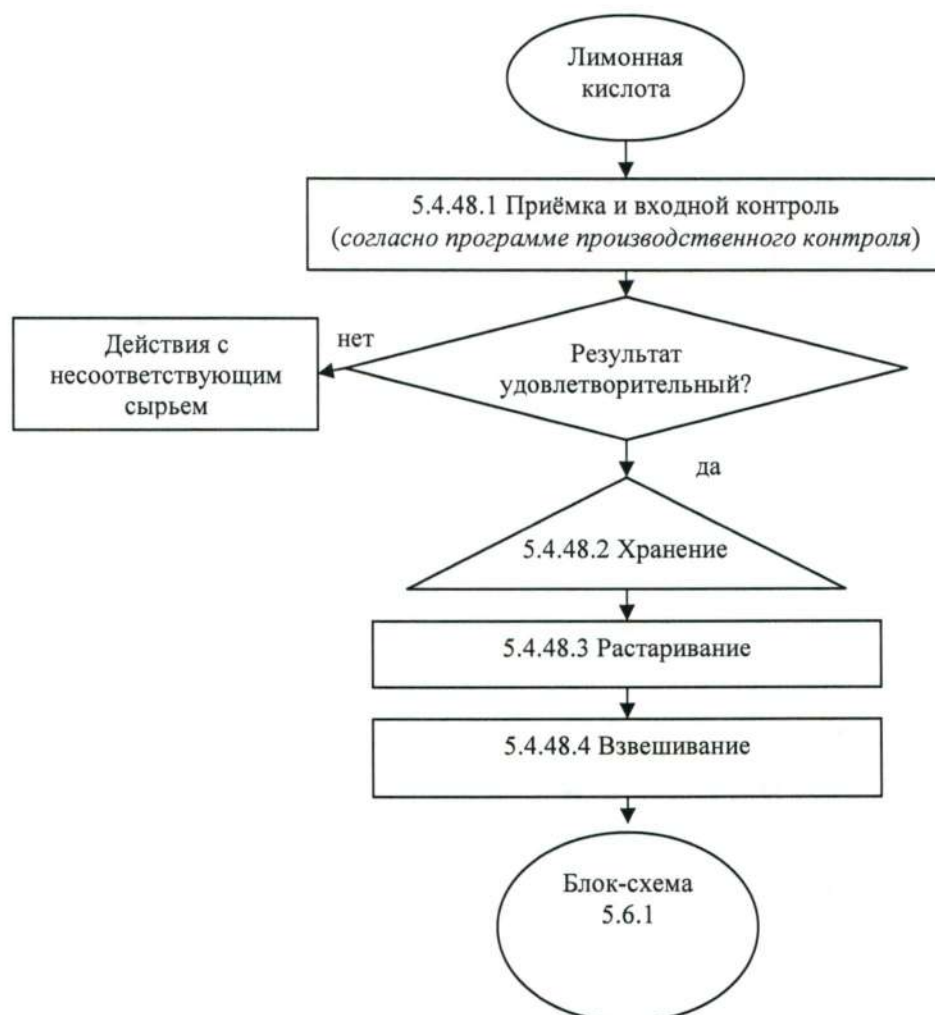
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.47 Блок-схема подготовки огурцов консервированных к производству



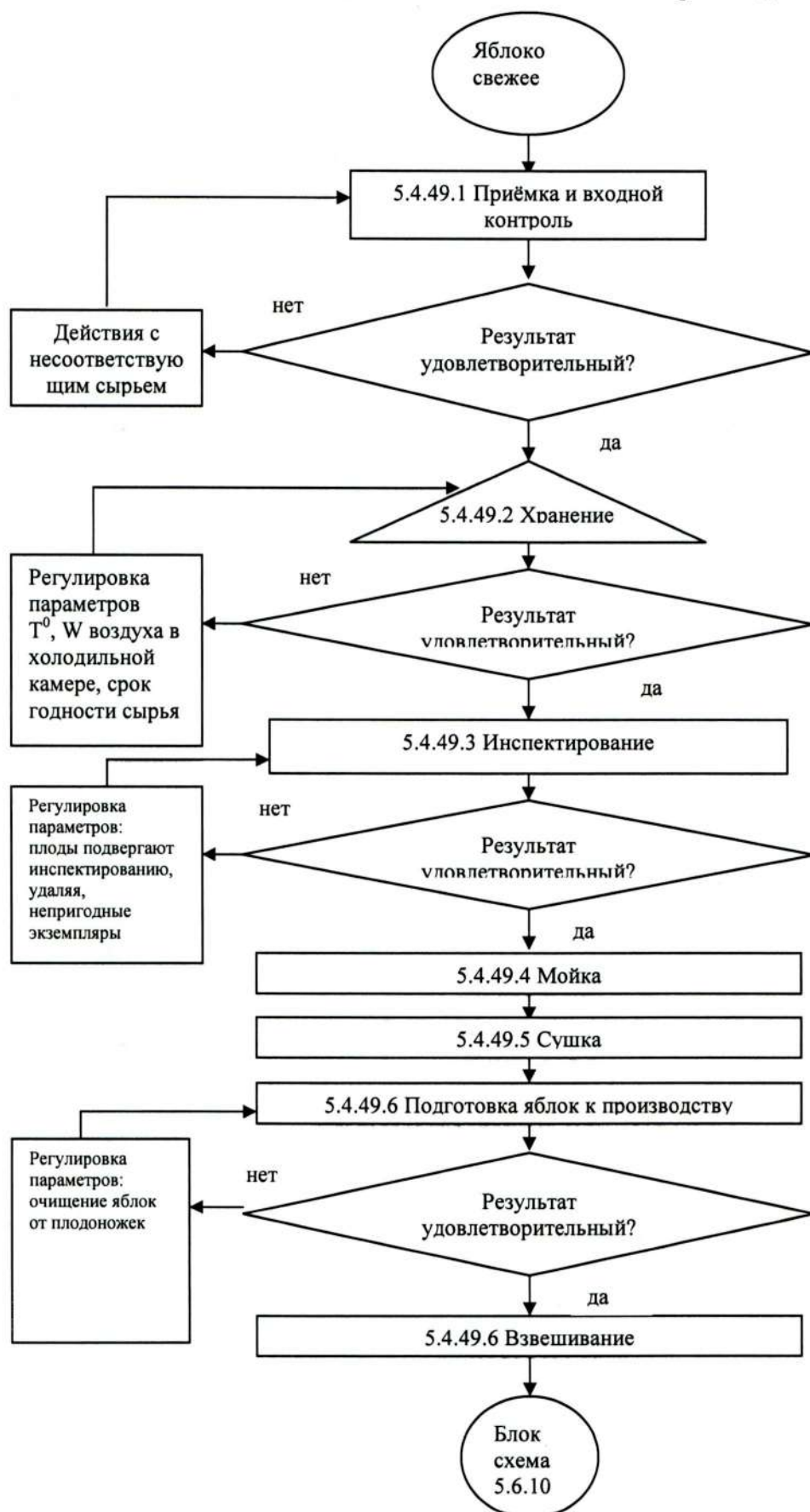
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.48. Блок-схема подготовки лимонной кислоты к производству



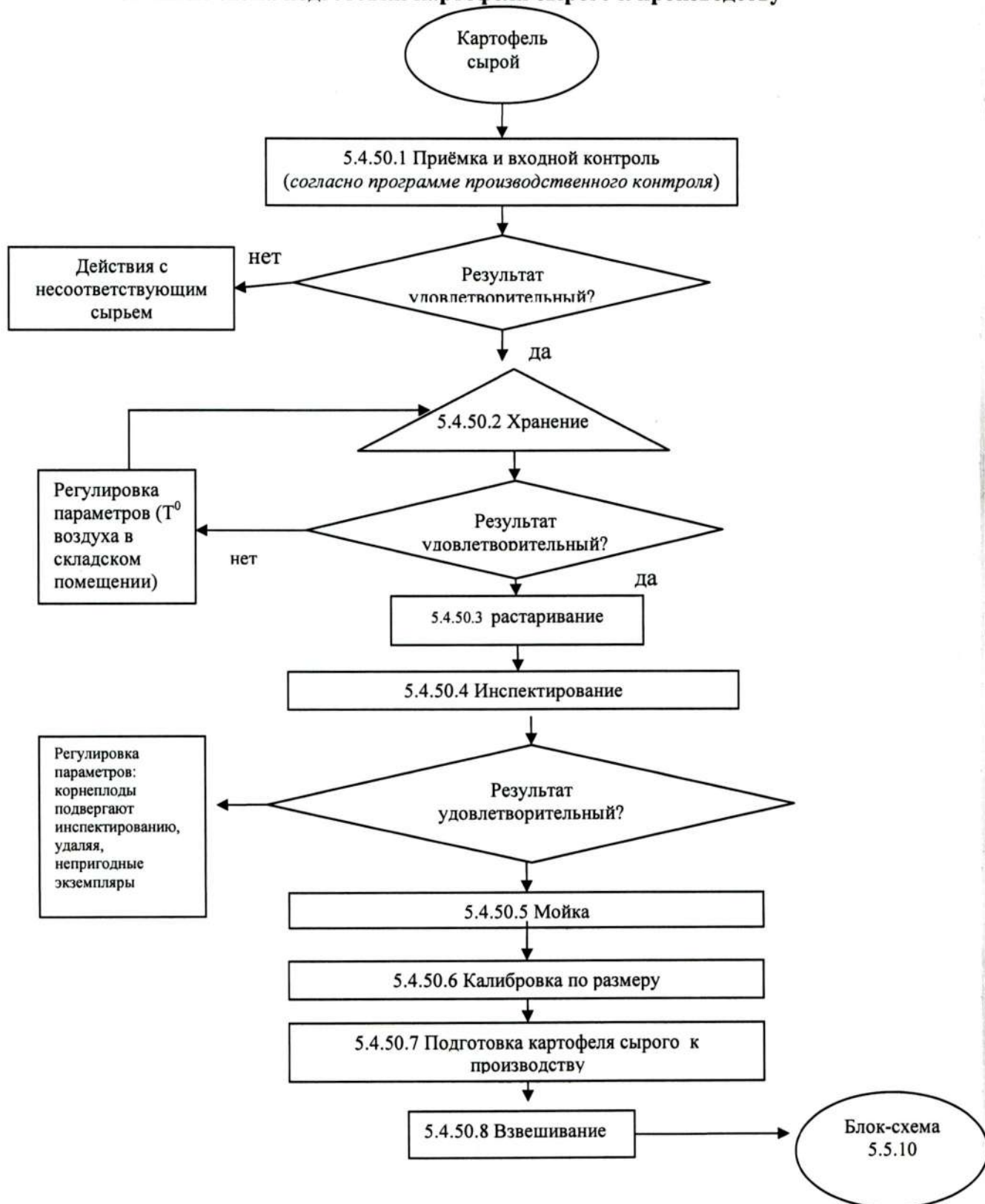
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.49. Блок-схема подготовки яблок свежих к производству



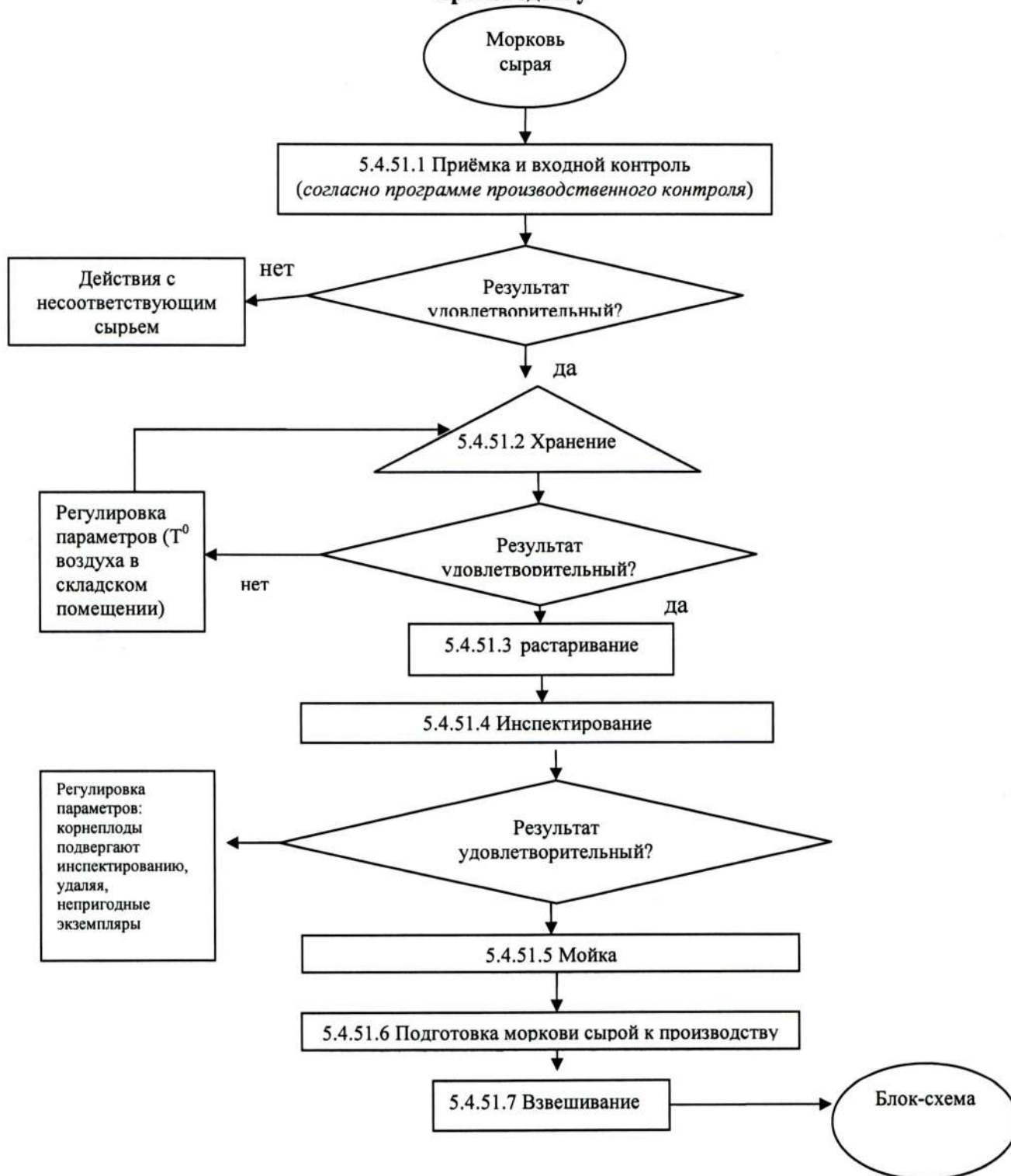
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.50 Блок-схема подготовки картофеля сырого к производству



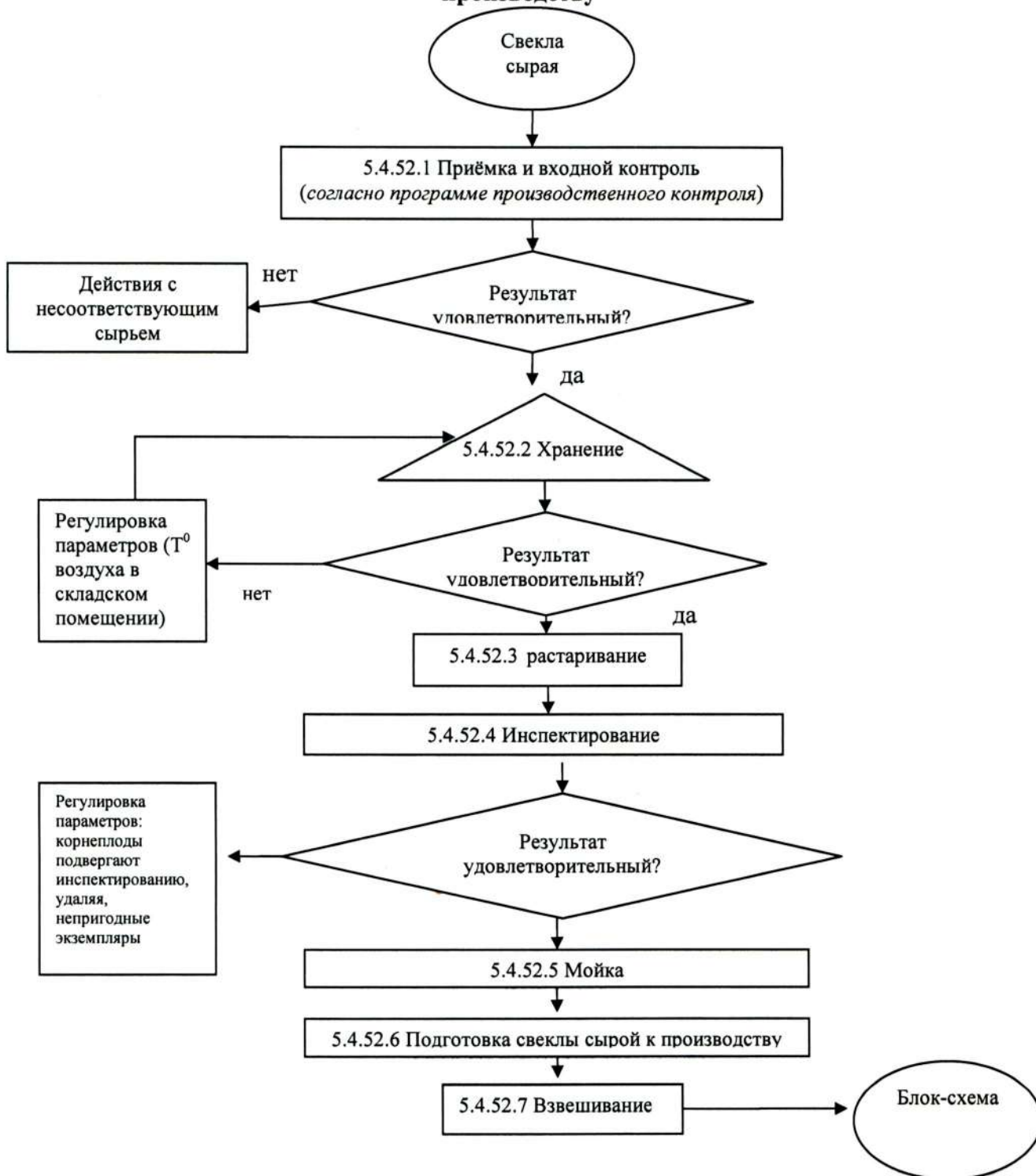
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.51 Блок-схема подготовки моркови сырой к производству



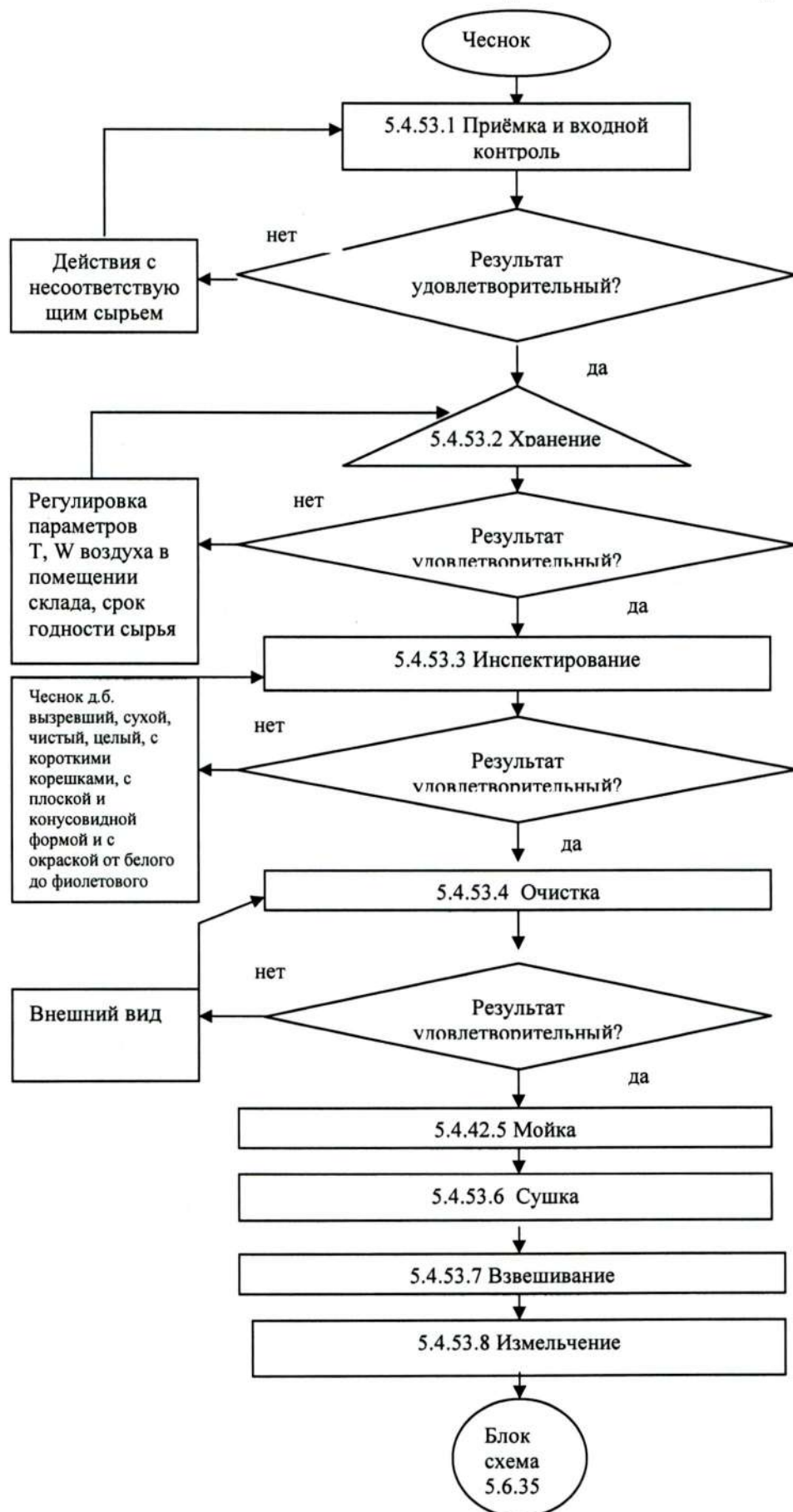
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.52 Блок-схема подготовки свеклы сырой к производству



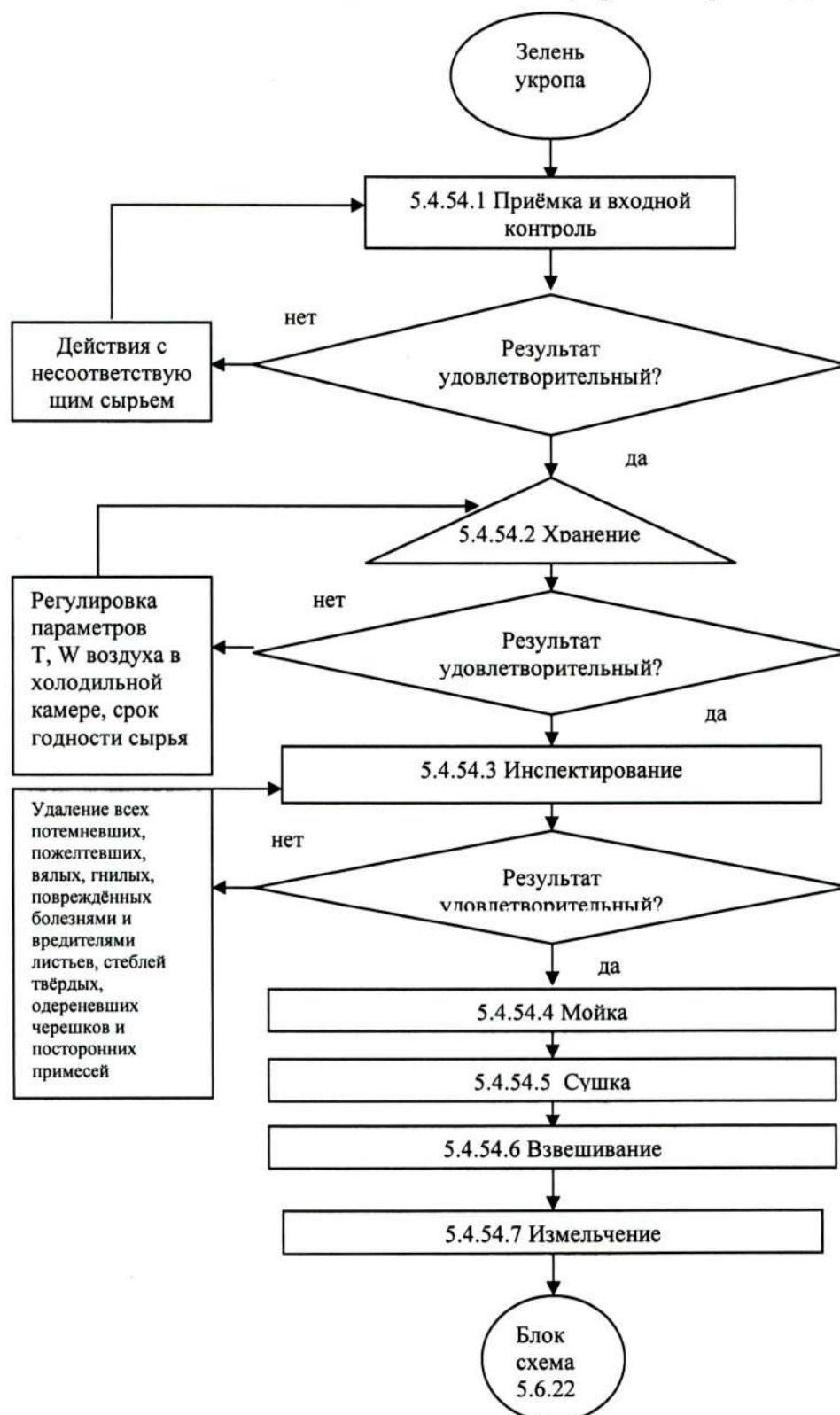
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.53 Блок-схема подготовки чеснока к производству



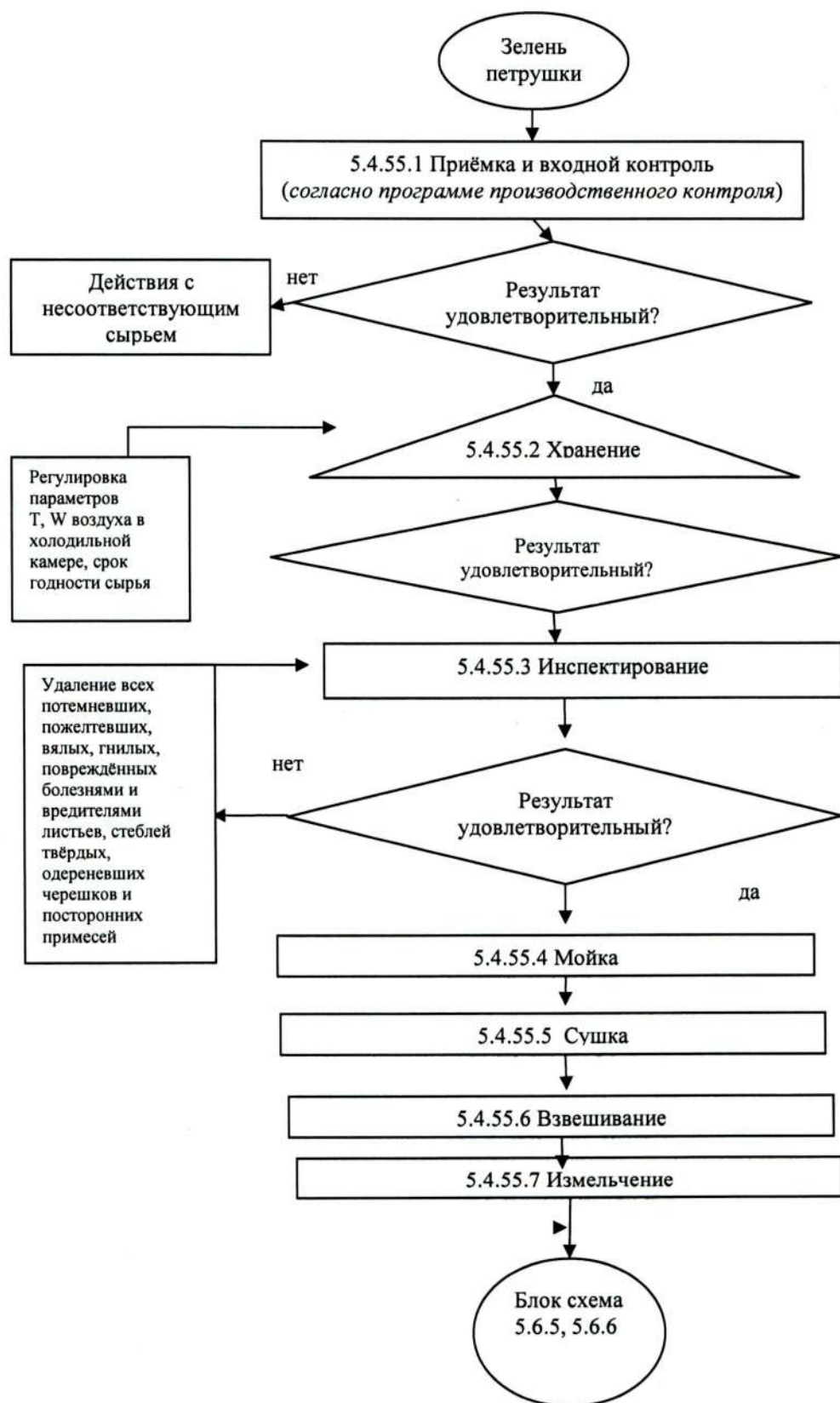
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.54 Блок-схема подготовки зелени укропа к производству



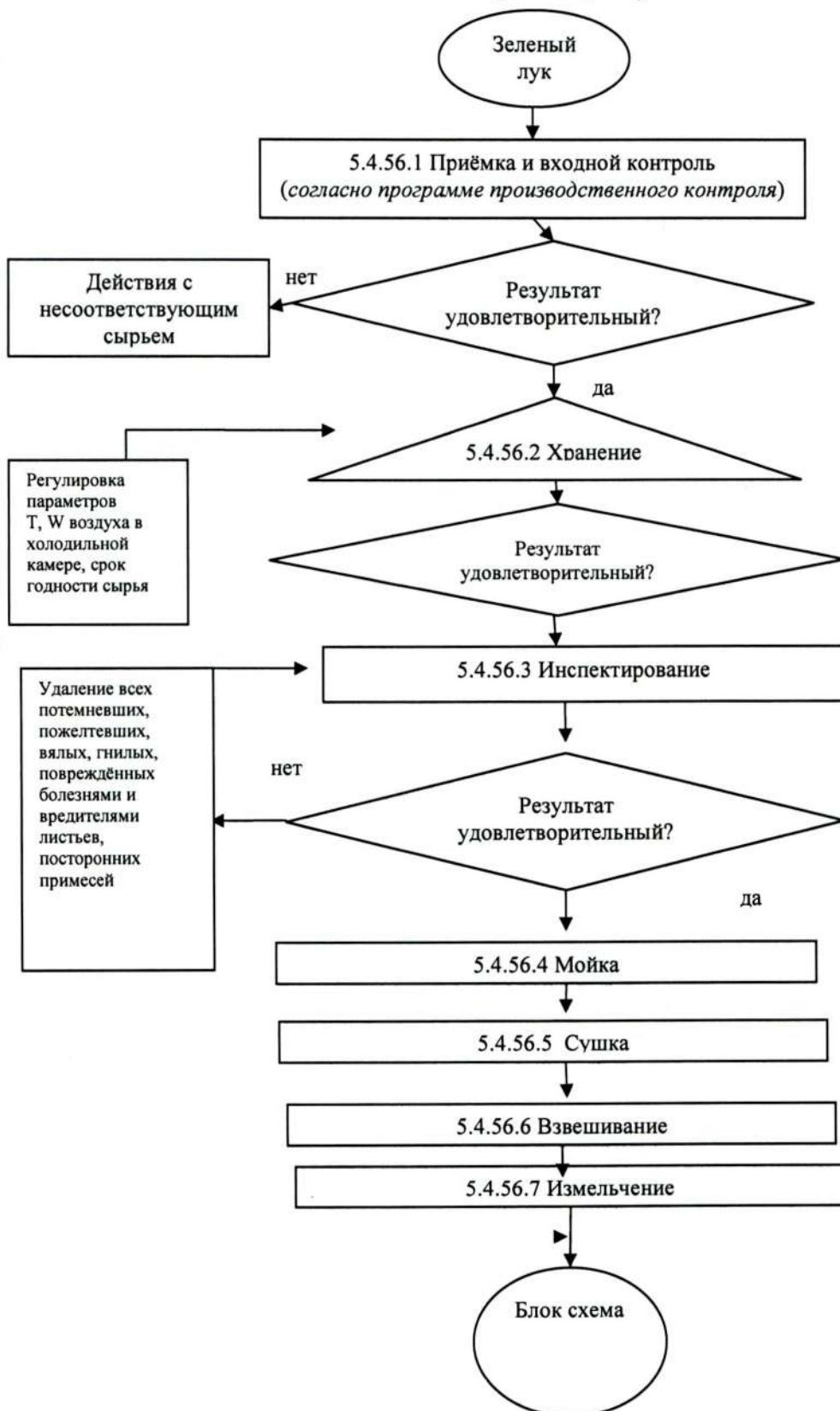
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2023
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.55 Блок-схема подготовки зелени петрушки к производству



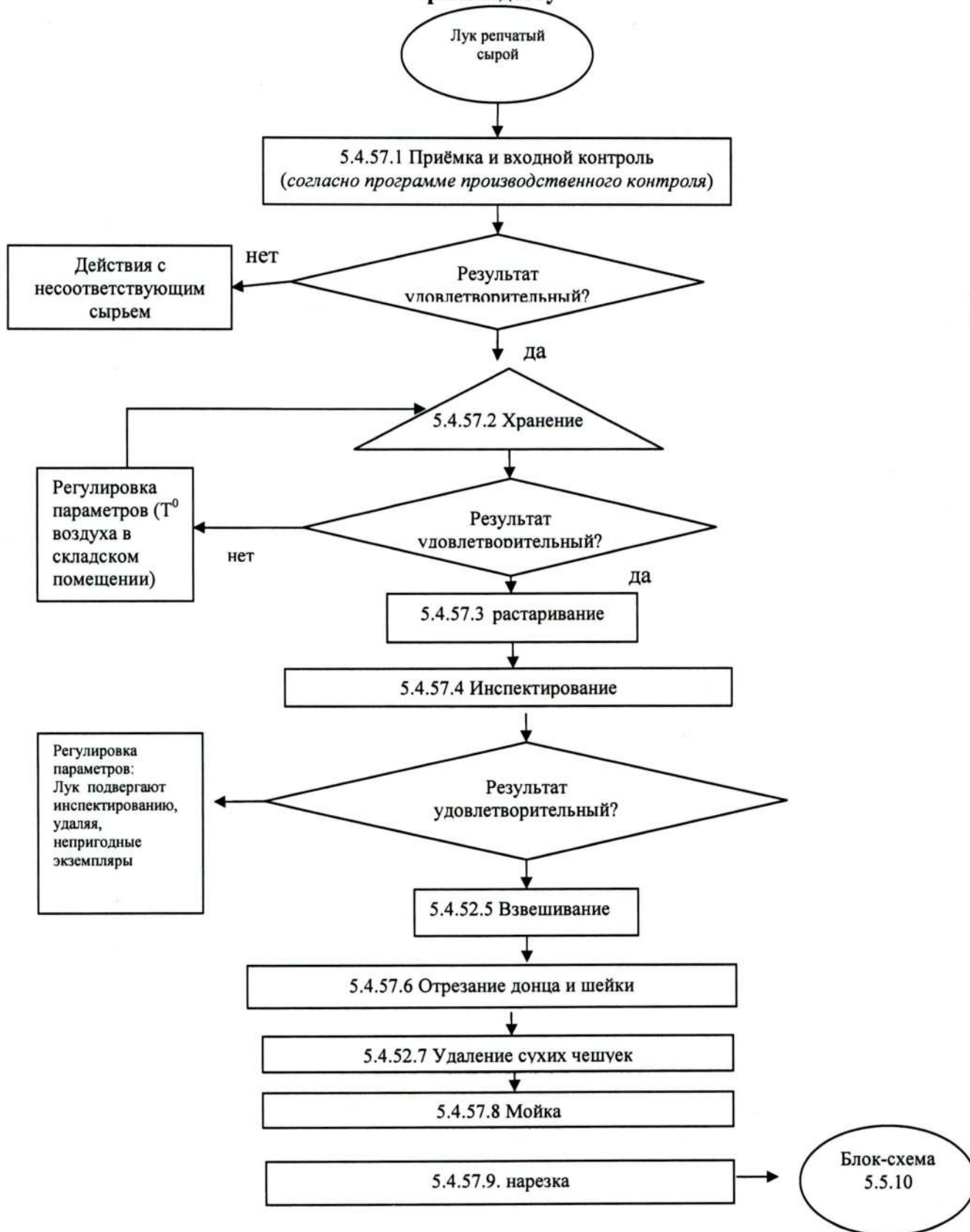
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.56 Блок-схема подготовки зеленого лука к производству



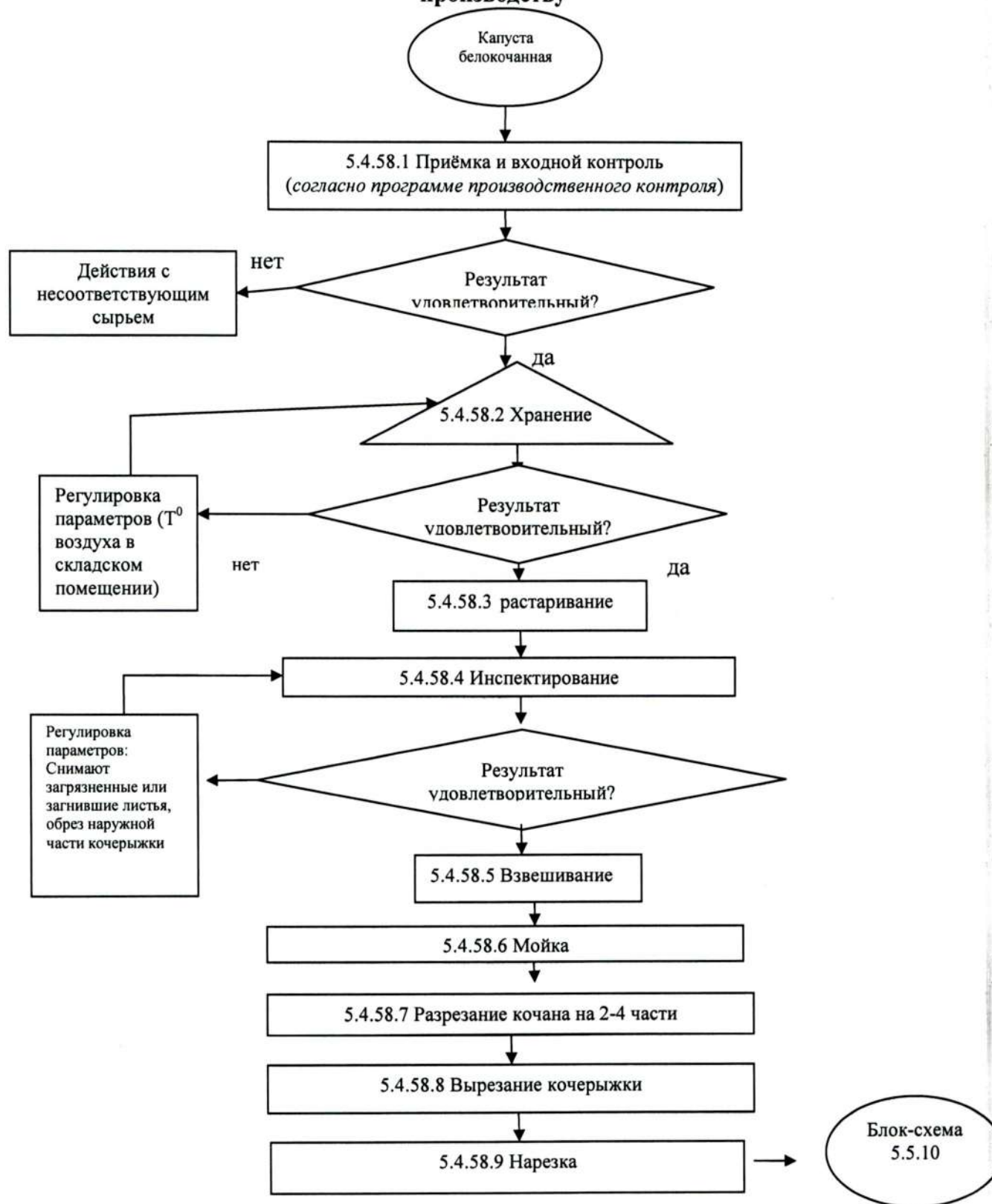
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.57 Блок-схема подготовки лука репчатого сырого к производству



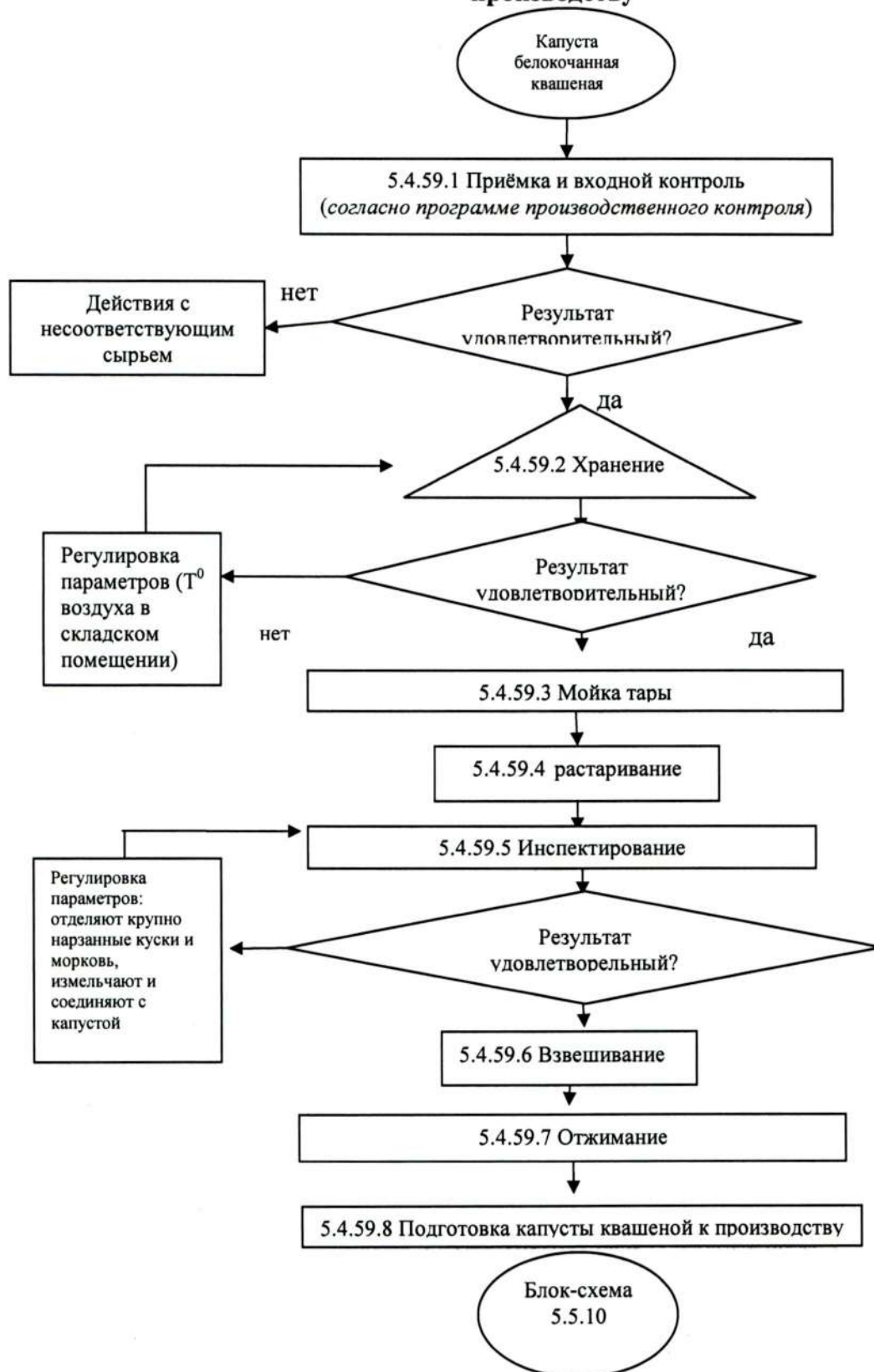
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.58 Блок-схема подготовки капусты белокочанной к производству



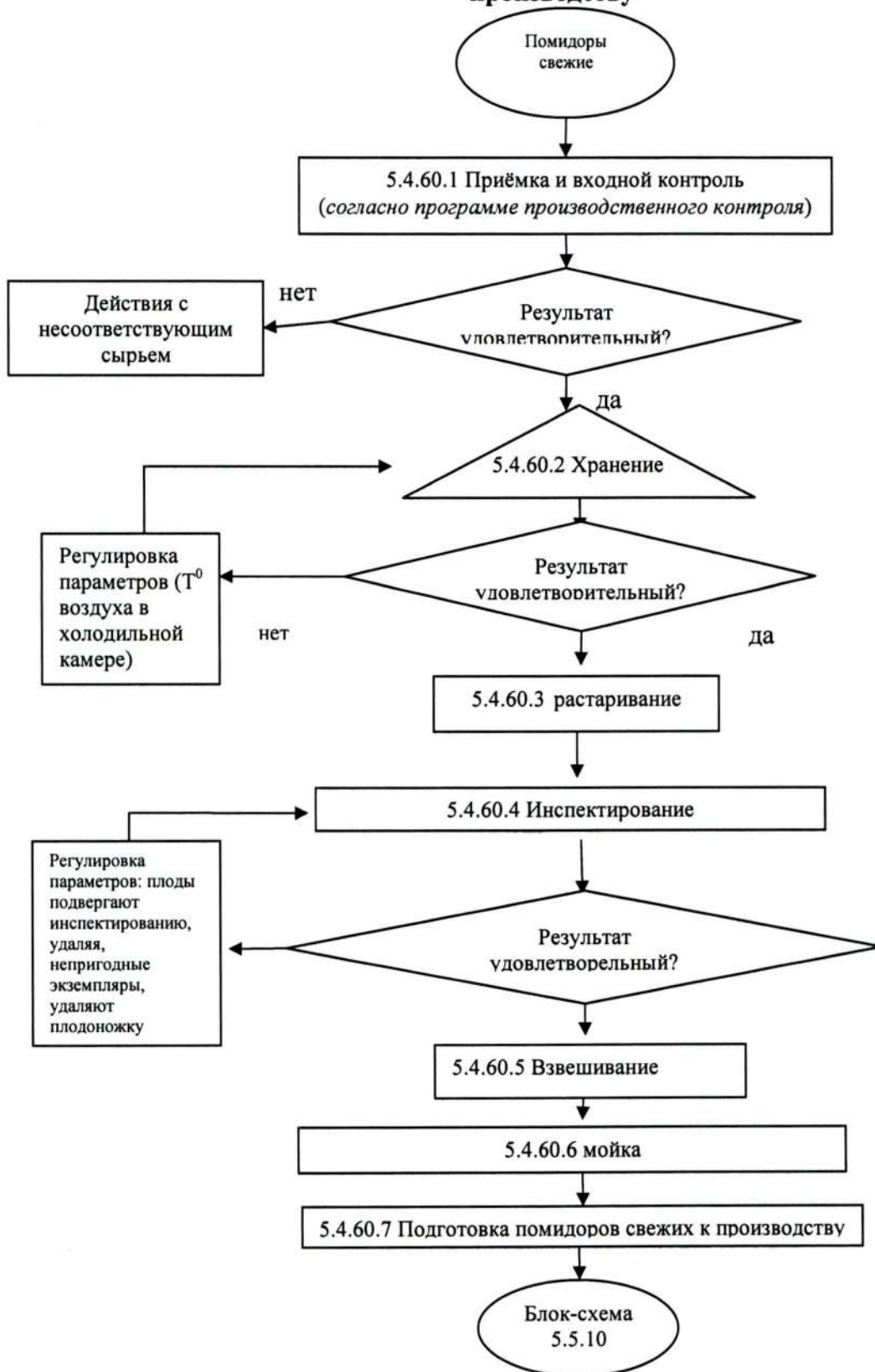
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.59 Блок-схема подготовки капусты белокочанной квашеной к производству



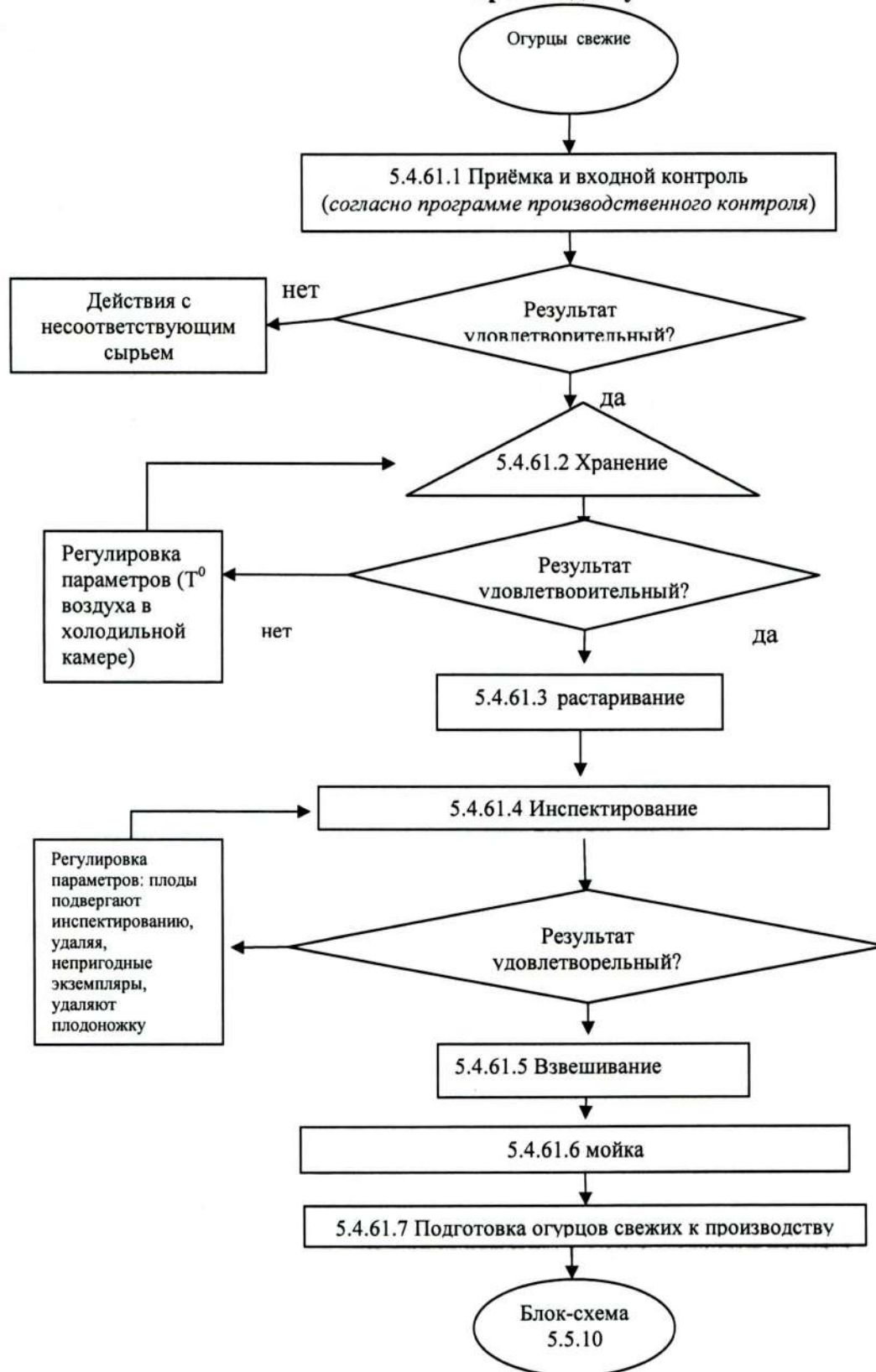
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.60 Блок-схема подготовки помидоров свежих к производству



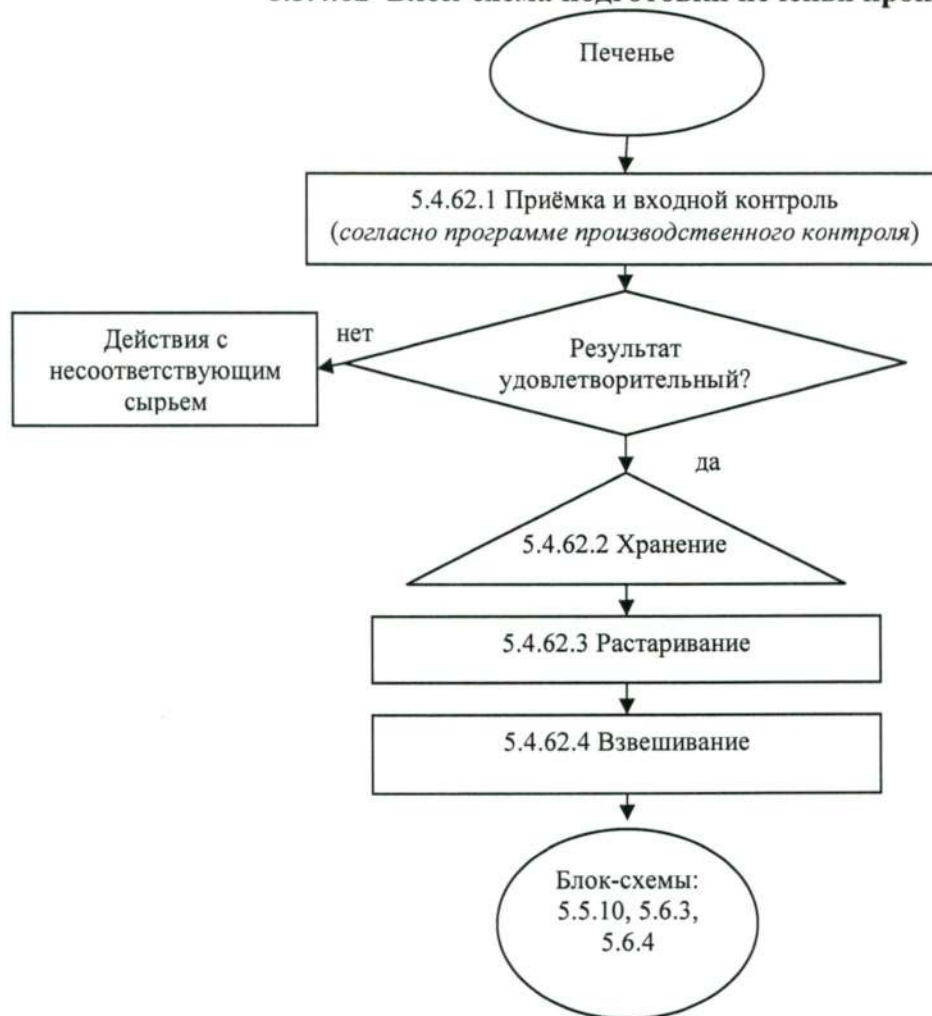
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.61 Блок-схема подготовки огурцов свежих к производству



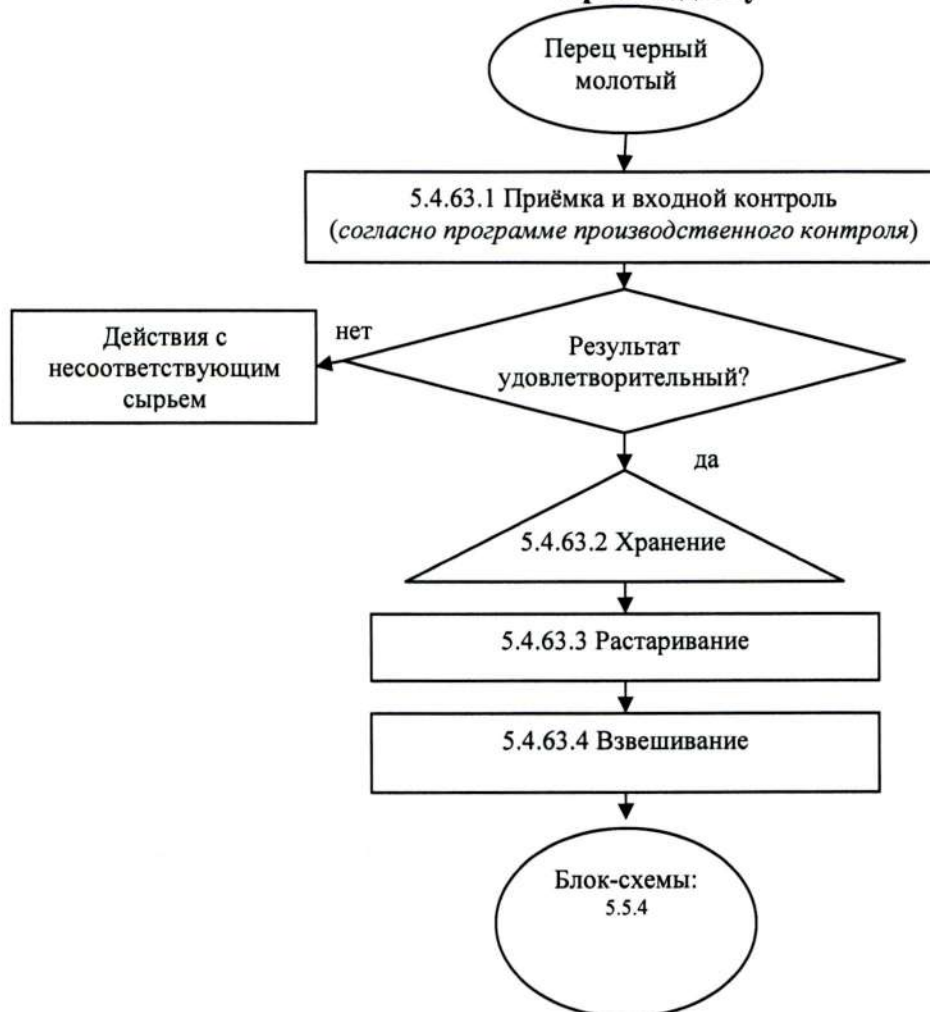
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.62 Блок-схема подготовки печенья производству



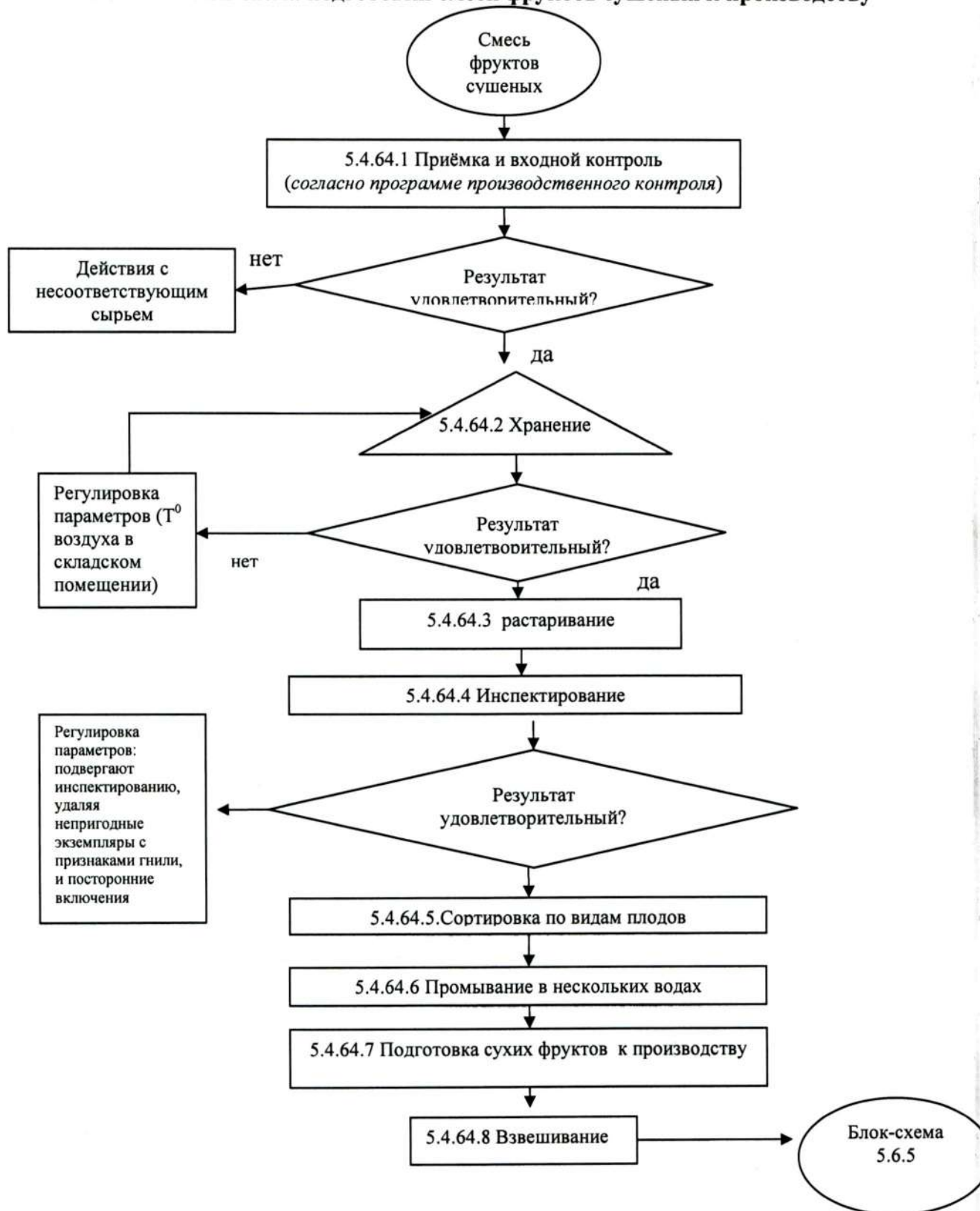
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.63 Блок-схема подготовки перца черного молотого к производству



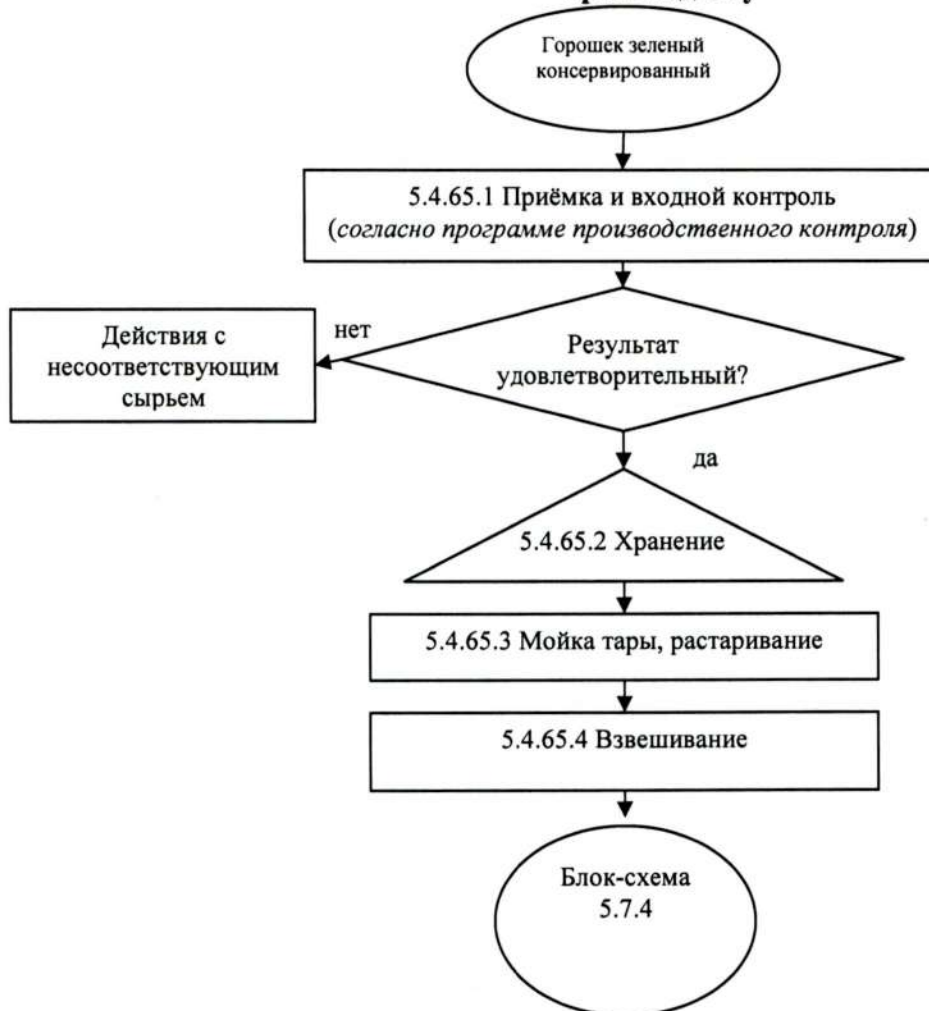
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.4.64 Блок-схема подготовки смеси фруктов сушеных к производству



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

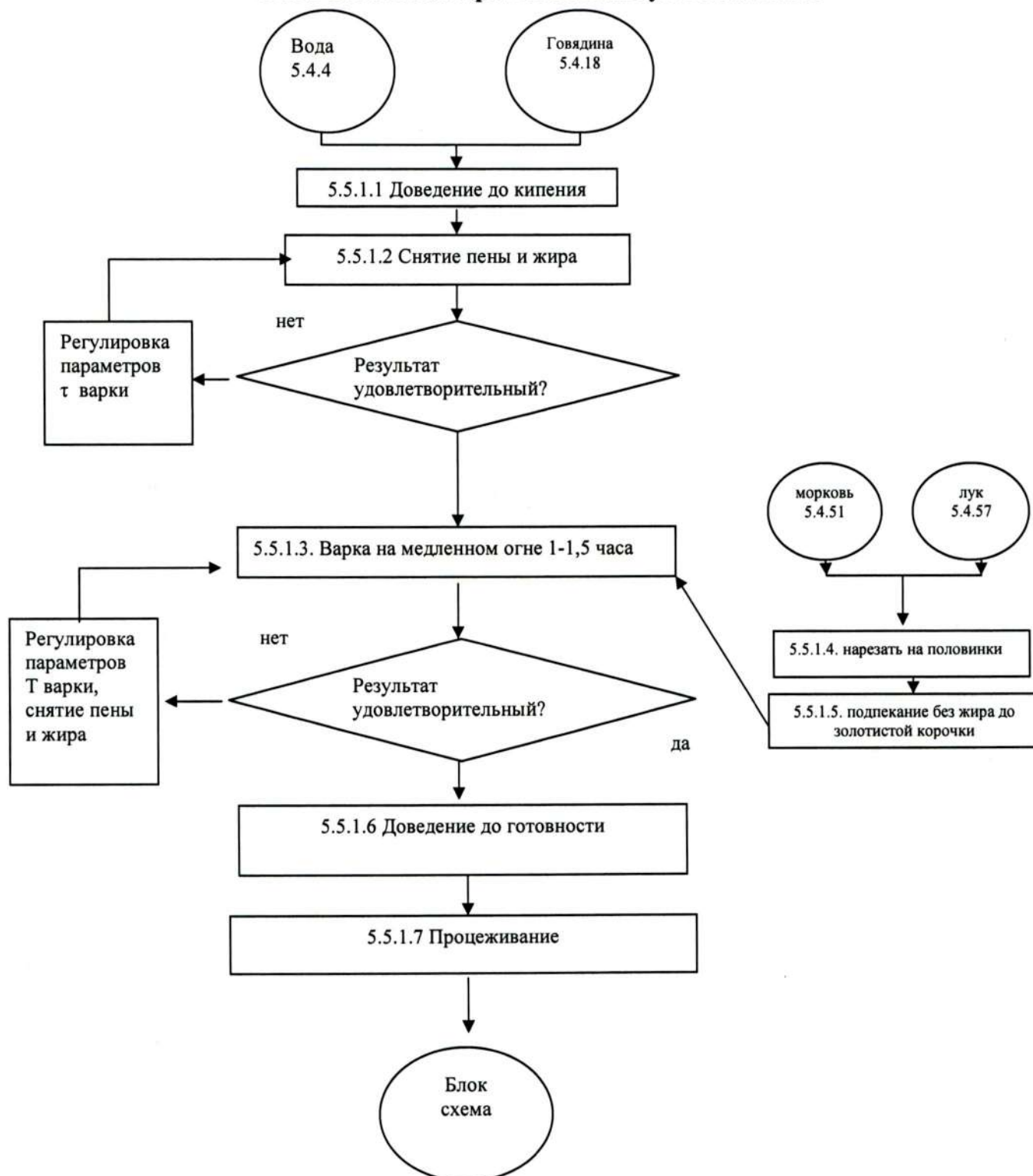
8.5.4.65 Блок-схема подготовки горошка зеленого консервированного к производству



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

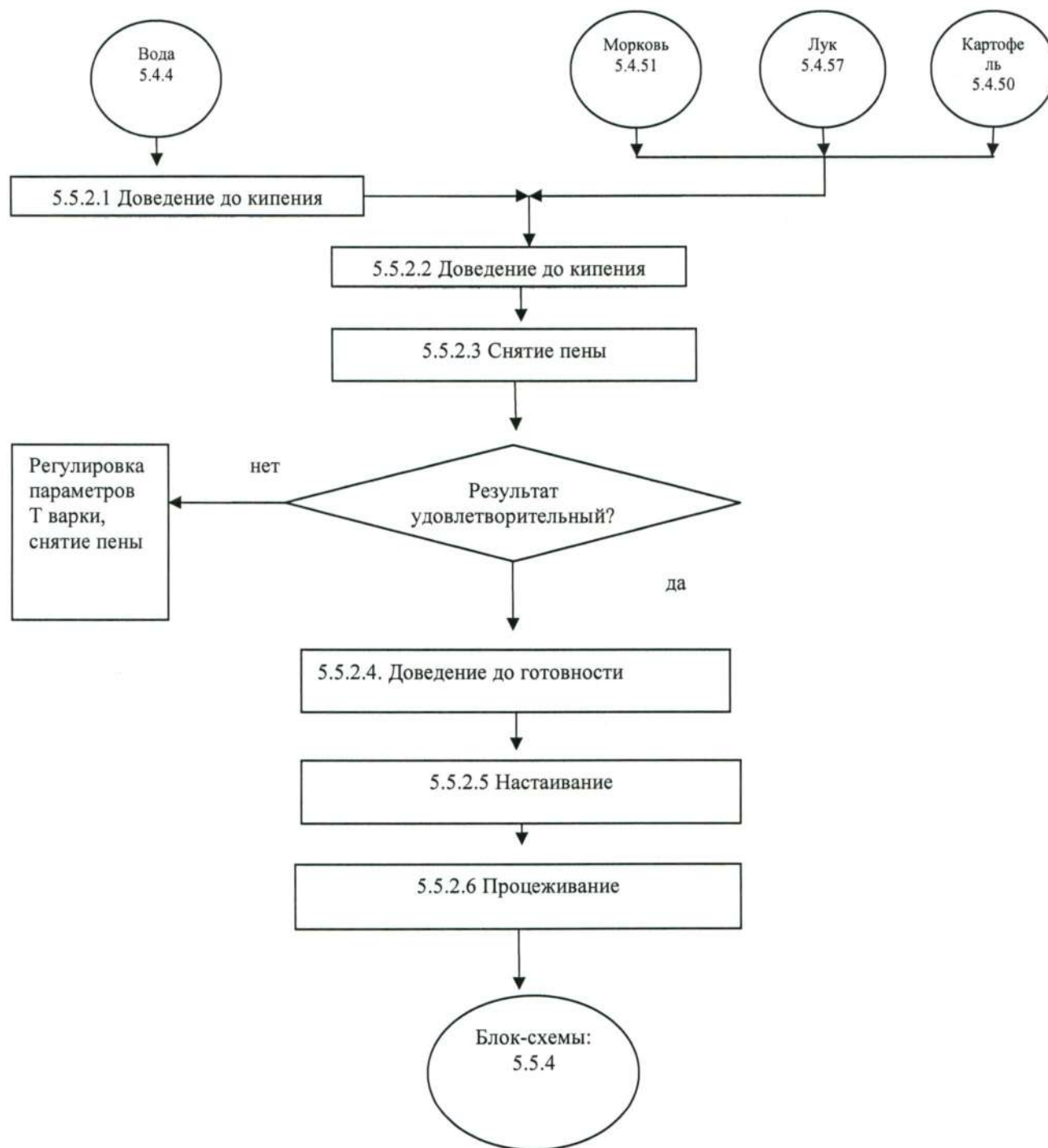
8.5.5 Блок-схема производства полуфабрикатов и заготовок для готовых блюд

8.5.5.1 Блок схема приготовления бульона мясного



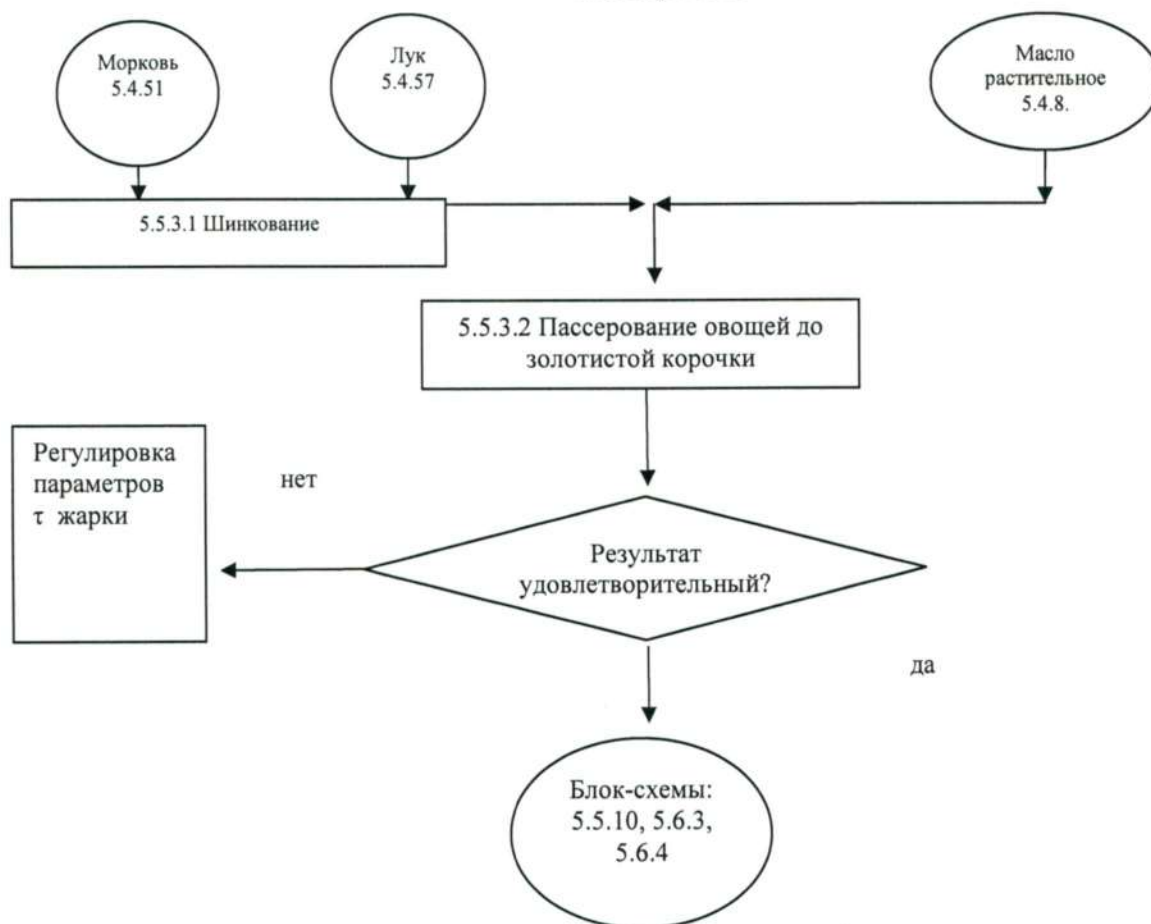
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.2 Блок схема приготовления бульона овощного



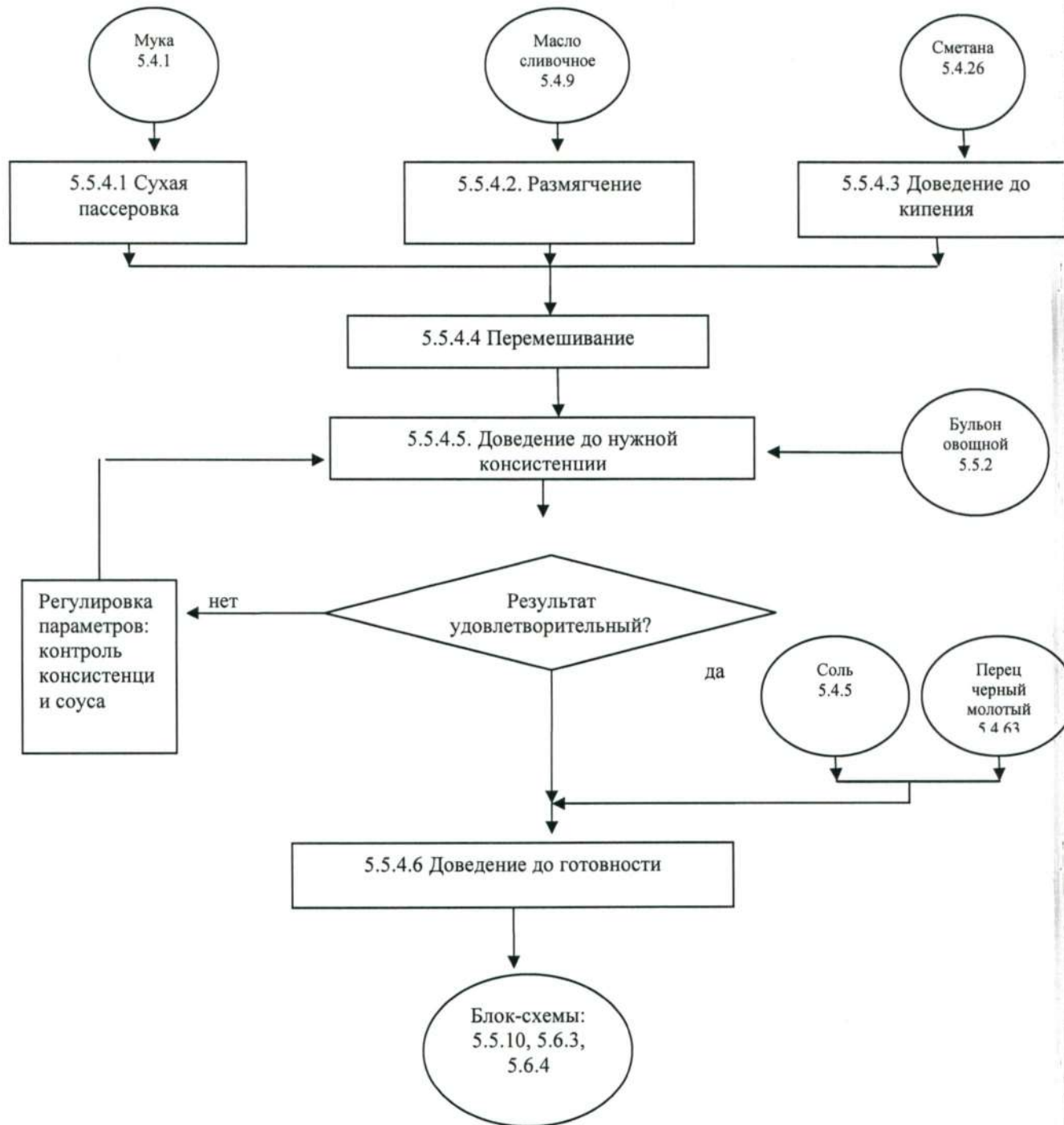
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.3 Блок схема приготовления овощной пассеровки



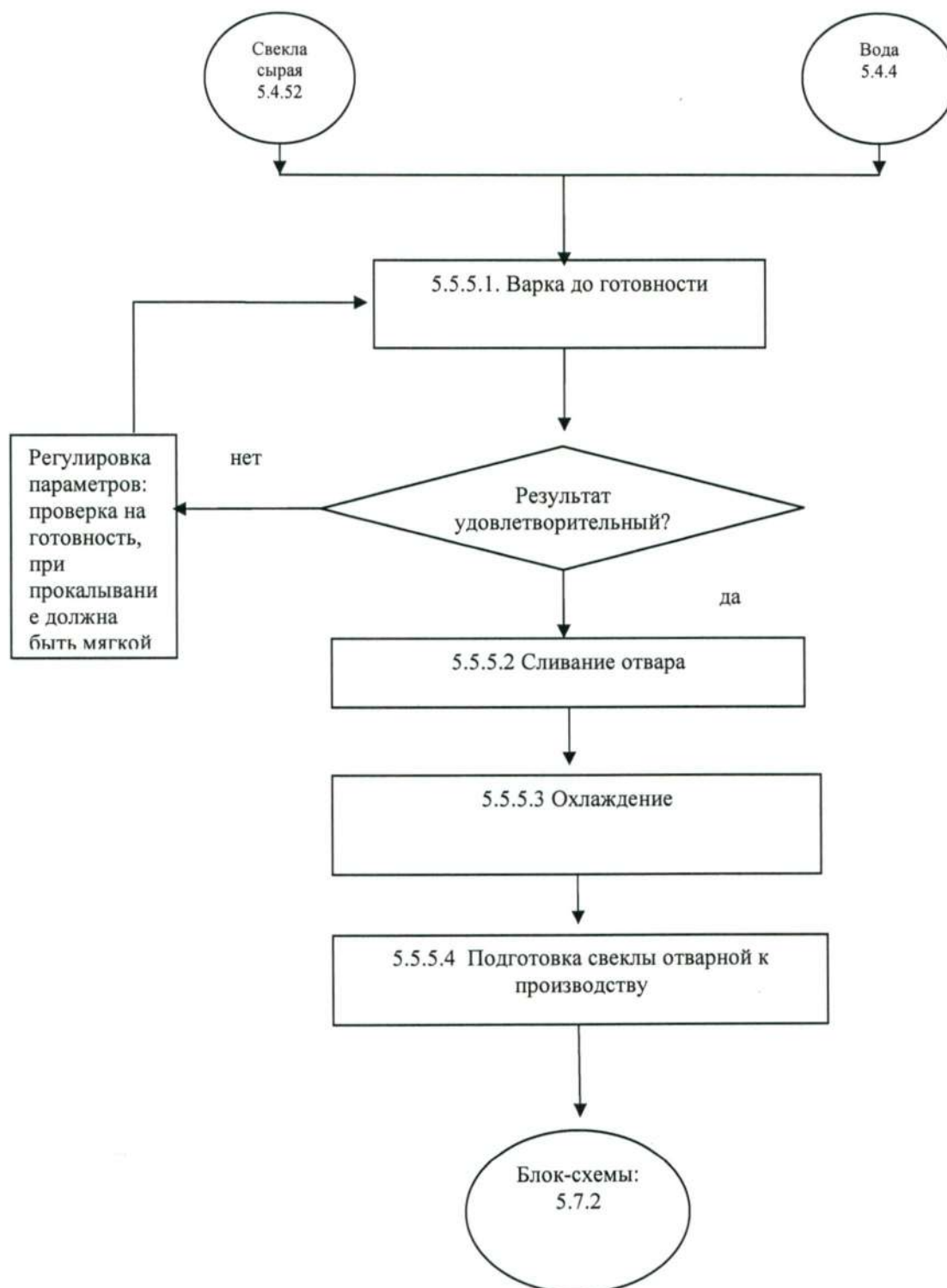
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.4 Блок схема приготовления соуса сметанного



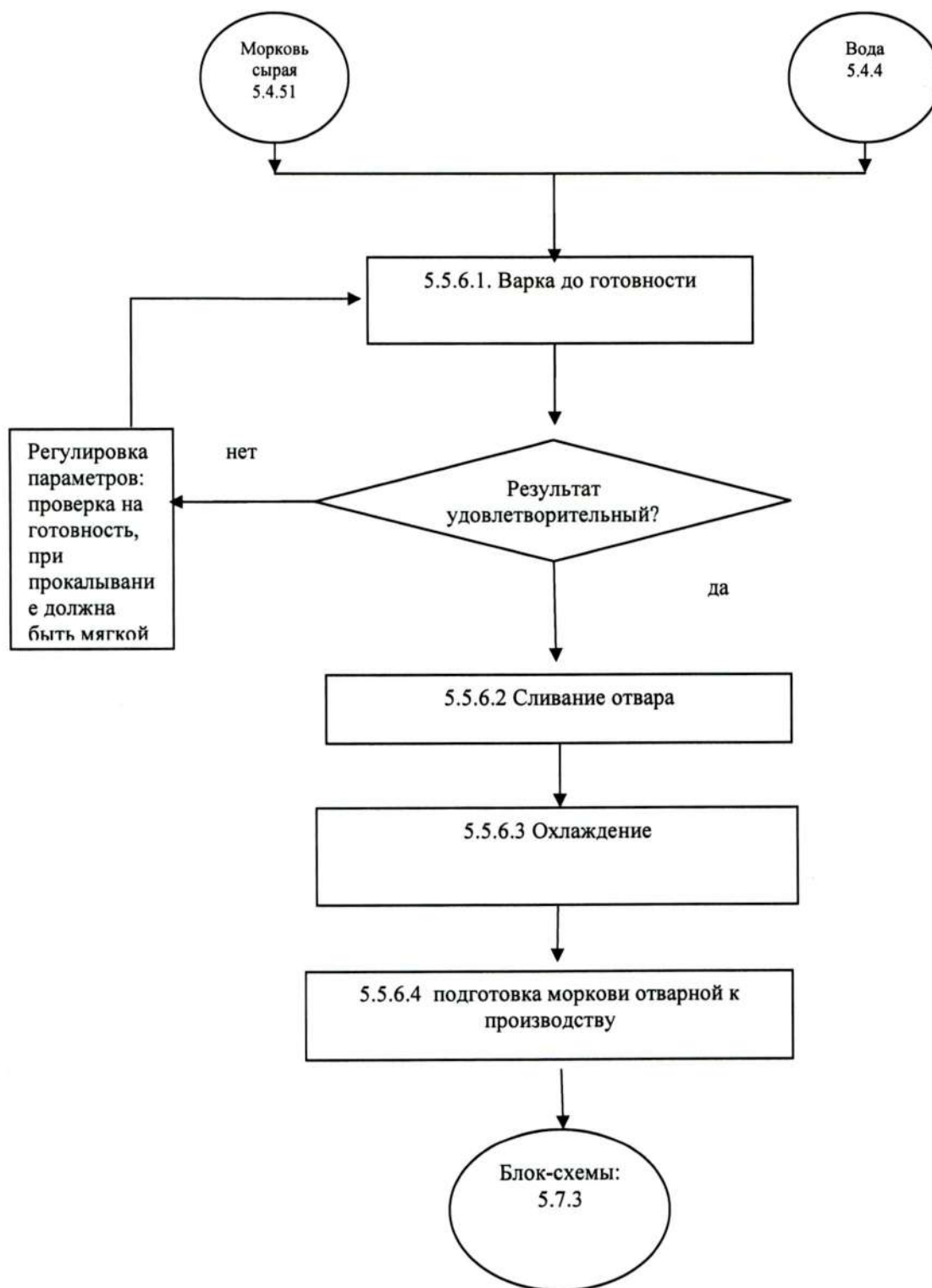
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.5 Блок схема приготовления свеклы отварной



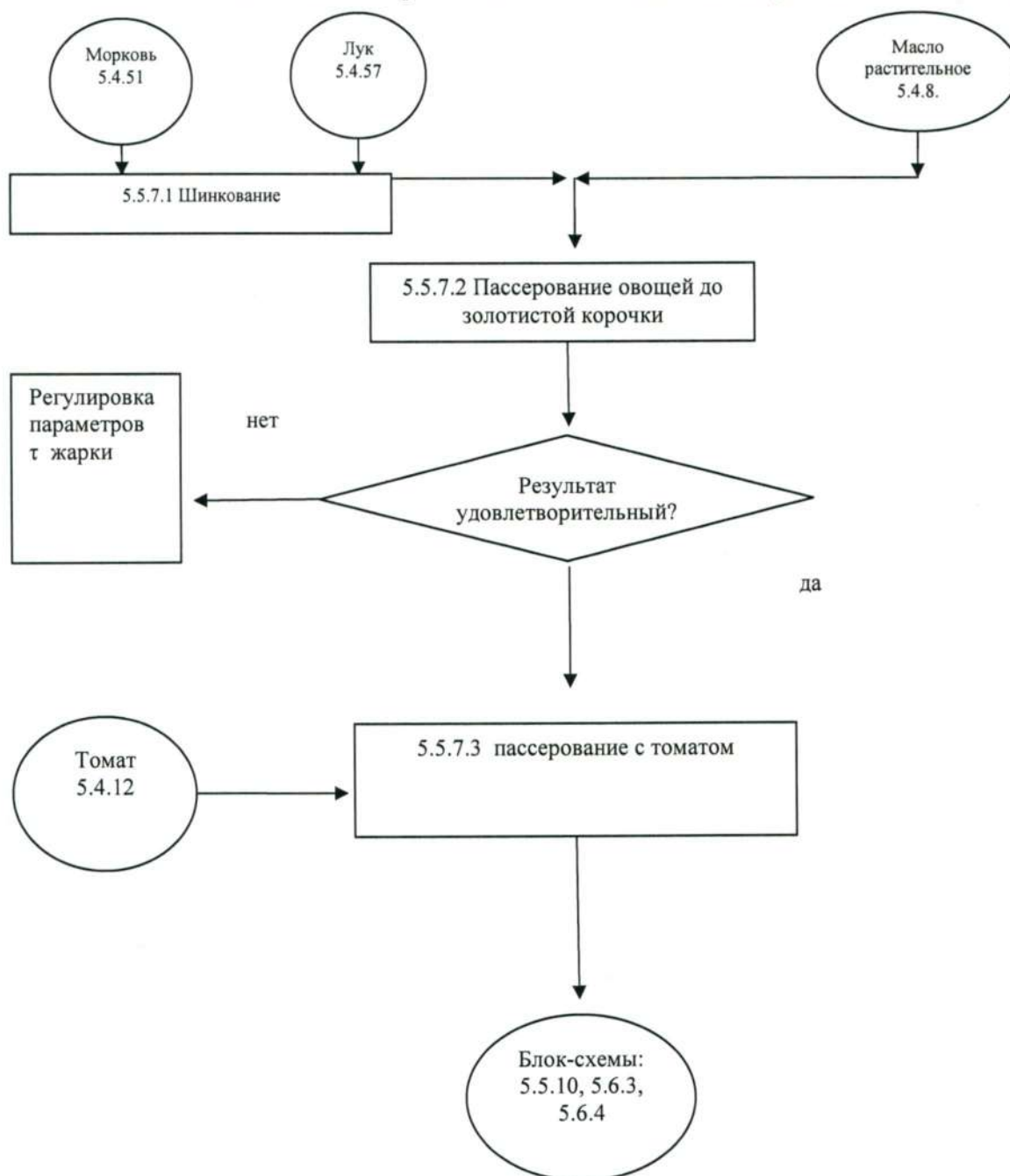
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.6 Блок схема приготовления моркови отварной



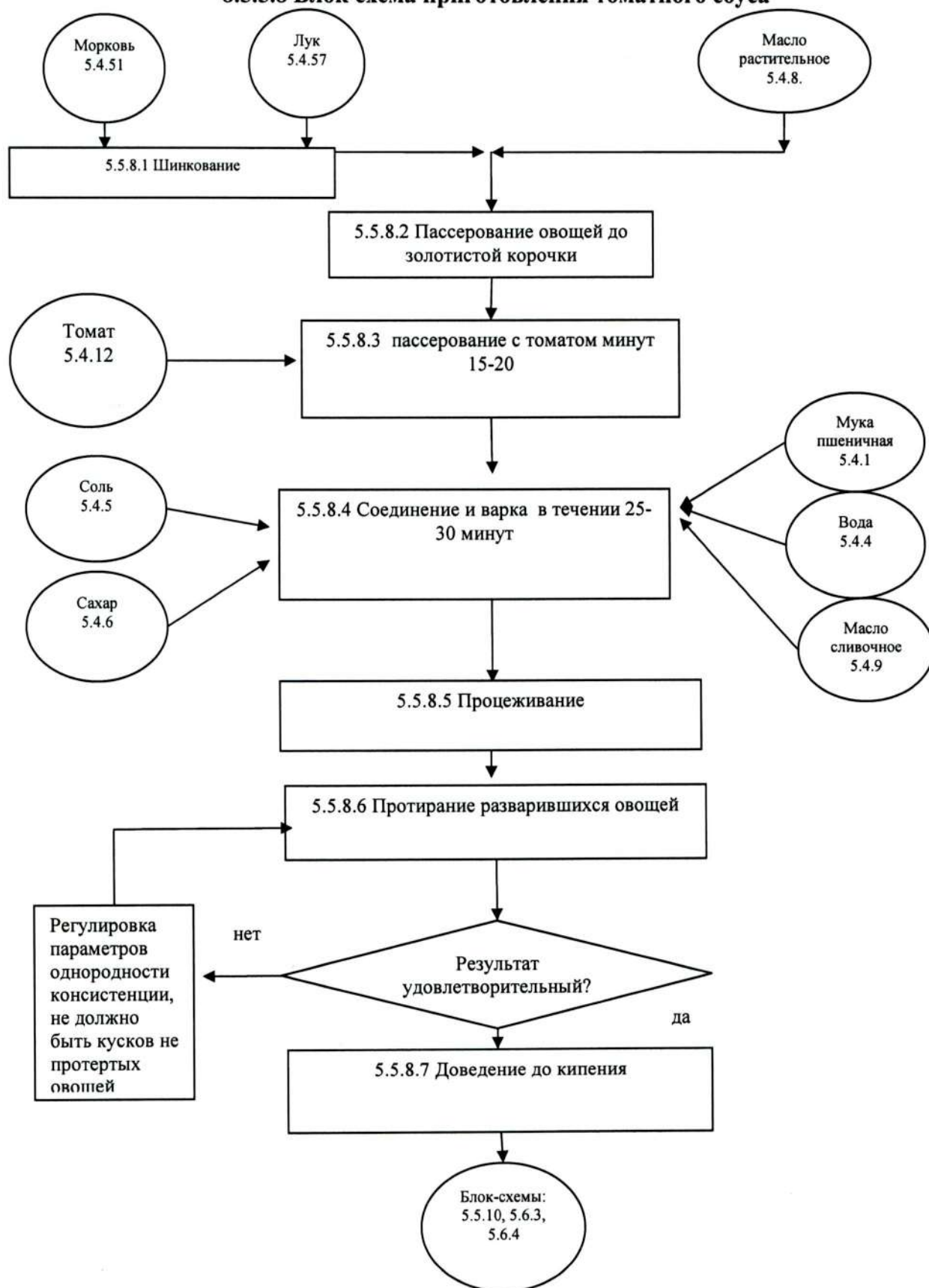
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.7 Блок схема приготовления овощной пассеровки с томатной пастой



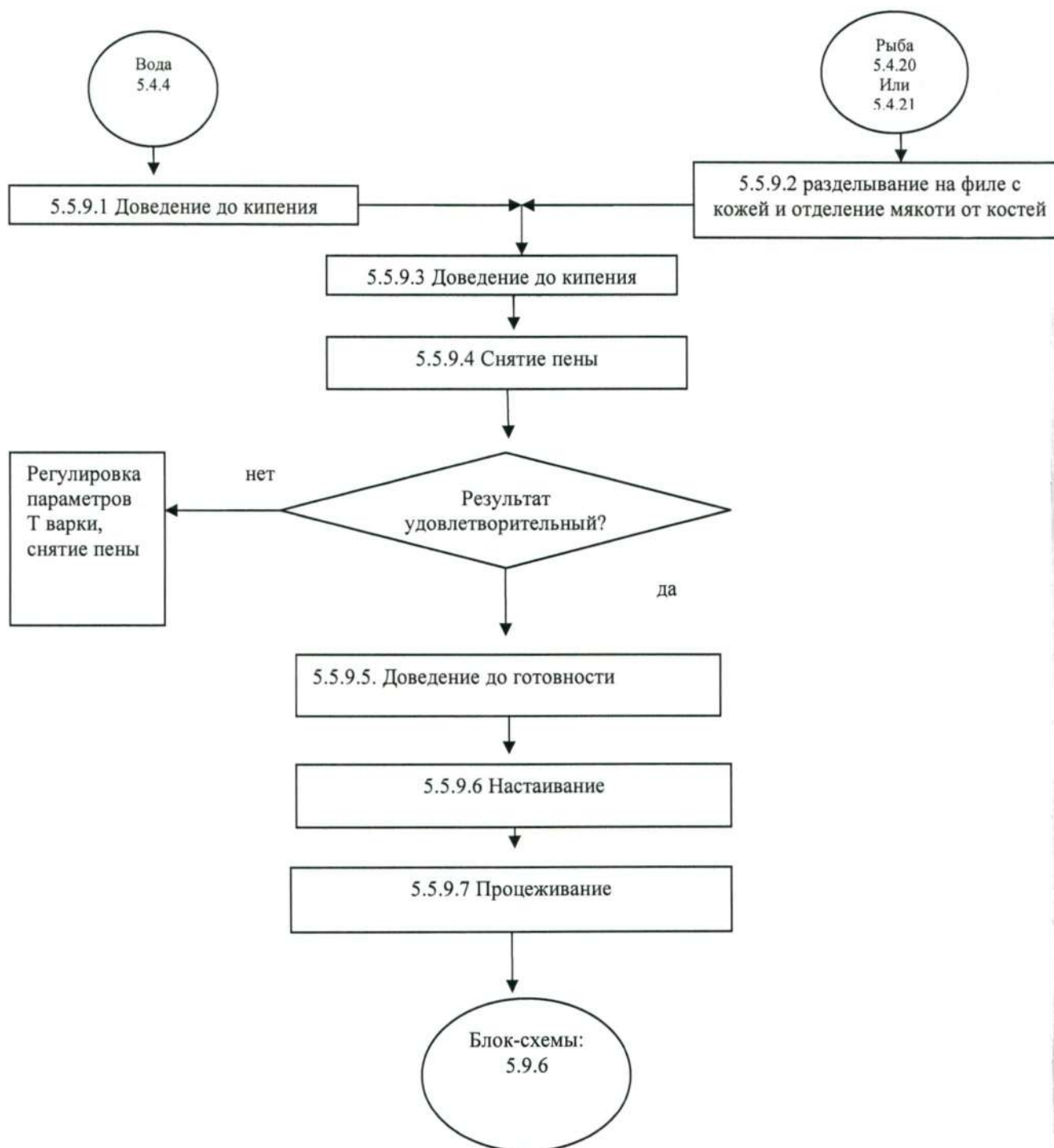
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.5.8 Блок схема приготовления томатного соуса



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

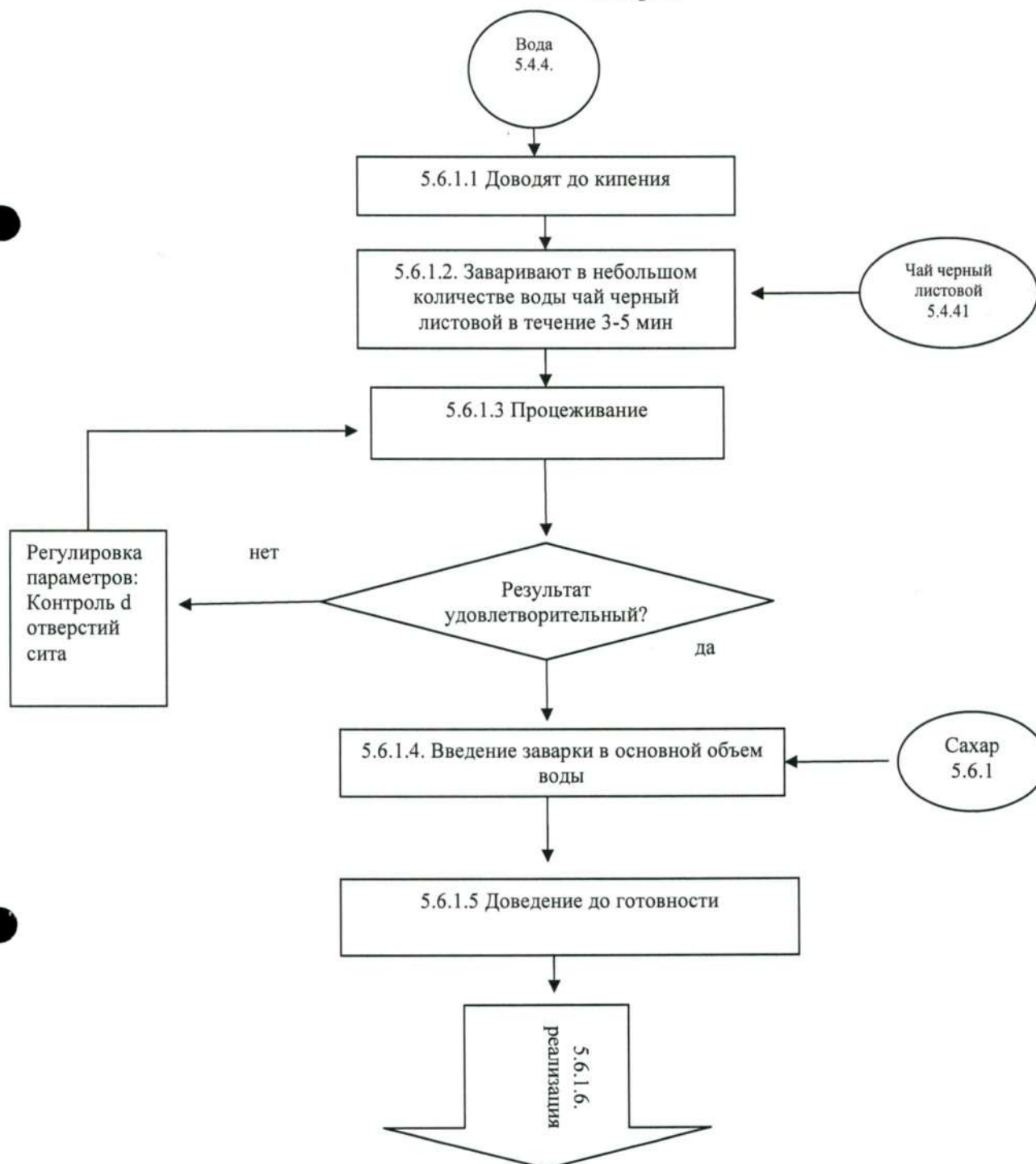
8.5.5.9 Блок схема приготовления бульона рыбного



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

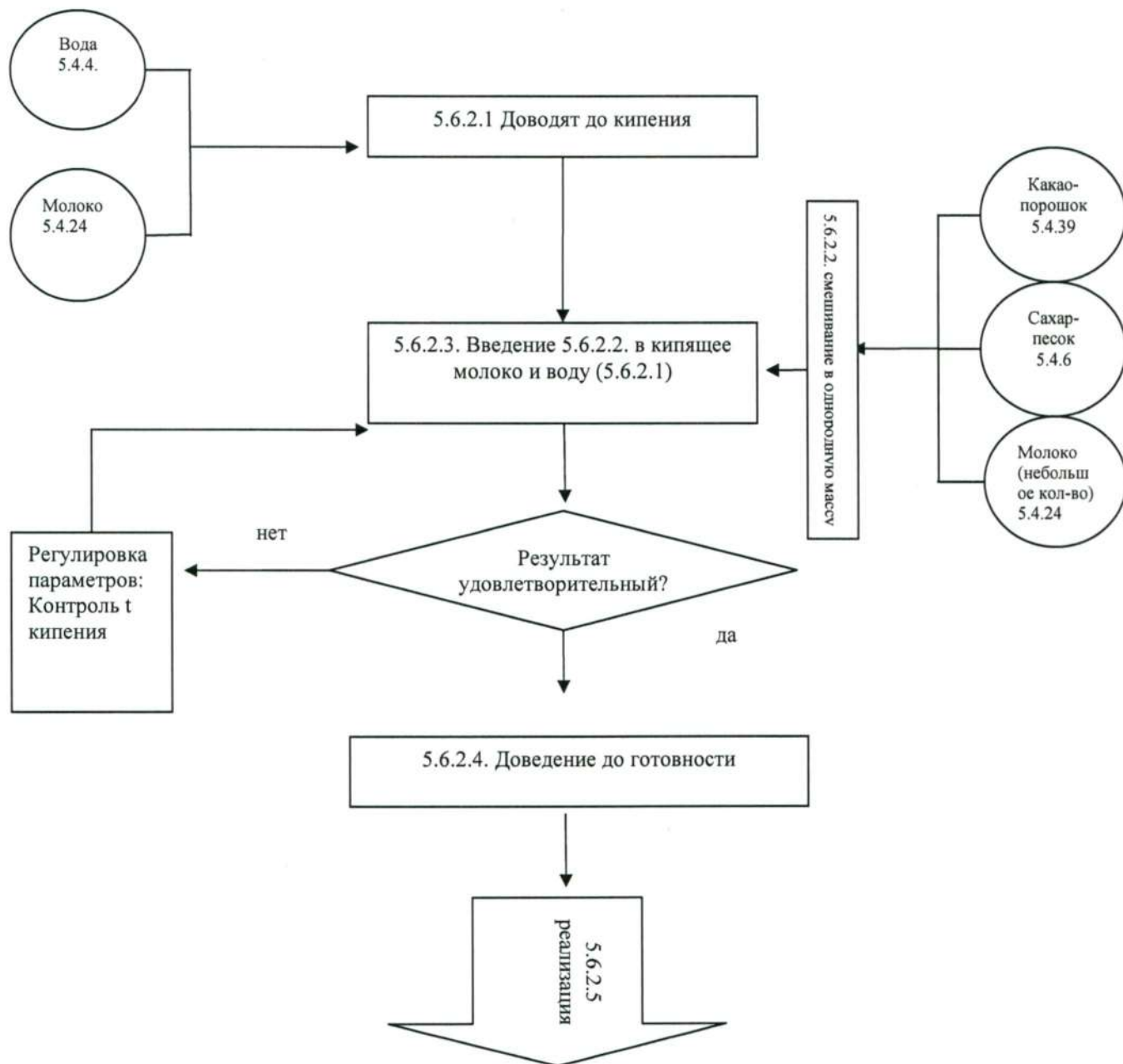
8.5.6. Блок-схема приготовления напитков

8.5.6.1. Блок-схема приготовления чая черного с сахаром



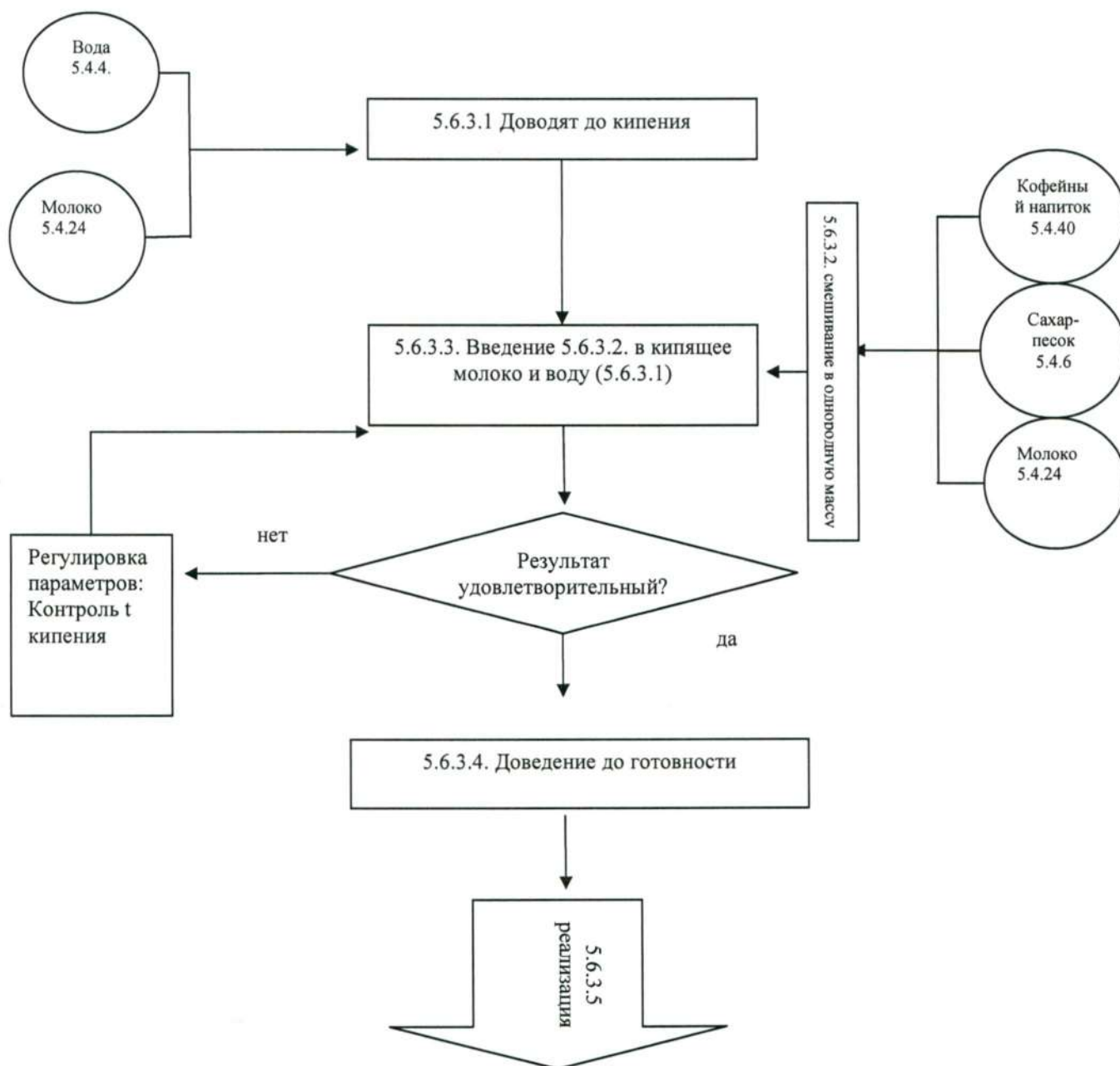
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.6.2 Блок схема приготовления какао с молоком



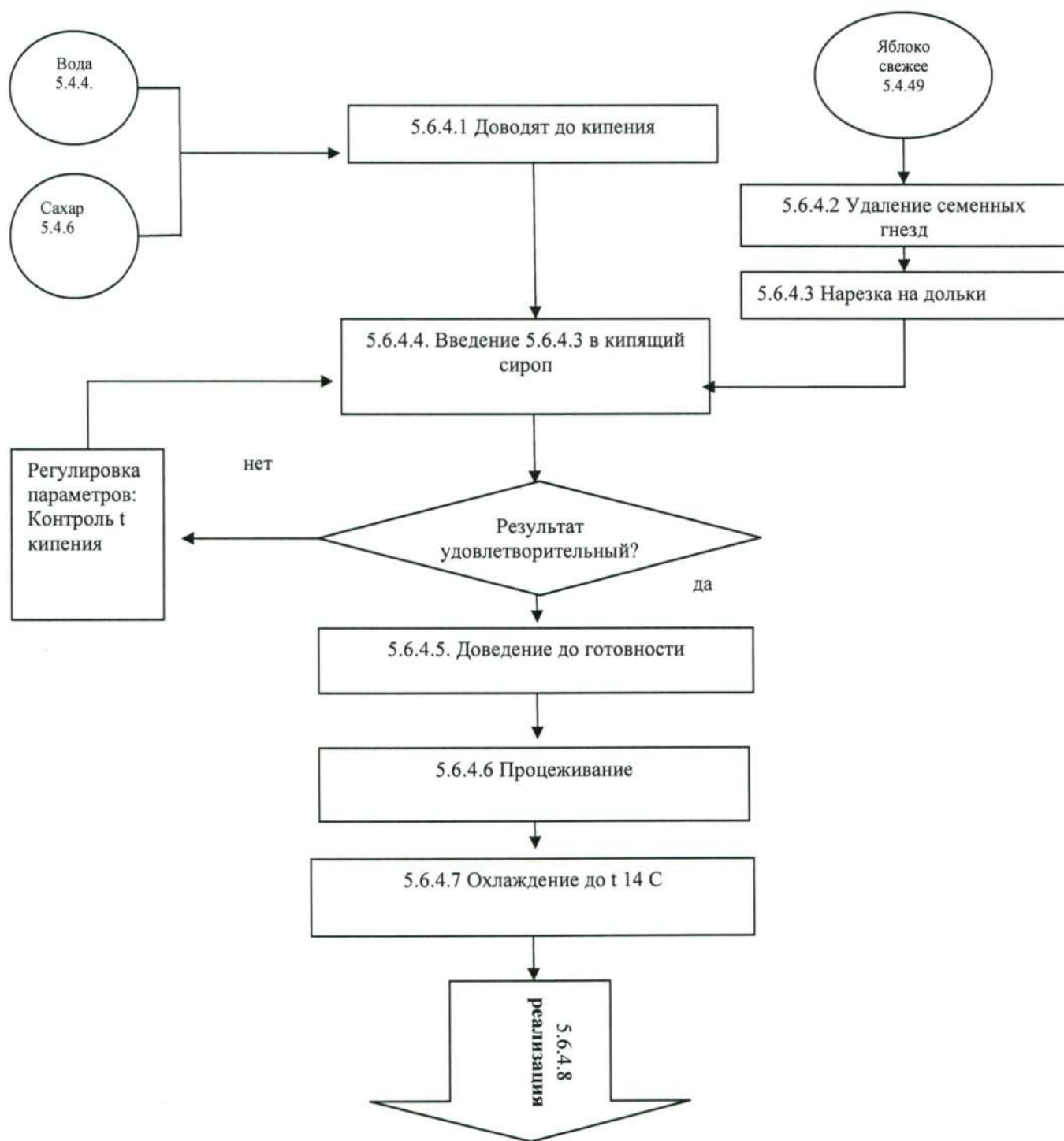
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.6.3 Блок схема приготовления кофейного напитка с молоком



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

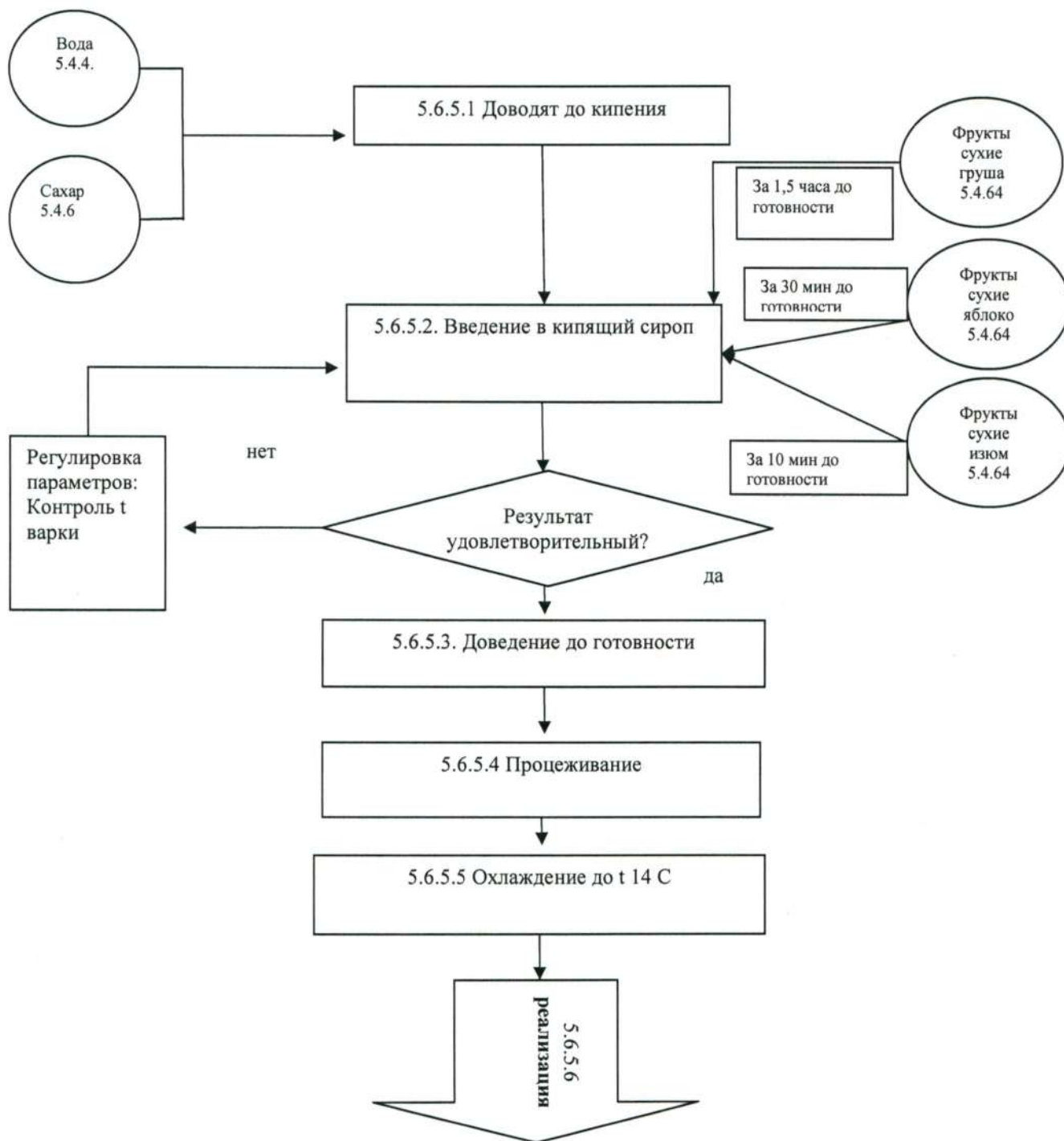
8.5.6.4 Блок схема приготовления компота из свежих яблок



285

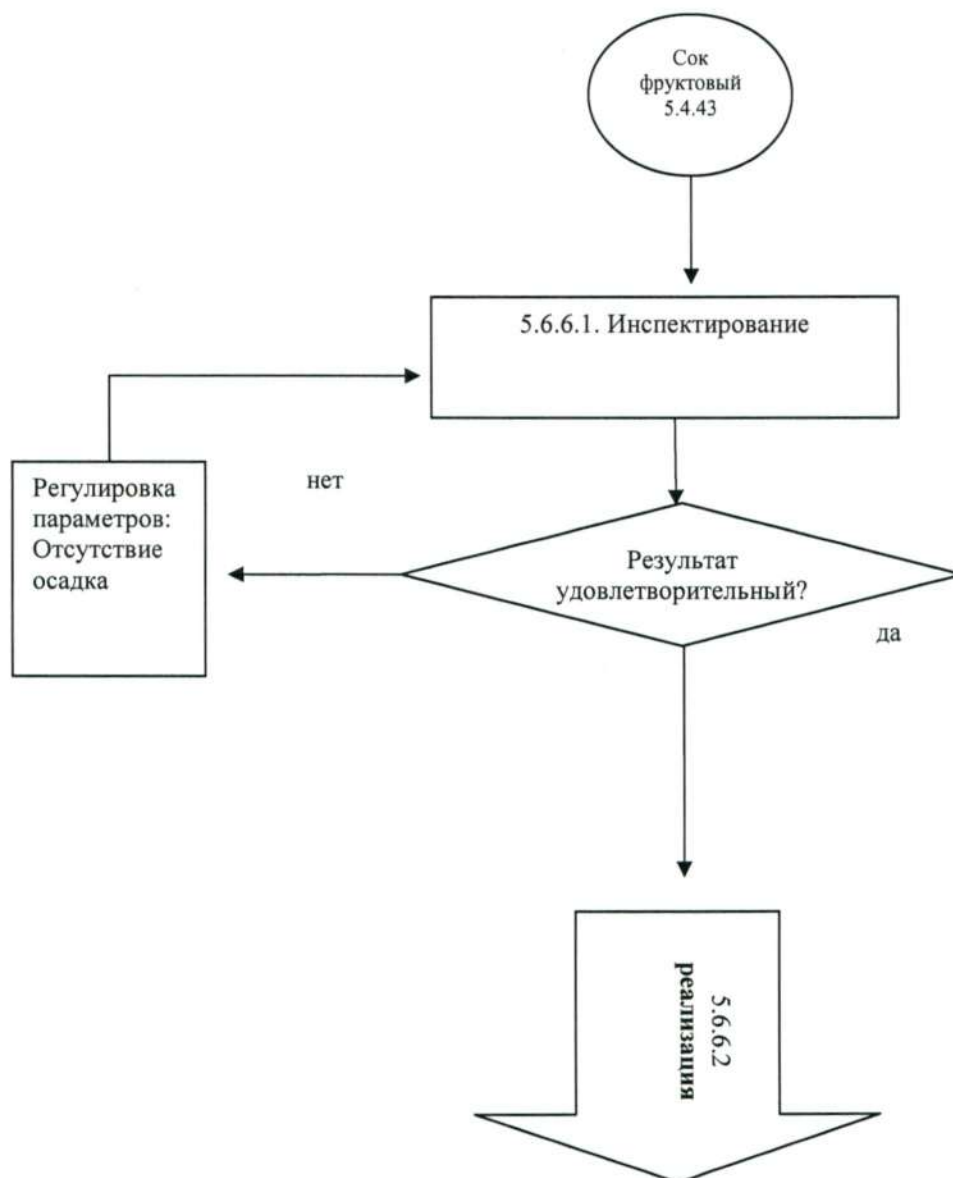
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.6.5 Блок схема приготовления компота из смеси сухофруктов



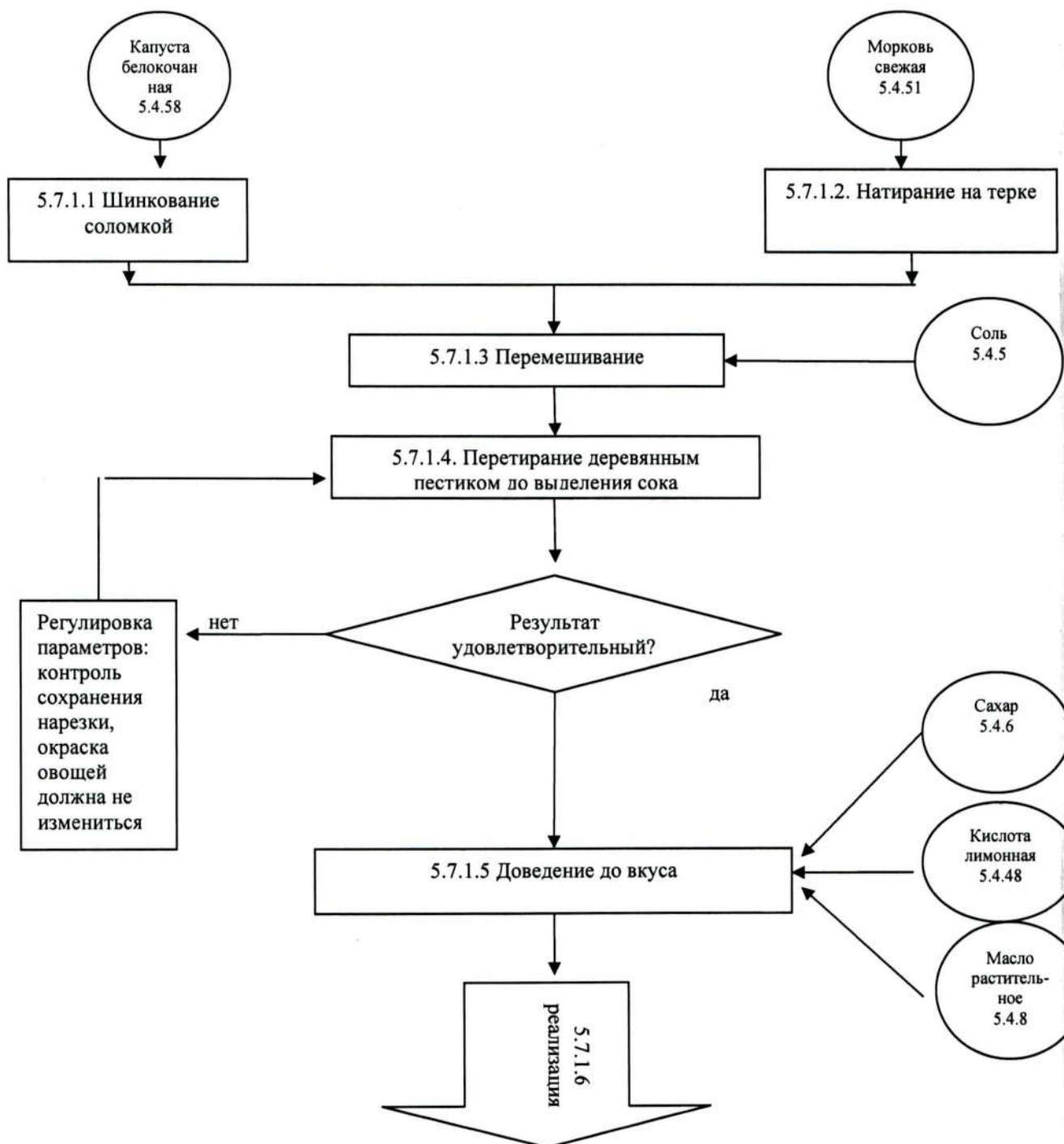
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.6.6 Блок схема приготовления сока фруктового



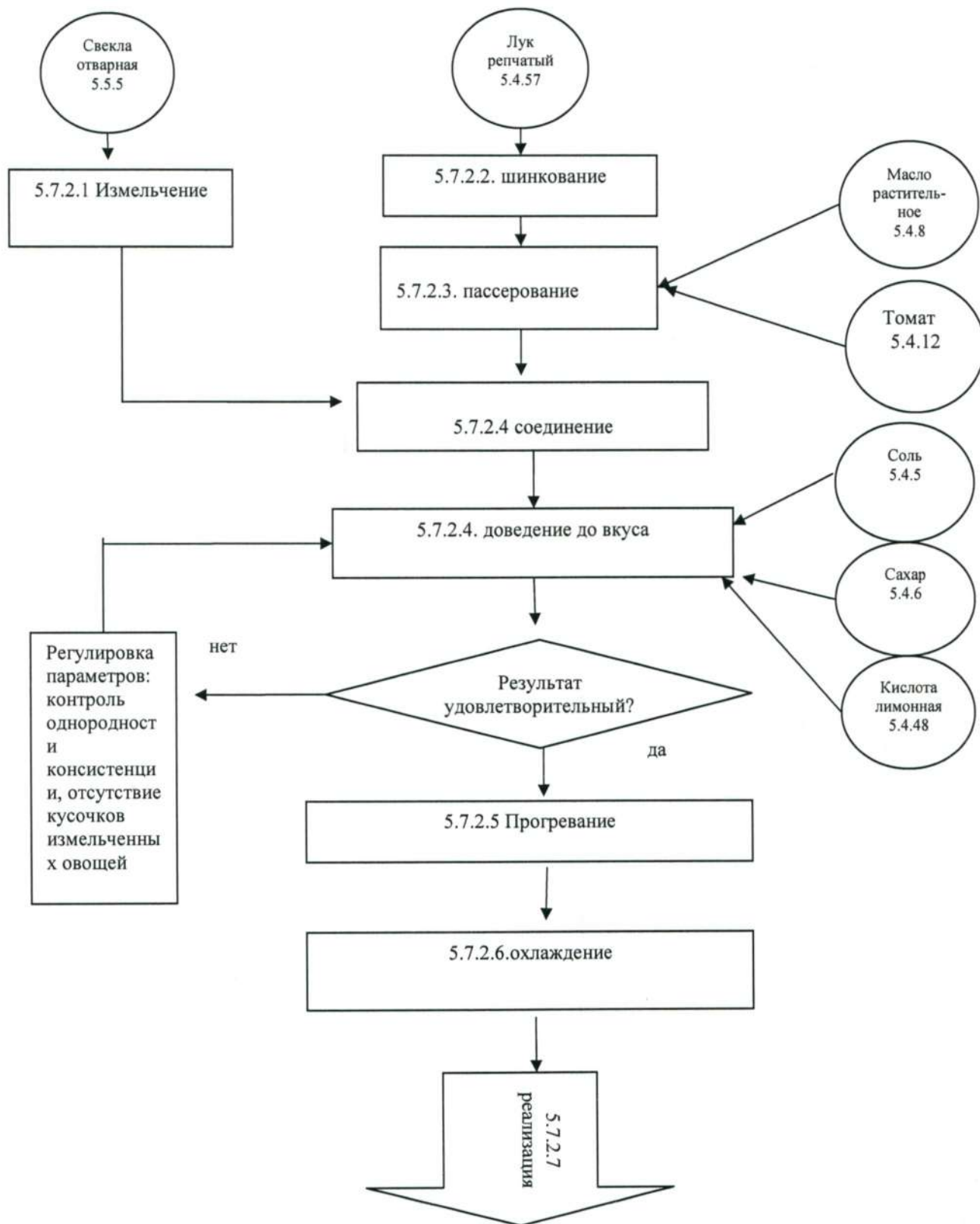
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7. Блок схемы приготовления салатов и холодных закусок
8.5.7.1. Блок-схема приготовления салата из белокочанной капусты с морковью



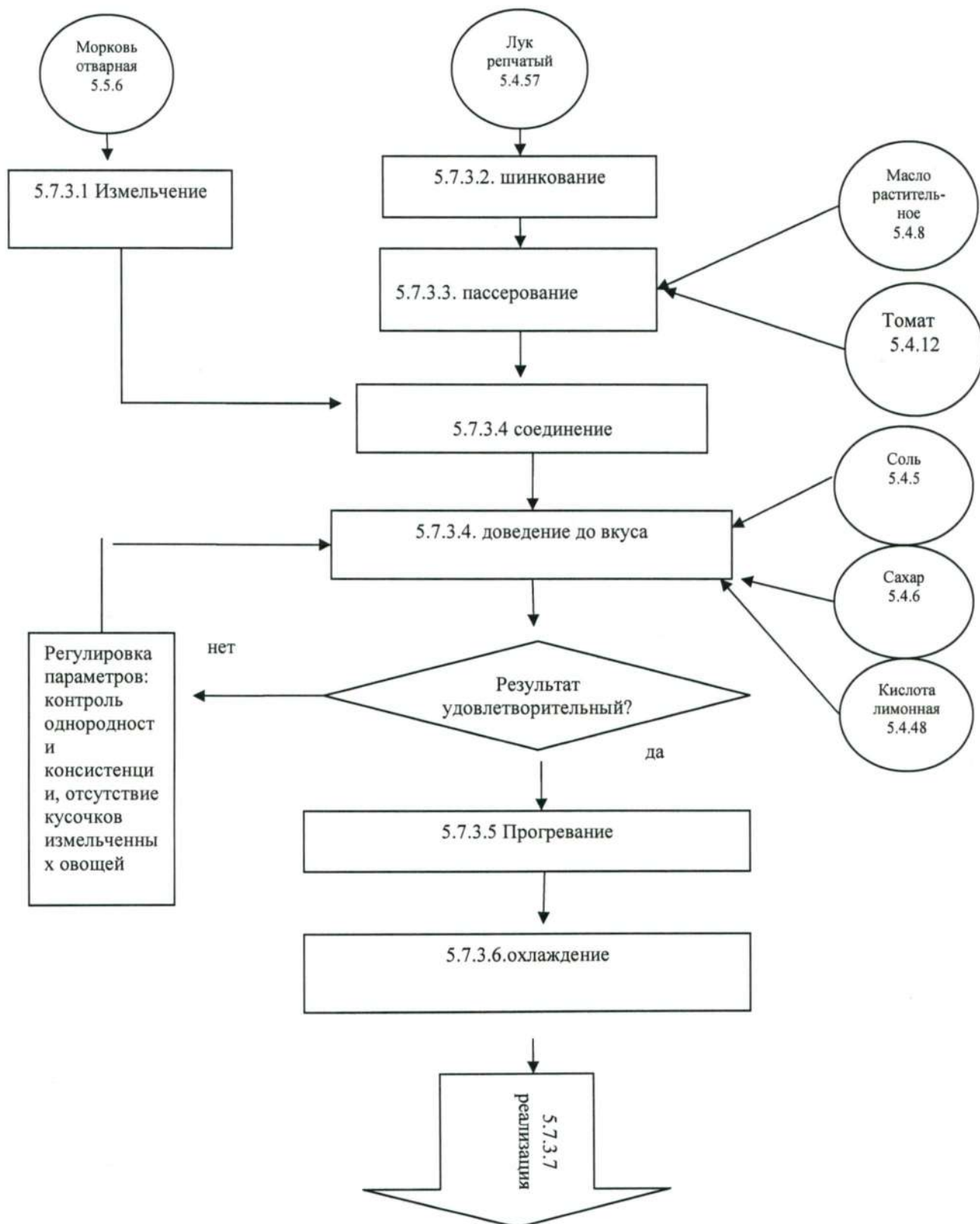
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.2. Блок-схема приготовления икры свекольной



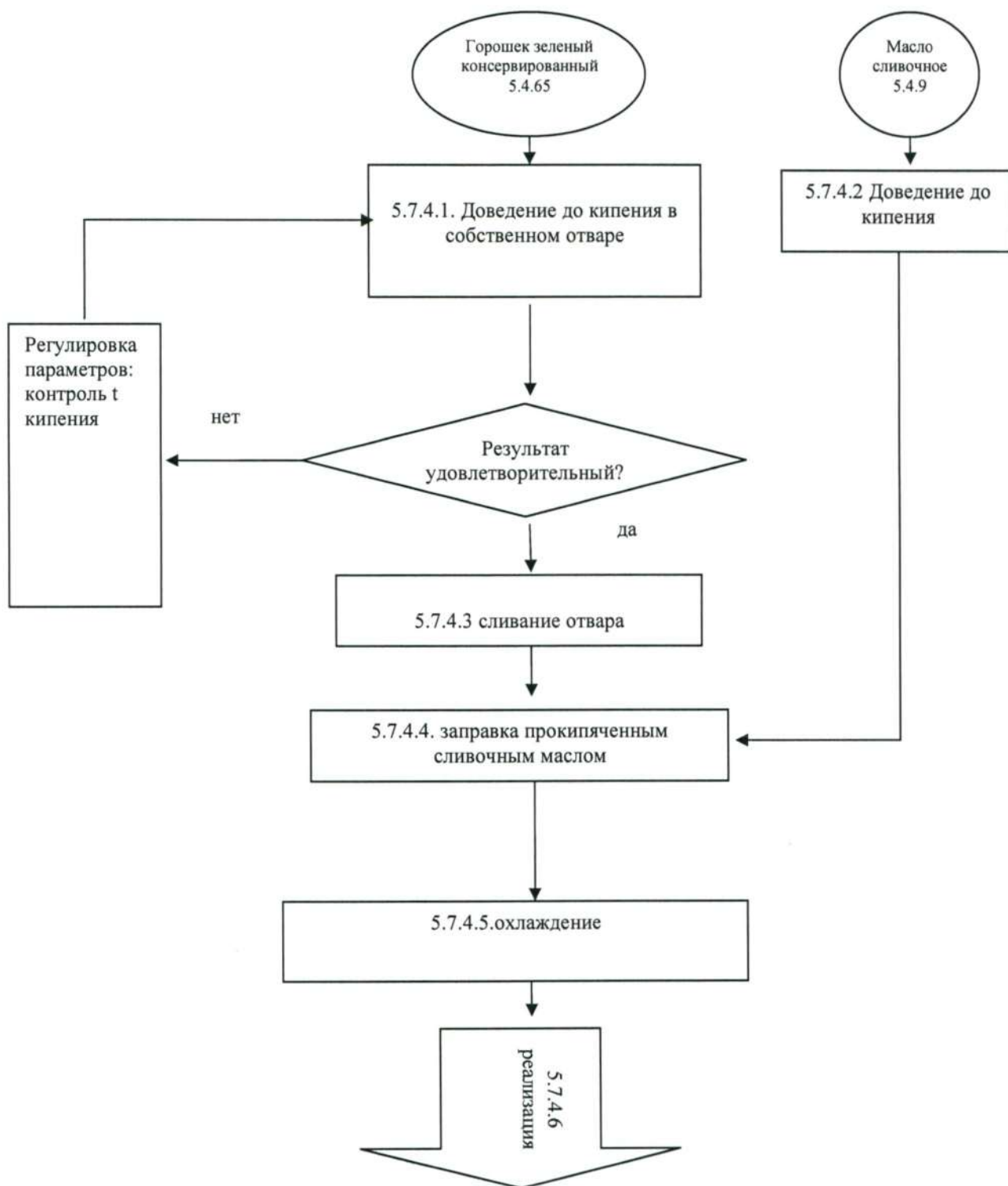
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.3. Блок-схема приготовления икры морковной



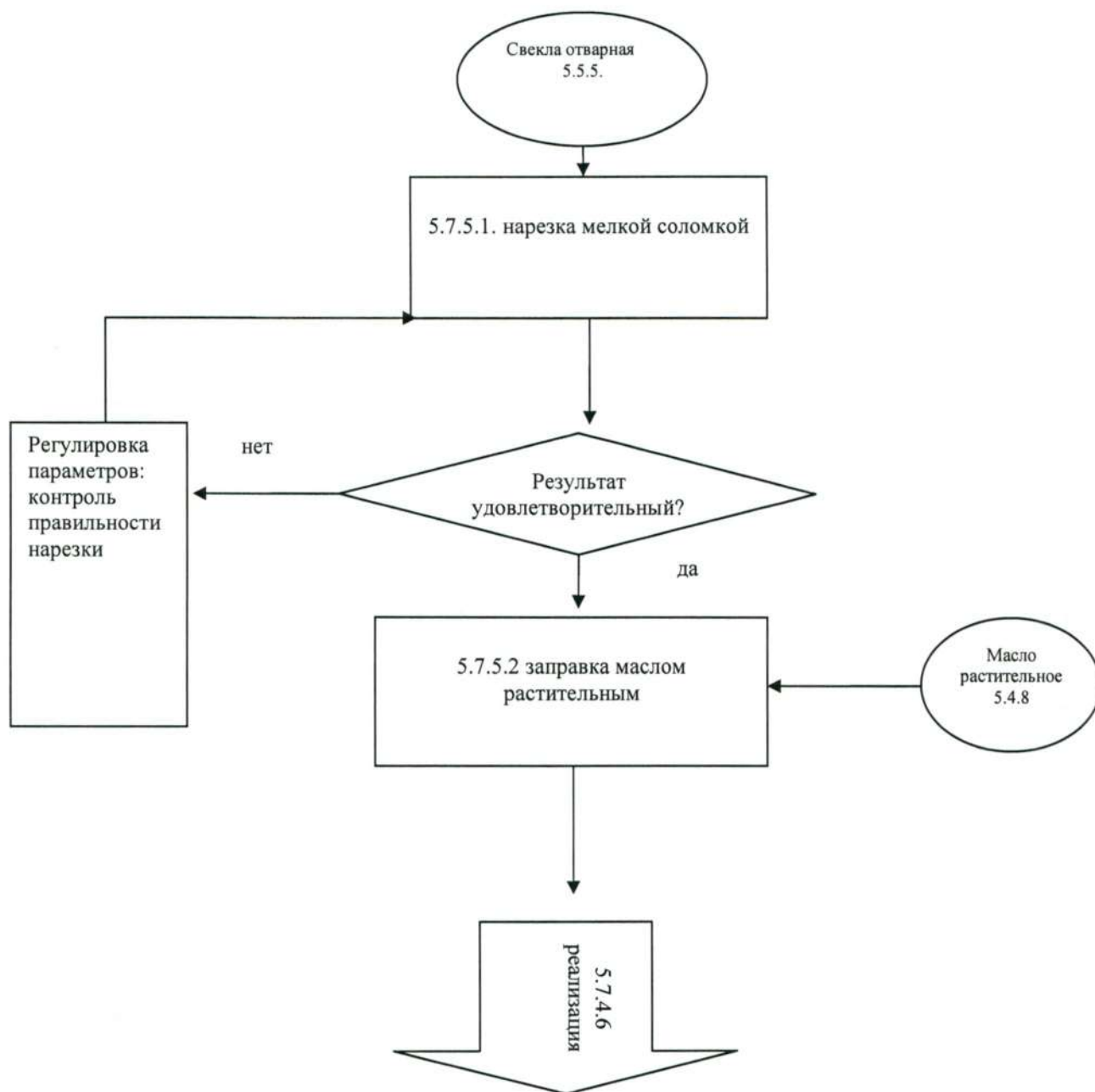
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.4. Блок-схема приготовления горошка зеленого консервированного отварного



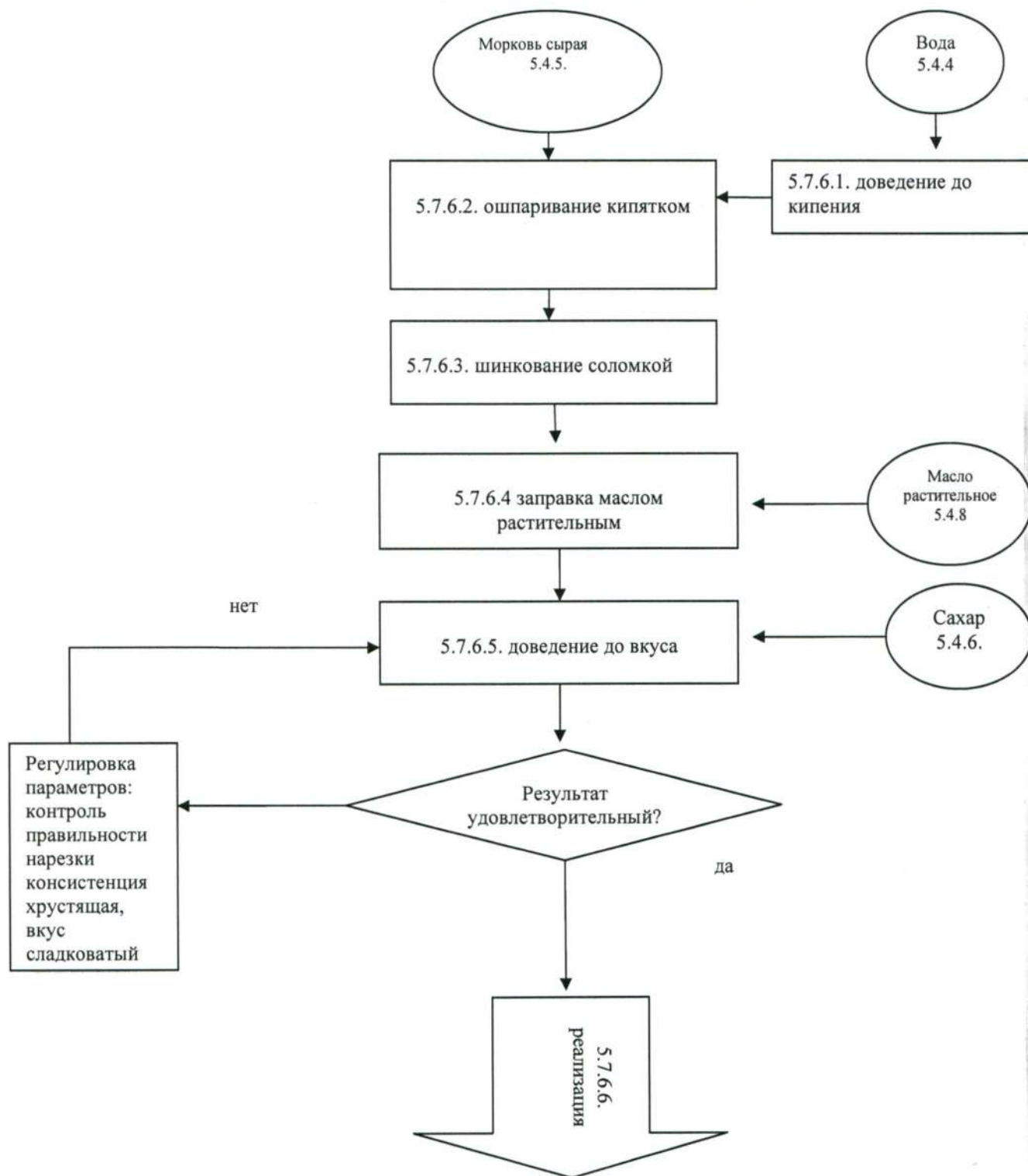
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.5. Блок-схема приготовления салата из отварной свеклы



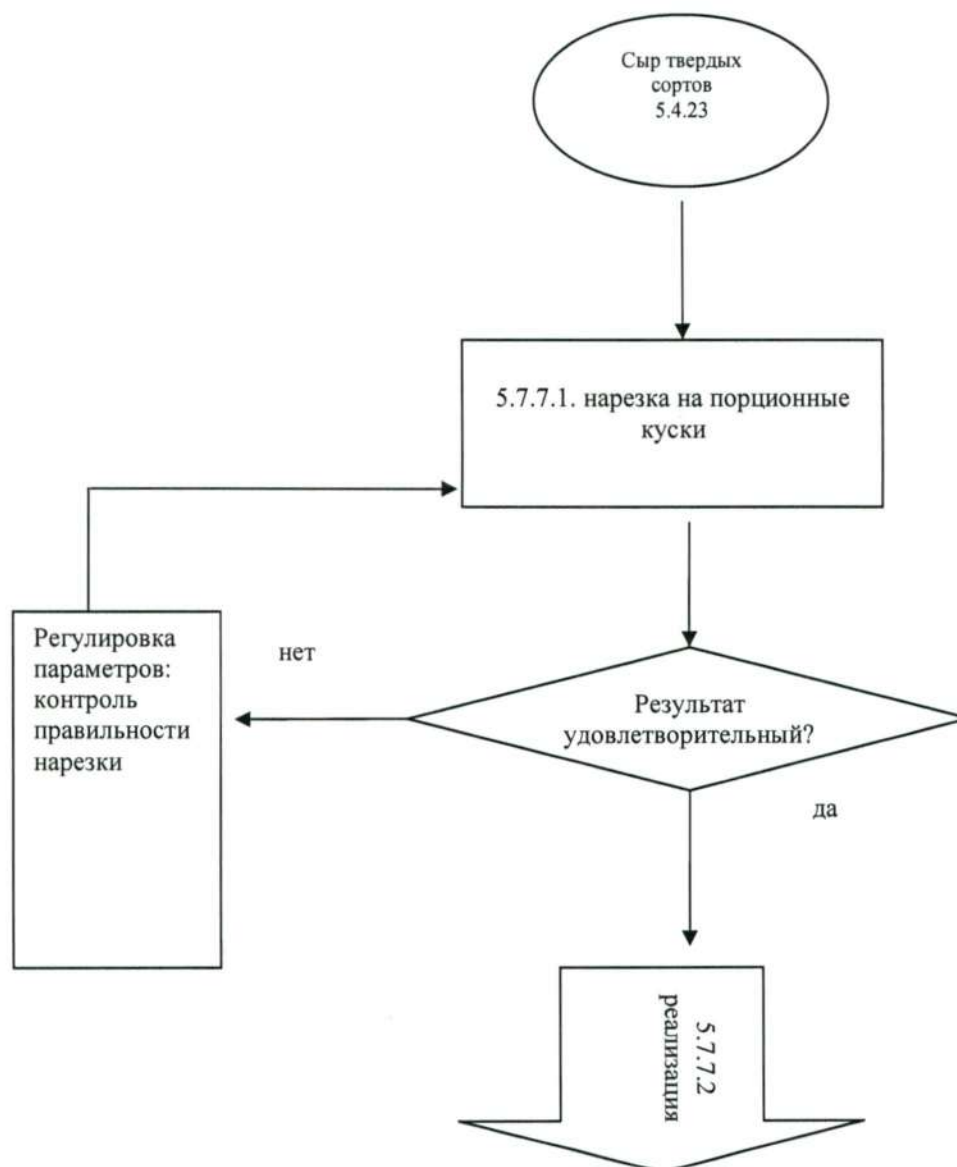
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.6. Блок-схема приготовления салата из моркови



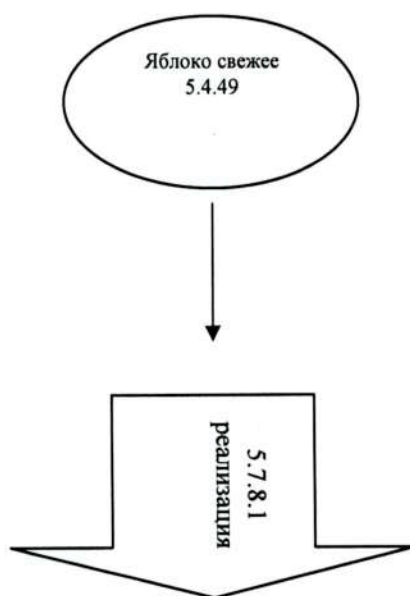
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.7.7 Блок-схема приготовления сыра порционного



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

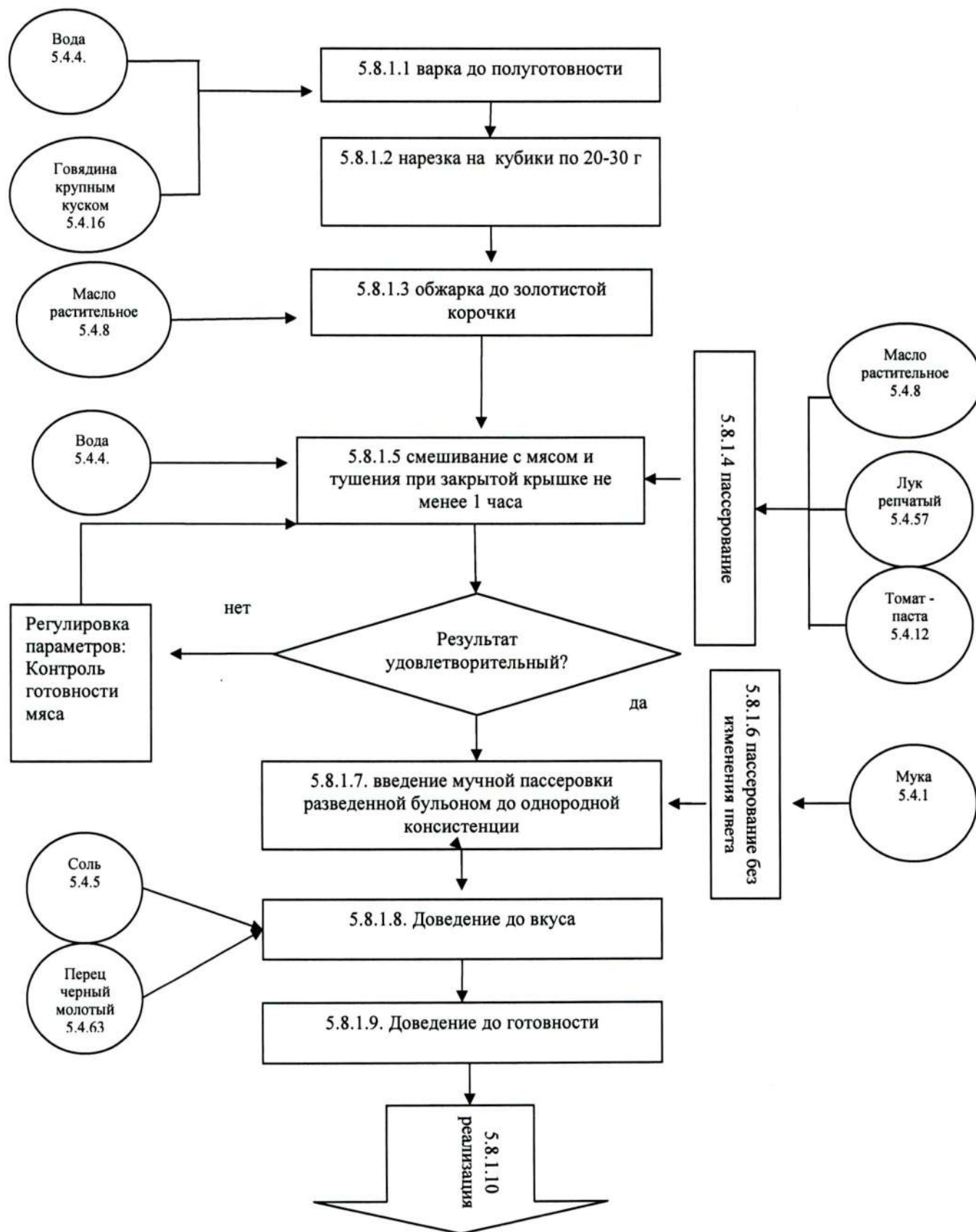
8.5.7.8 Блок-схема приготовления яблока свежего



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

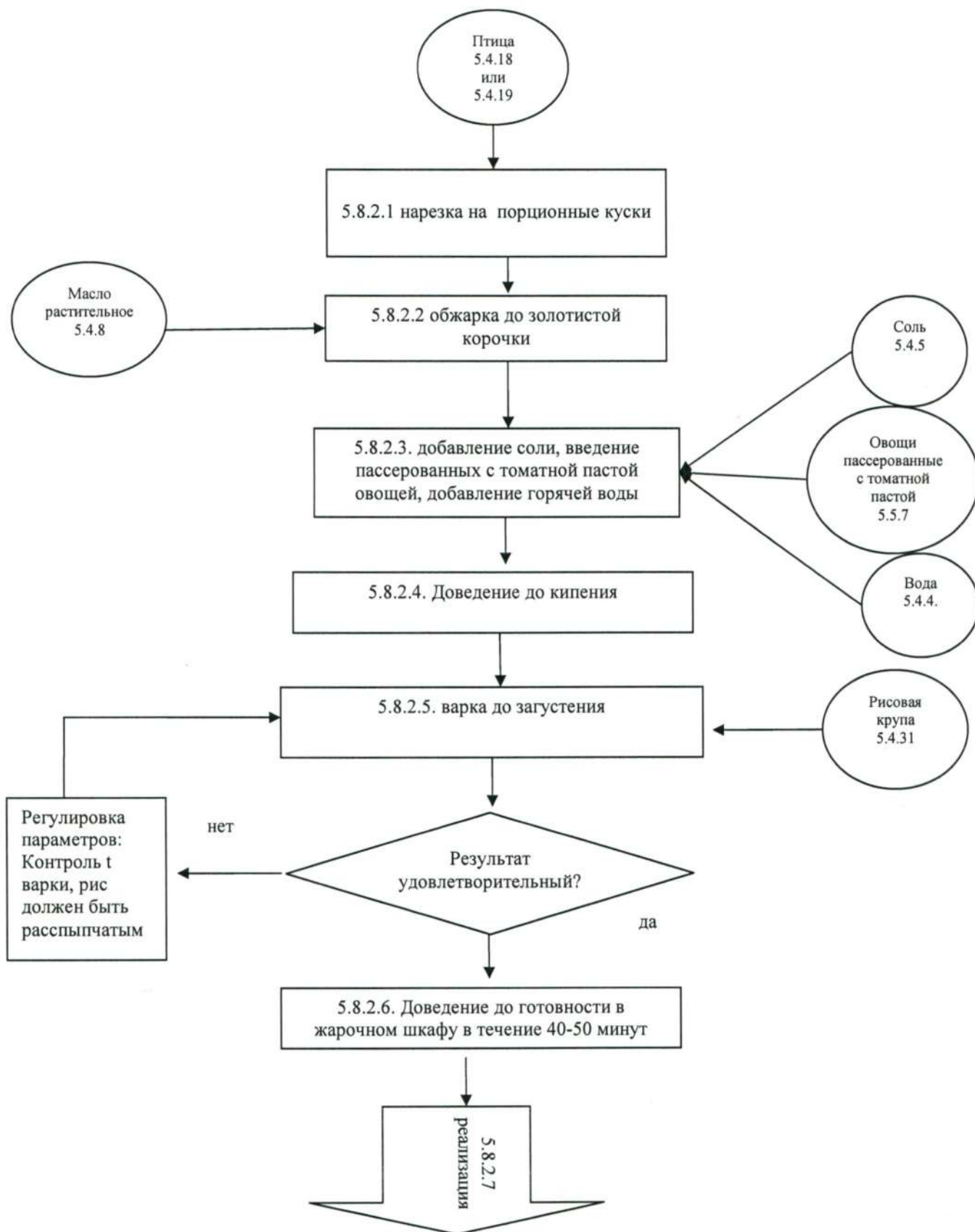
8.5.8. Блок-схемы приготовления вторых блюд

8.5.8.1 Блок-схема приготовления гуляша из говядины



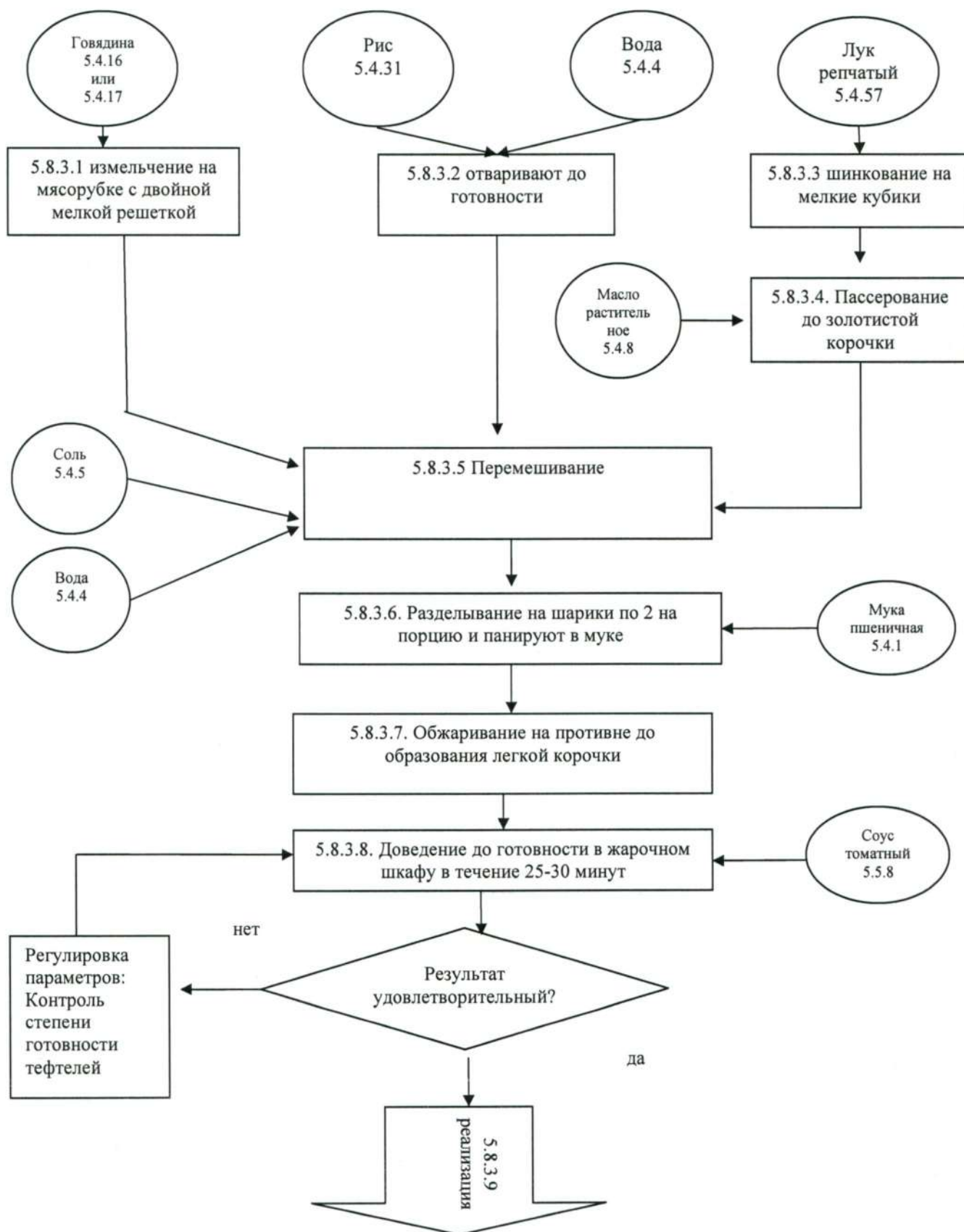
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.2 Блок-схема приготовления плова из мяса птицы



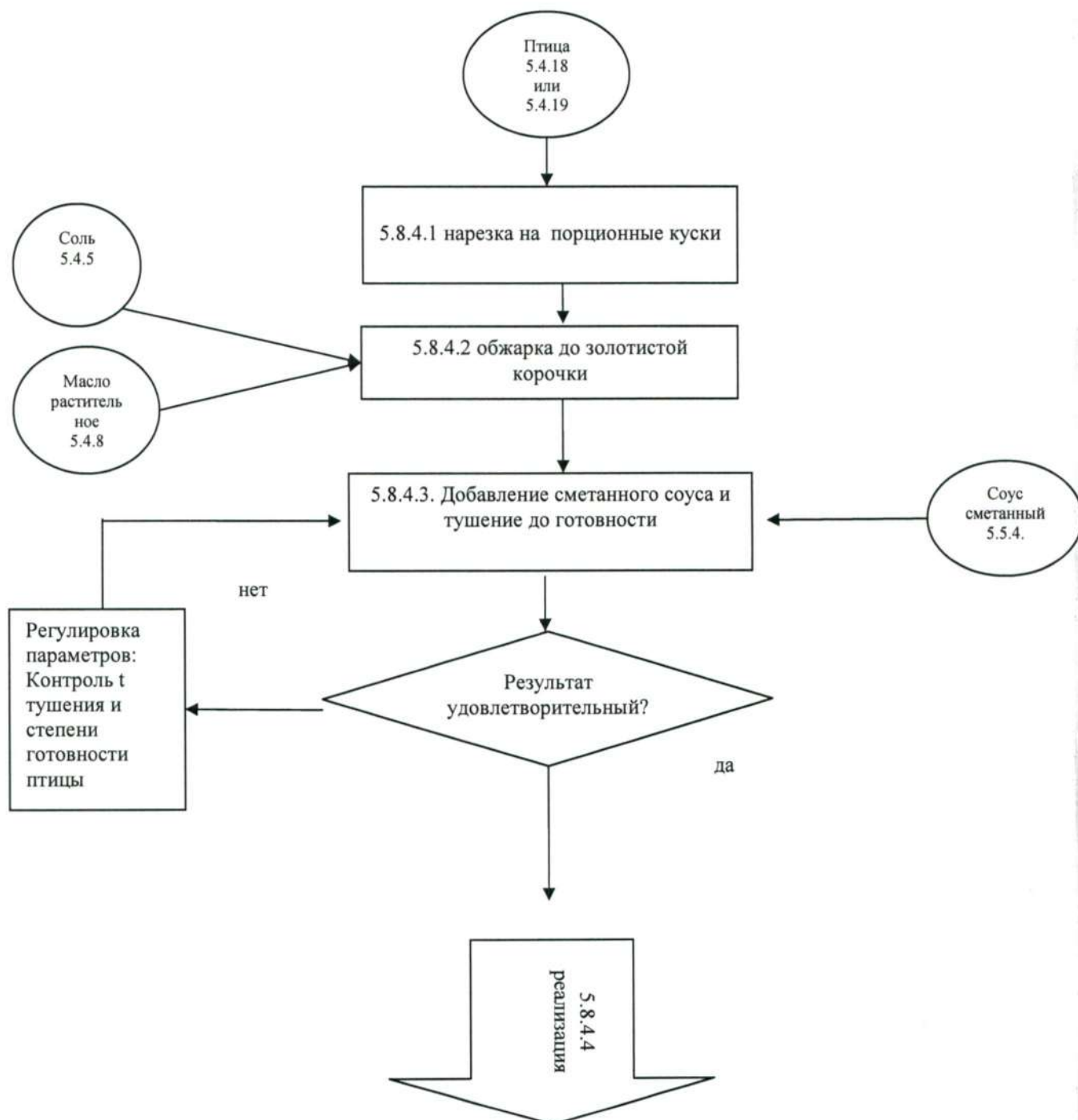
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.3 Блок-схема приготовления тефтелей из говядины с рисом



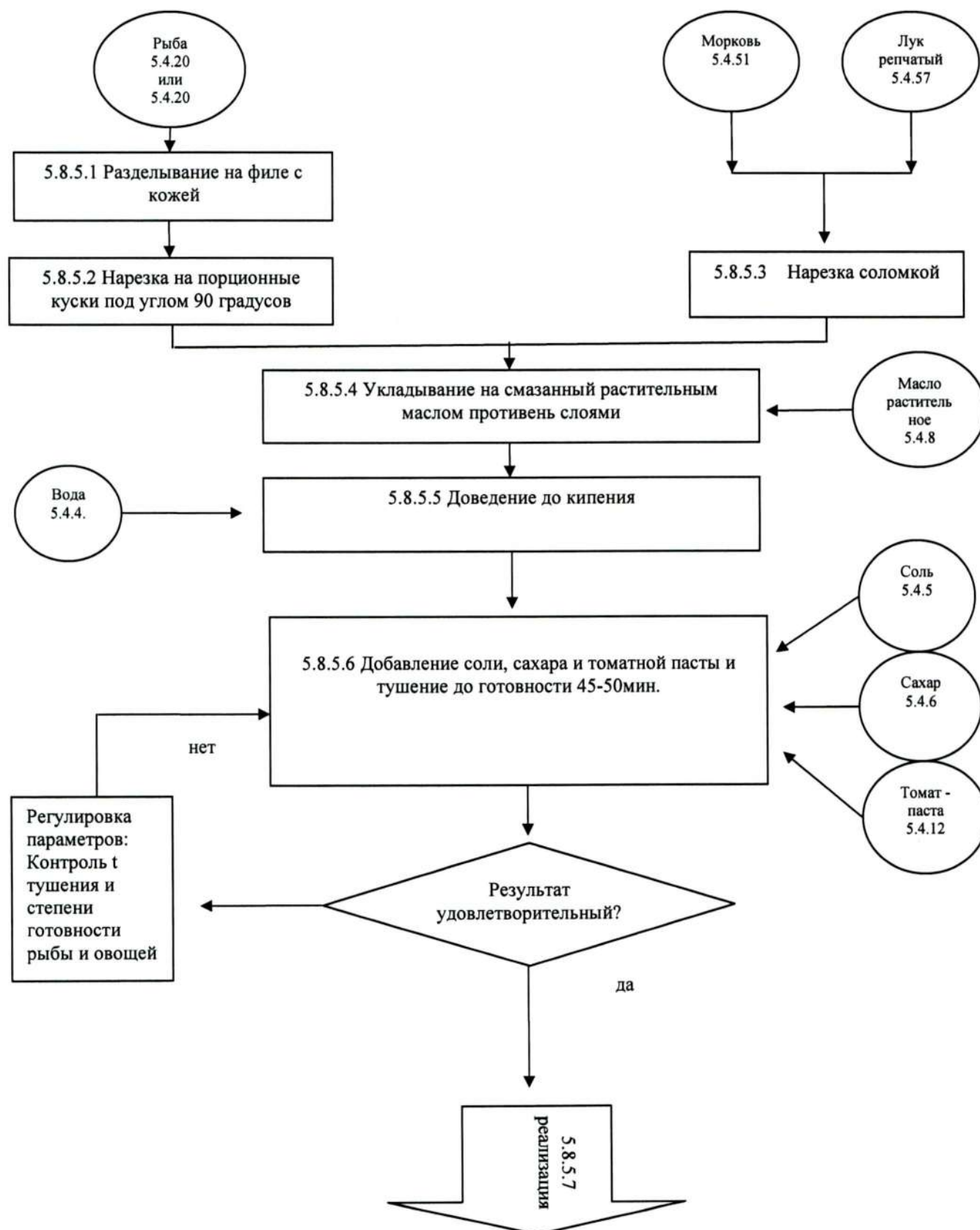
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.4 Блок-схема приготовления птицы тушеной в сметанном соусе



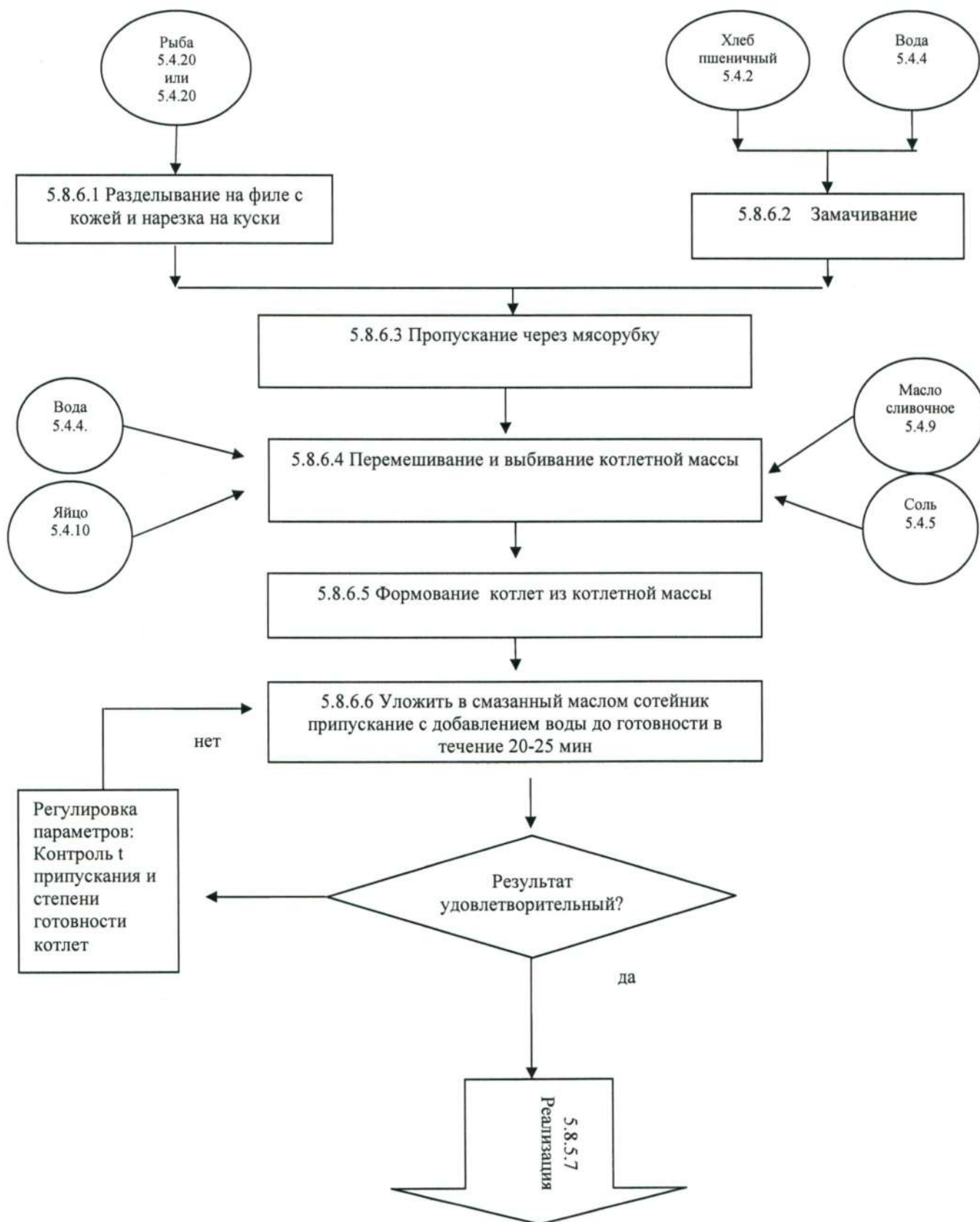
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.5 Блок-схема приготовления рыбы тушеной в томате с овощами



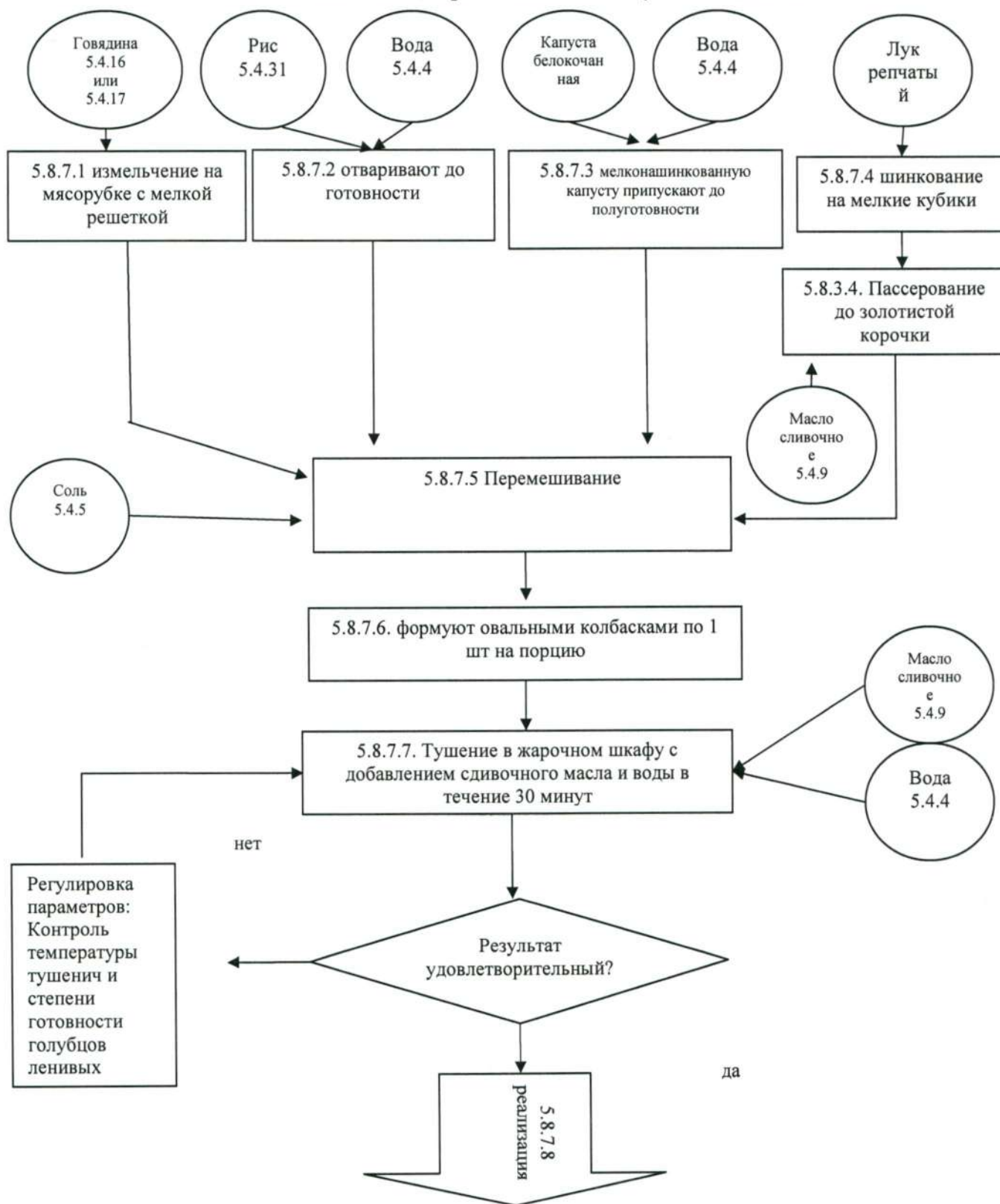
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.6 Блок-схема приготовления котлеты рыбной



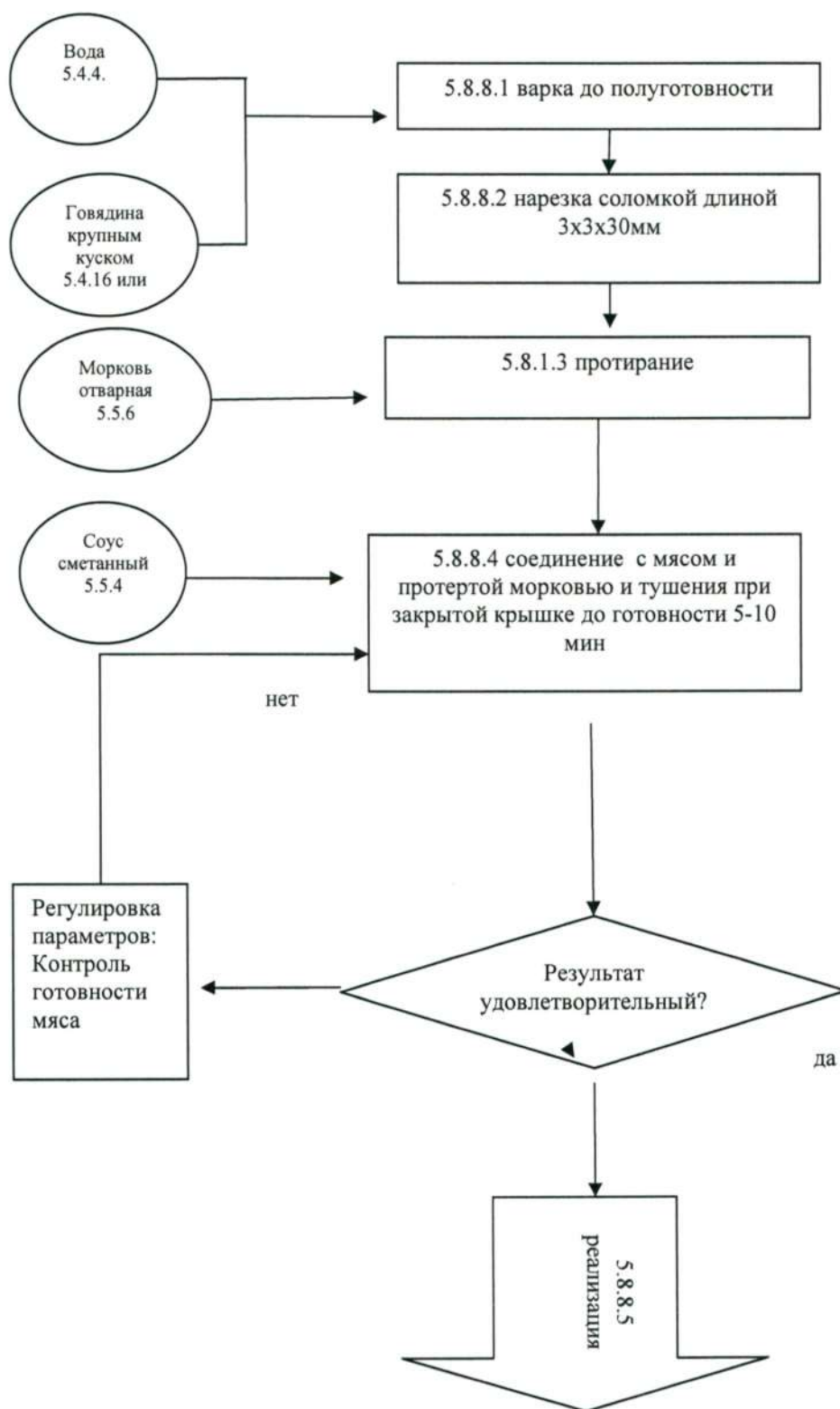
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.7 Блок-схема приготовления голубцов ленивых



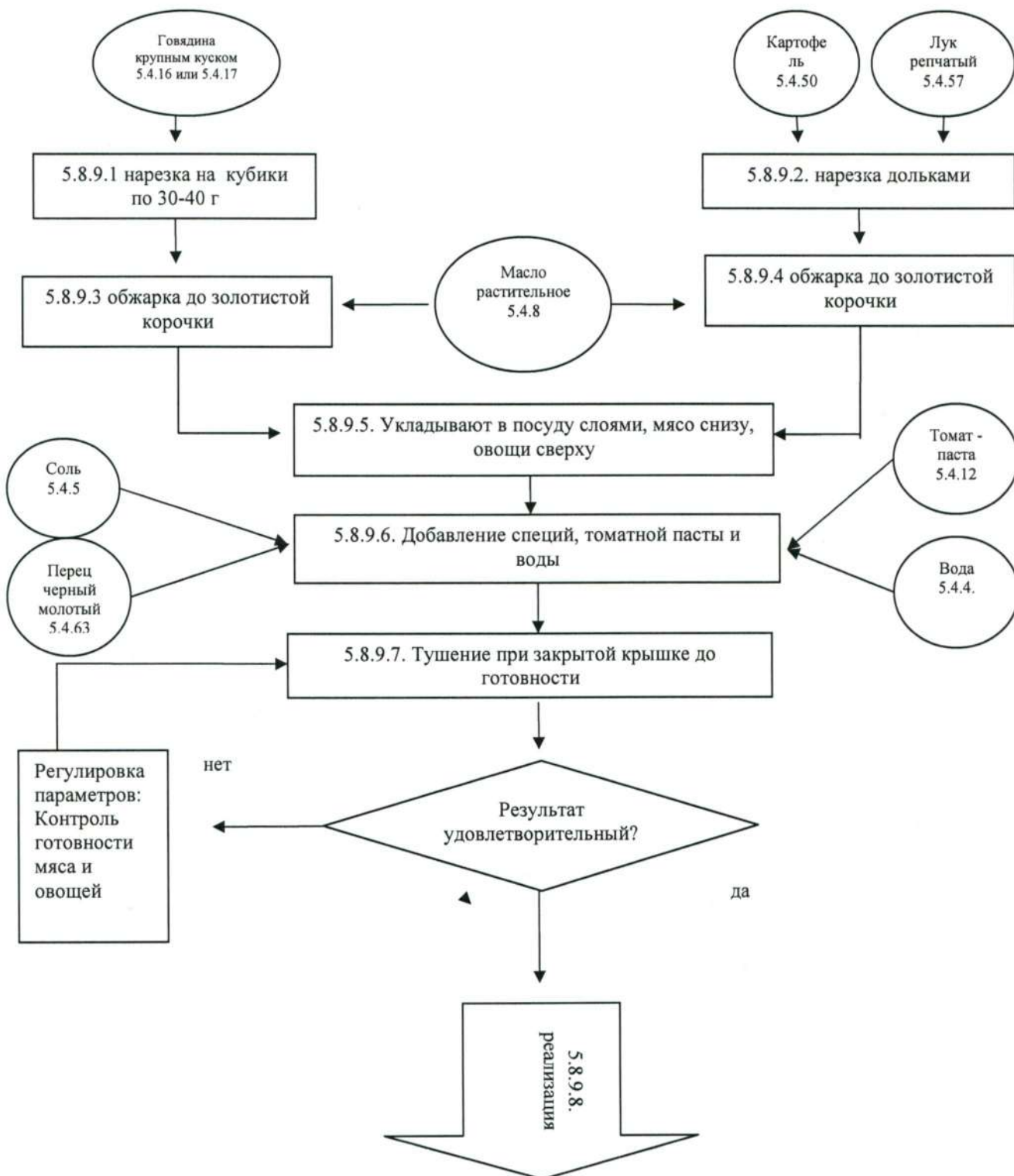
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.8 Блок-схема приготовления Бефстроганов из отварной говядины



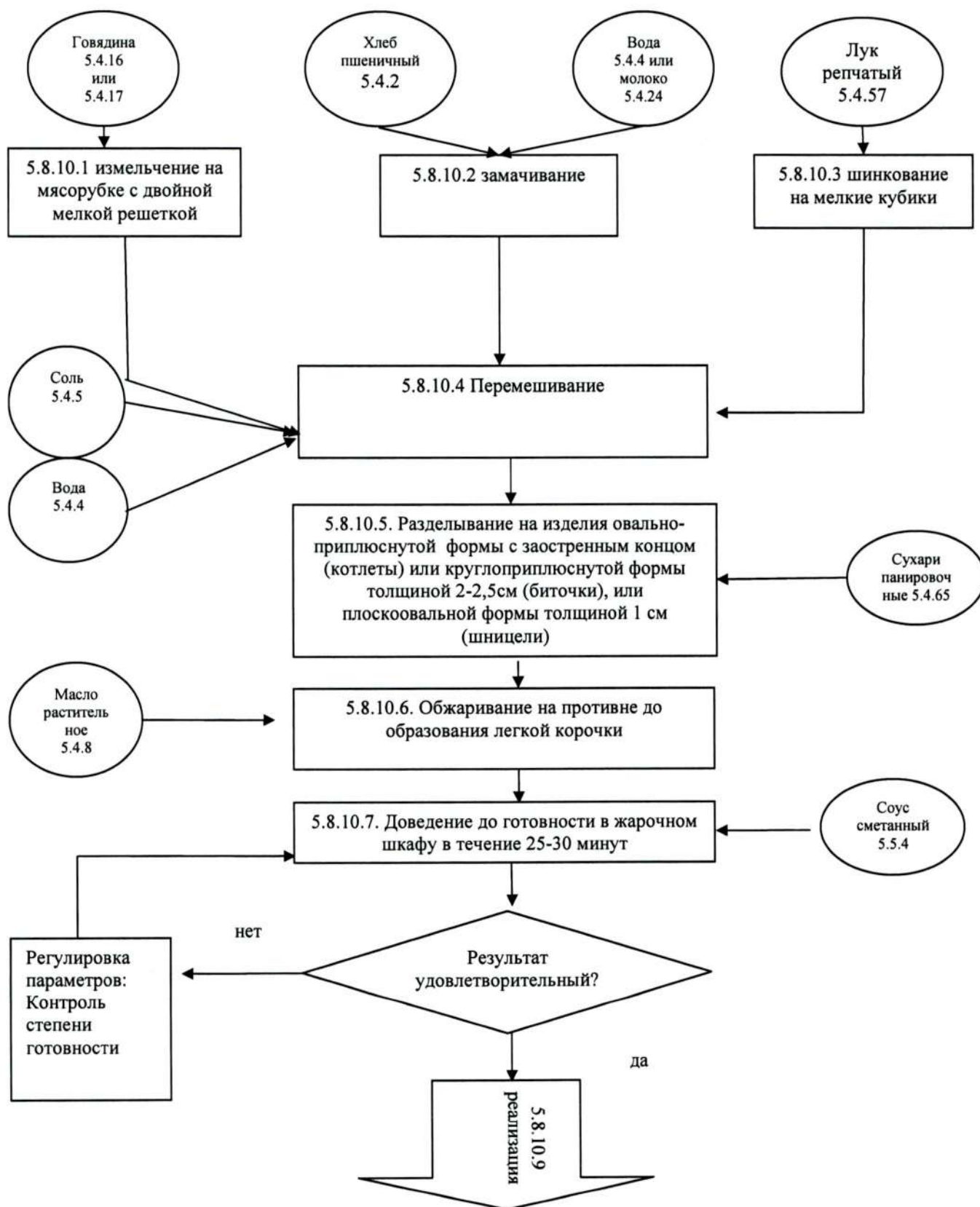
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.9 Блок-схема приготовления жаркого по-домашнему



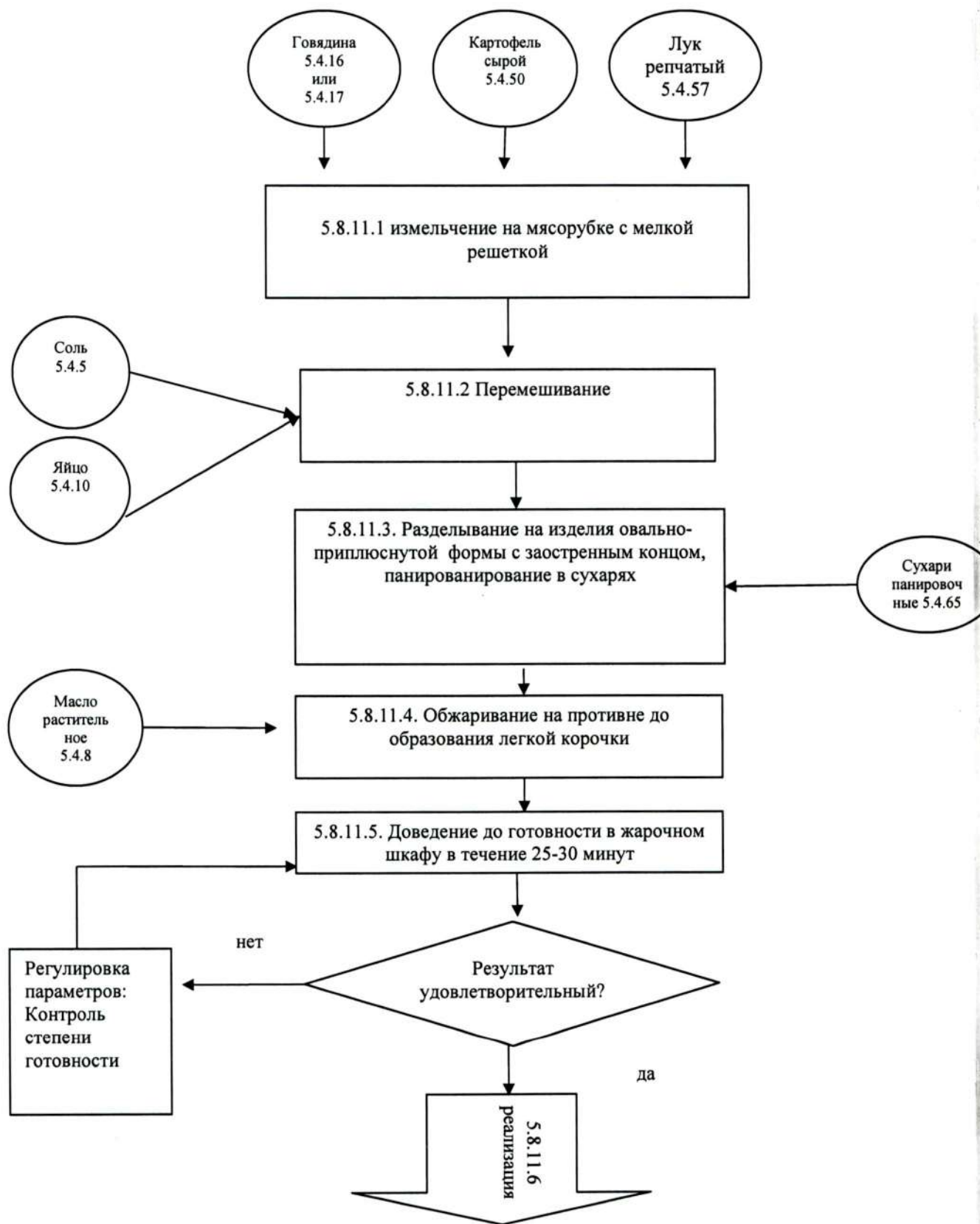
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.10 Блок-схема приготовления котлет, биточков, шницелей



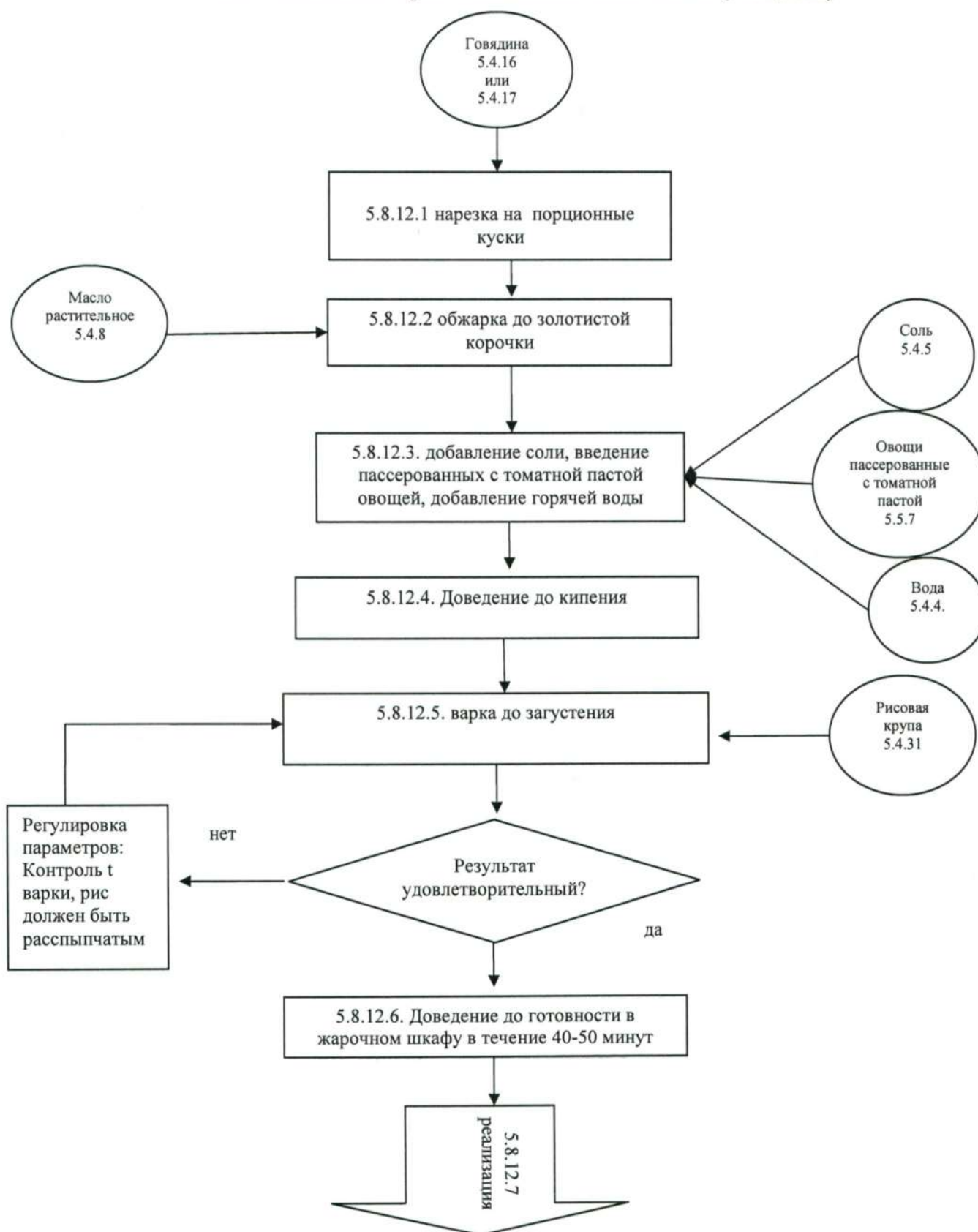
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.11 Блок-схема приготовления котлет мясо-картофельных по-хлыновски



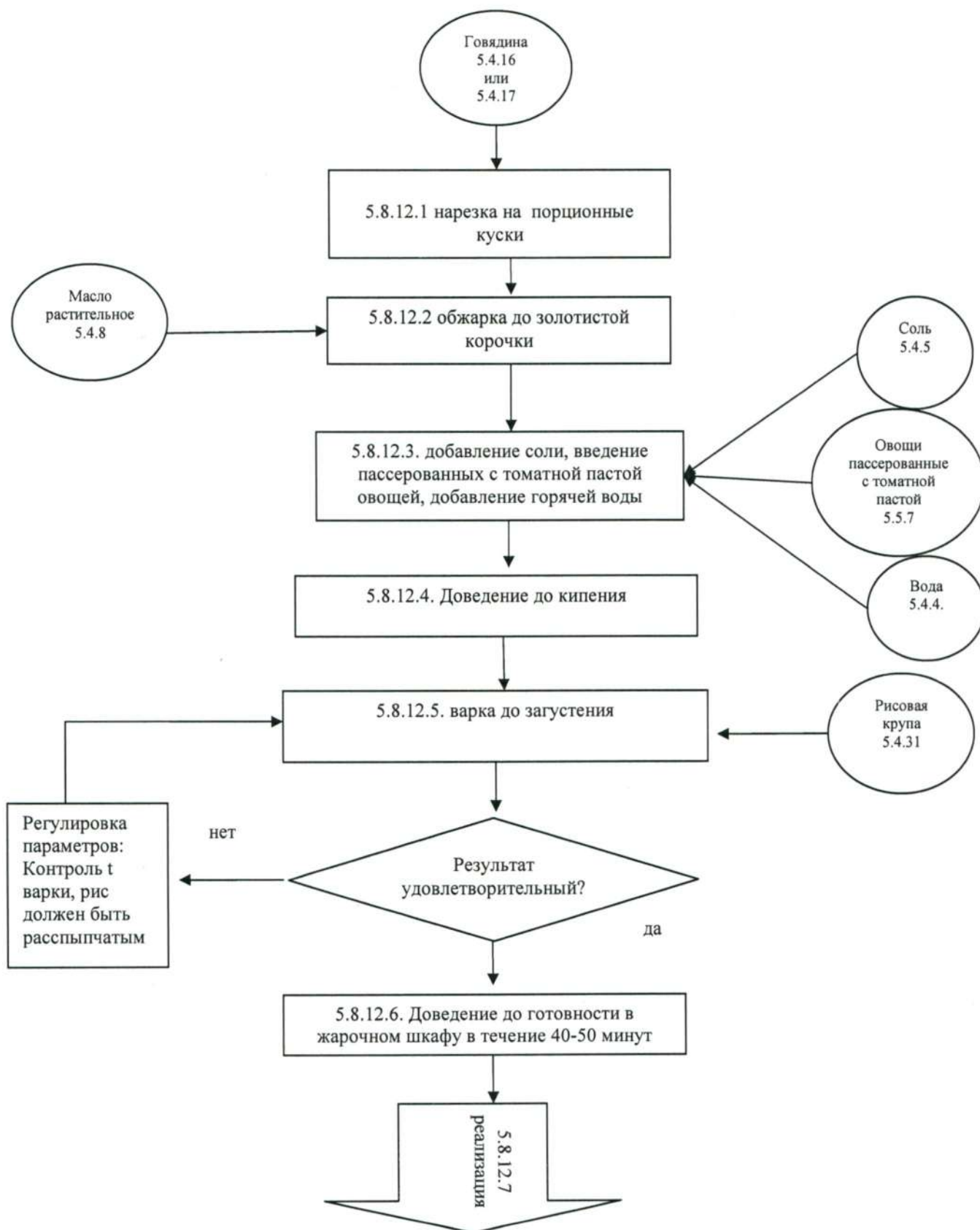
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.8.12 Блок-схема приготовления плова с мясом (говядина)



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

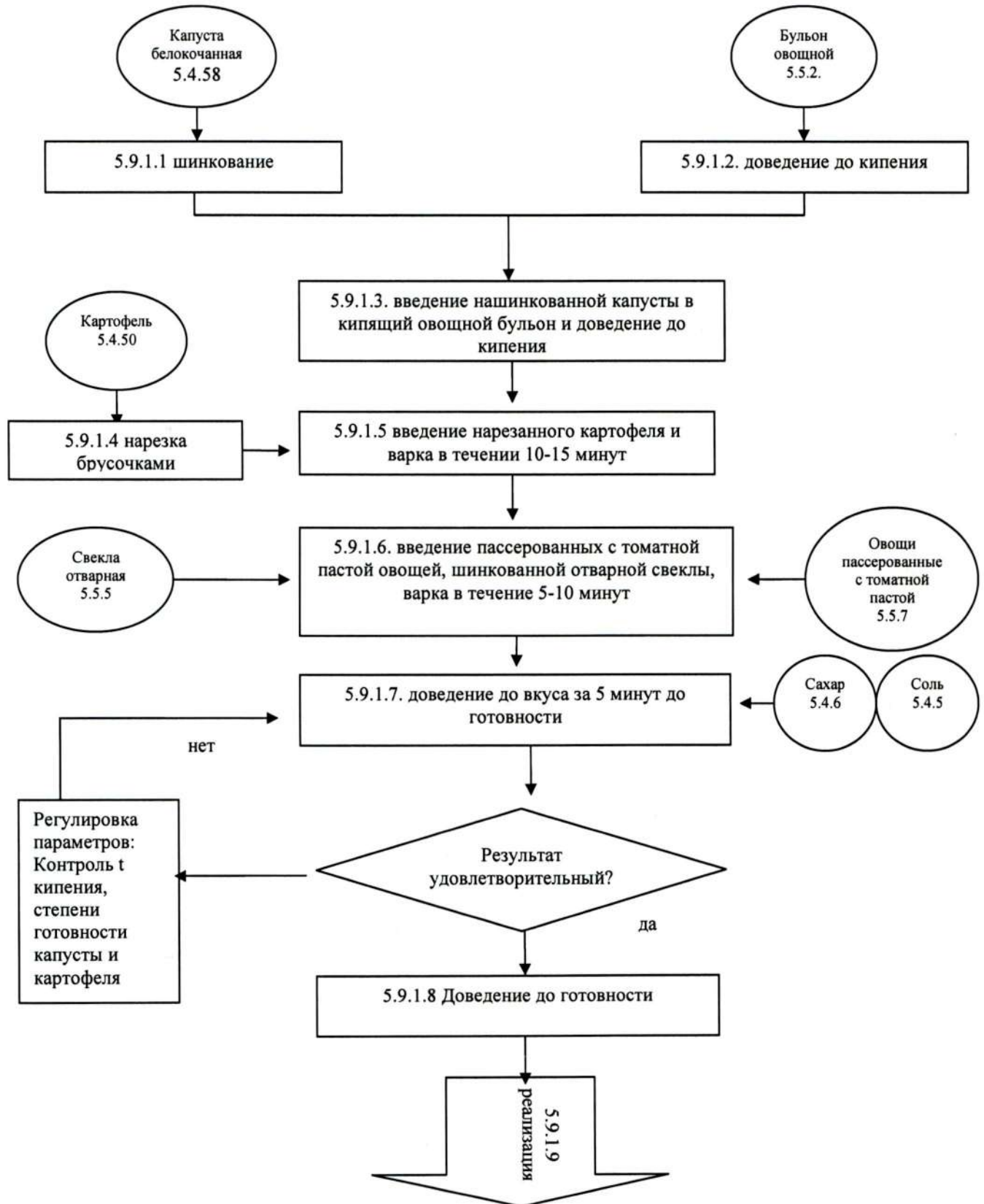
8.5.8.13 Блок-схема приготовления плова с мясом (говядина)



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

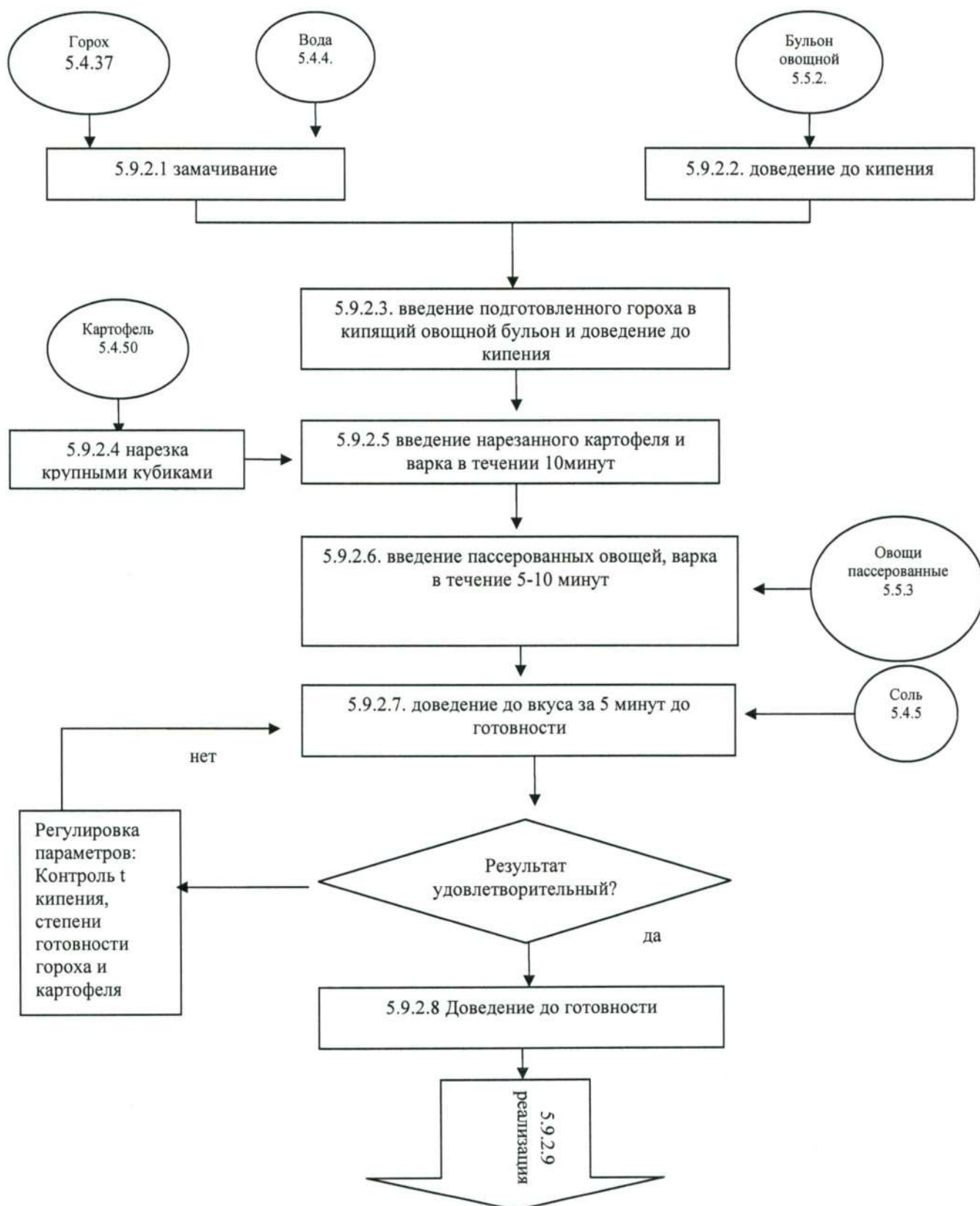
8.5.9. Блок-схемы приготовления I блюд

8.5.9.1 Блок-схема приготовления борща с капустой и картофелем



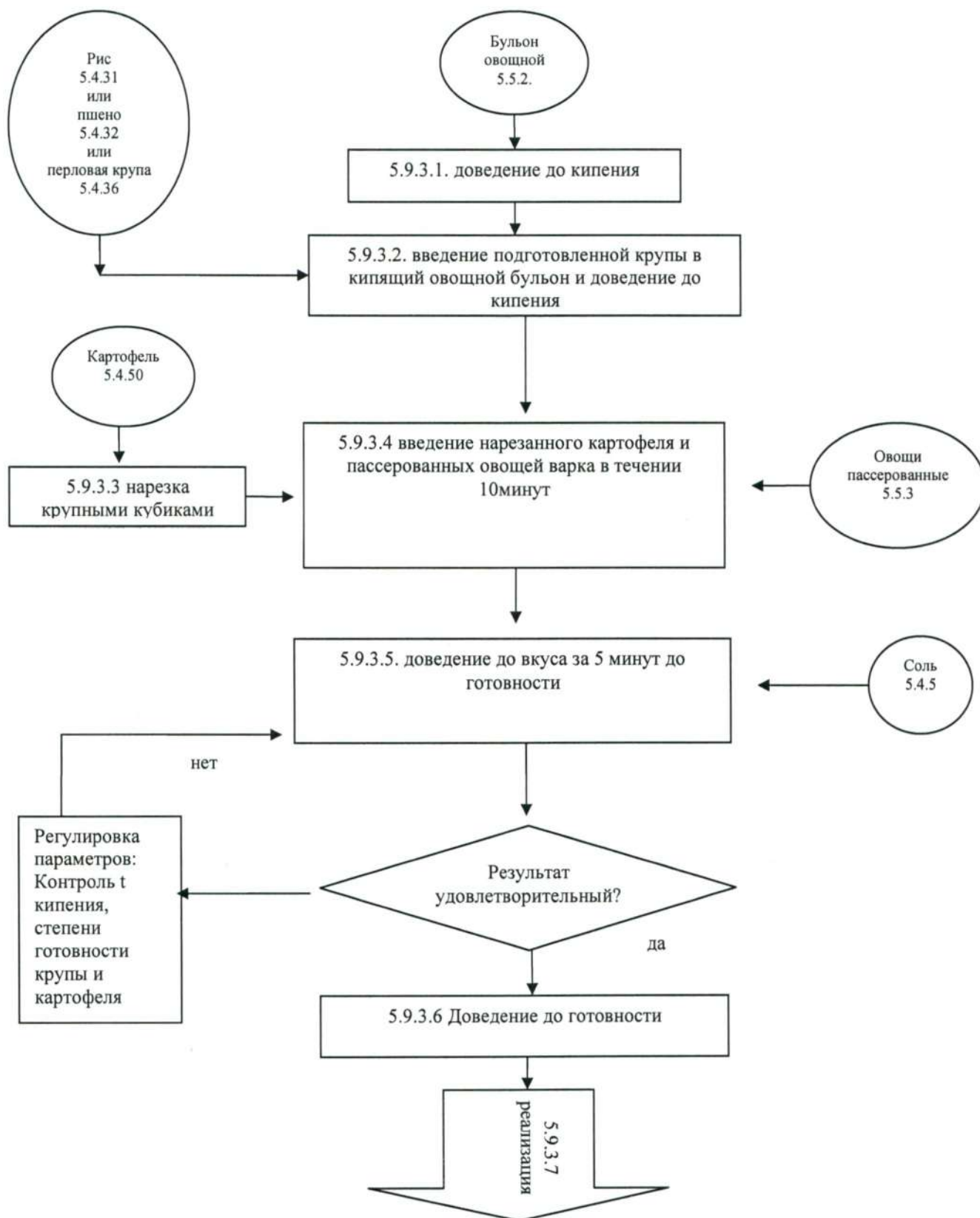
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.2 Блок-схема приготовления супа картофельного с горохом



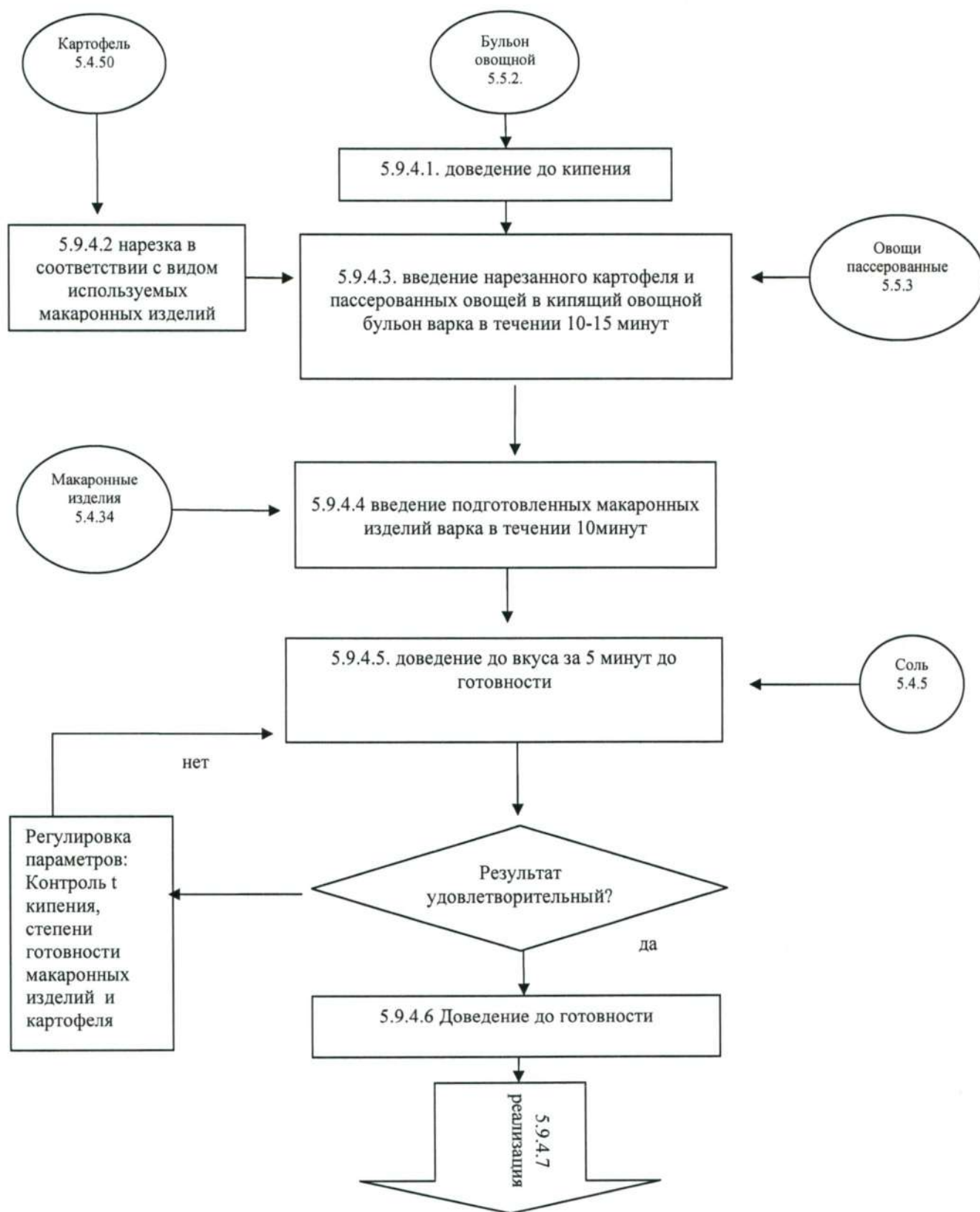
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.3 Блок-схема приготовления супа картофельного с крупой



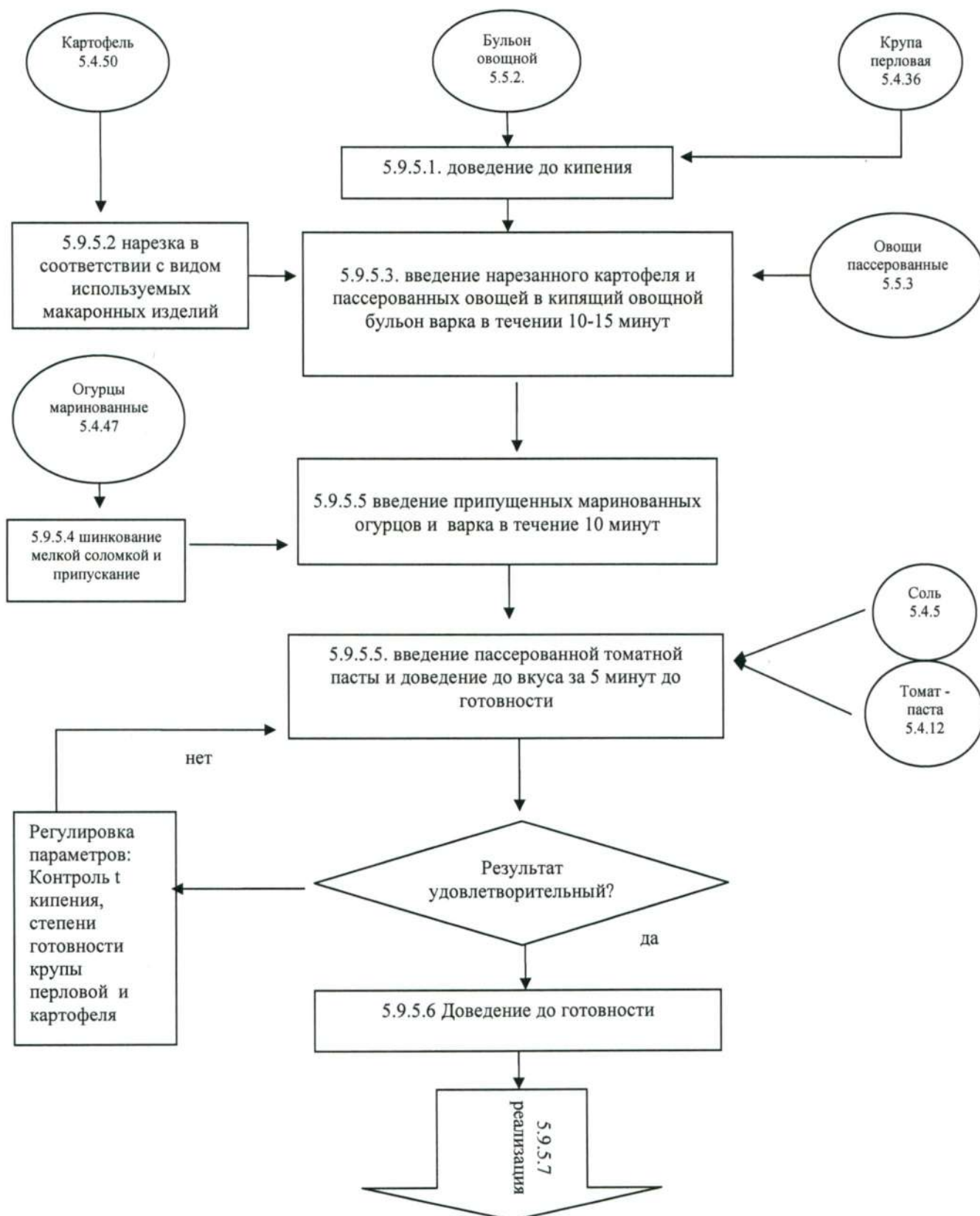
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.4 Блок-схема приготовления супа картофельного с макаронными изделиями



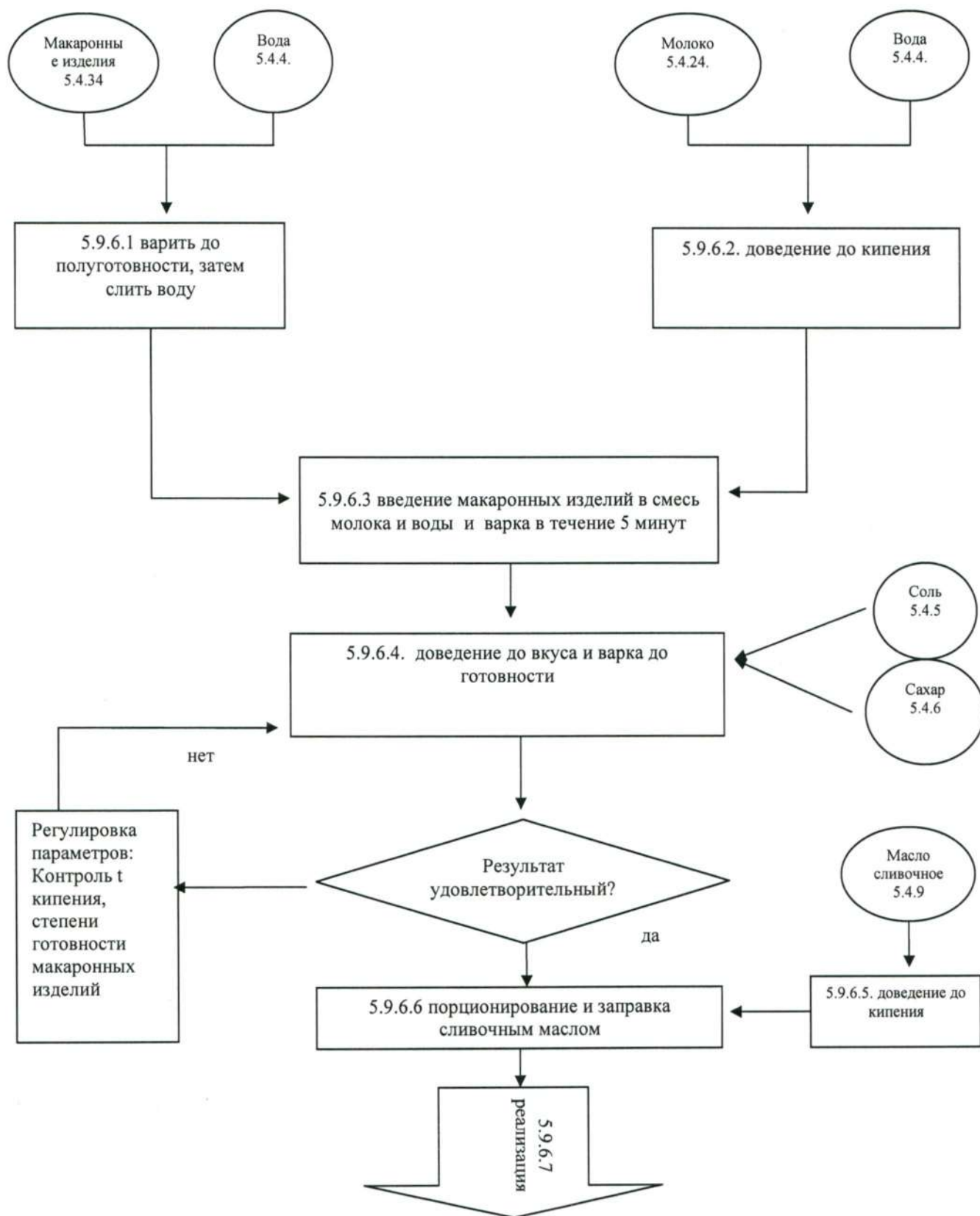
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.5 Блок-схема приготовления рассольника ленинградского



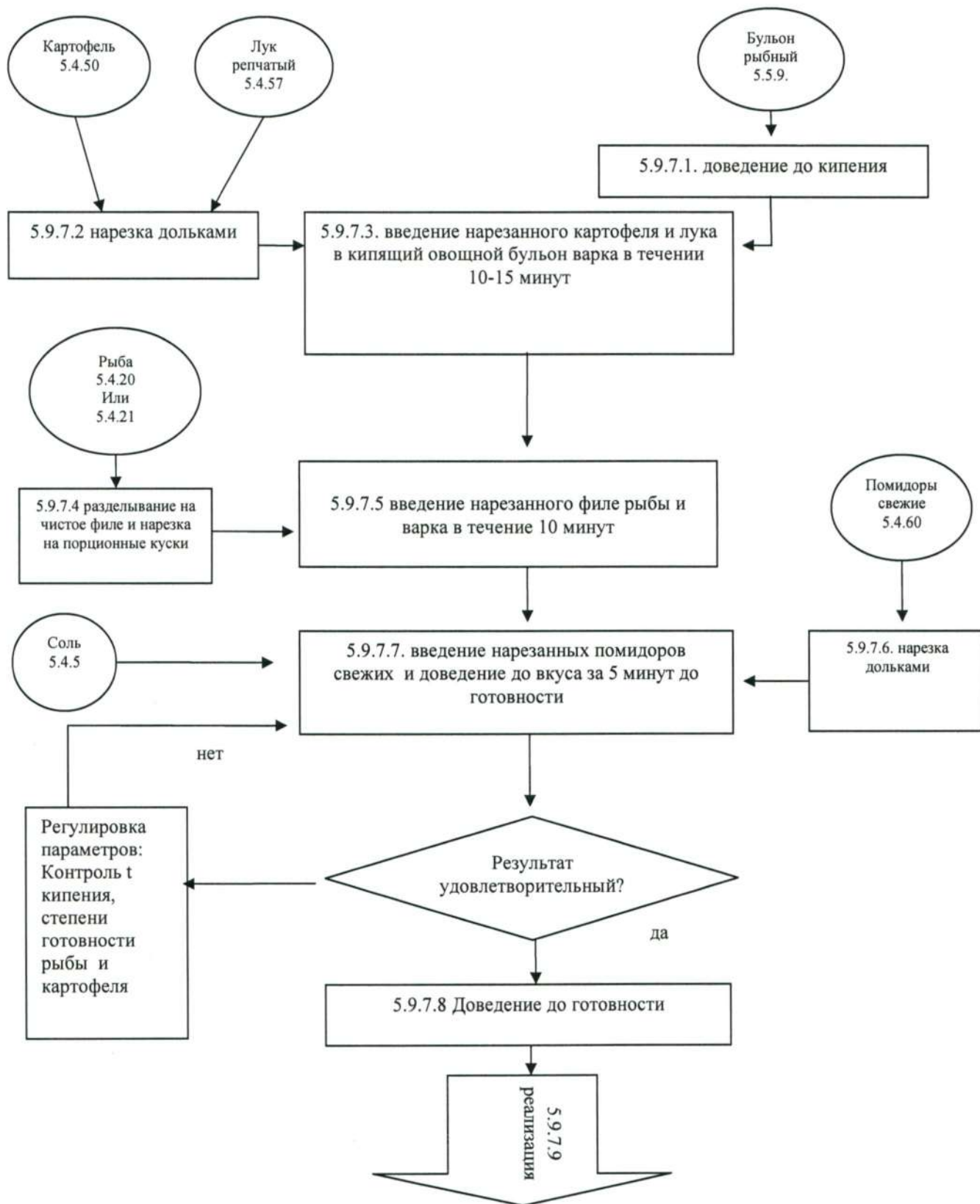
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.6 Блок-схема приготовления супа молочного с макаронными изделиями



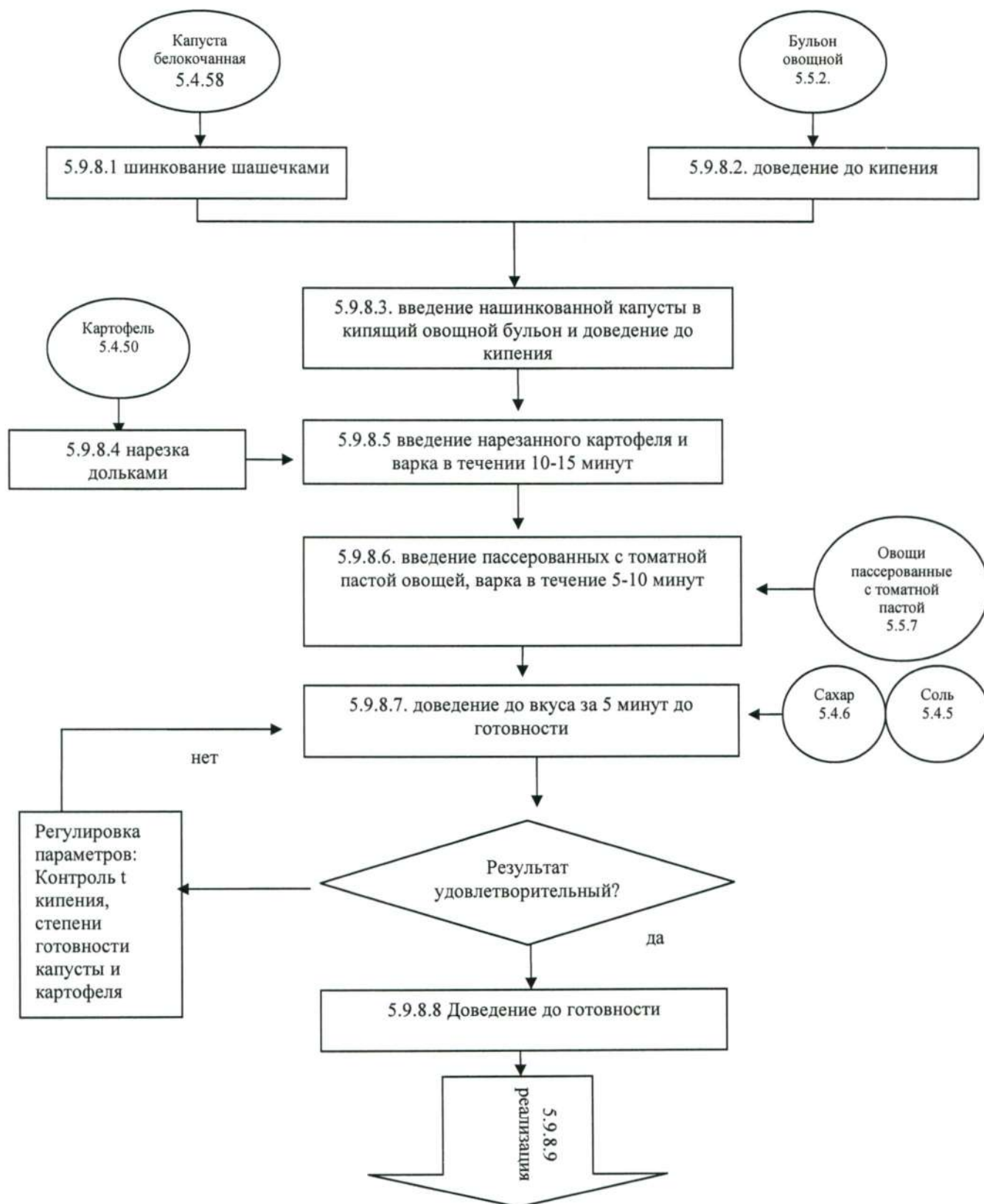
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.9.7 Блок-схема приготовления ухи ростовской



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

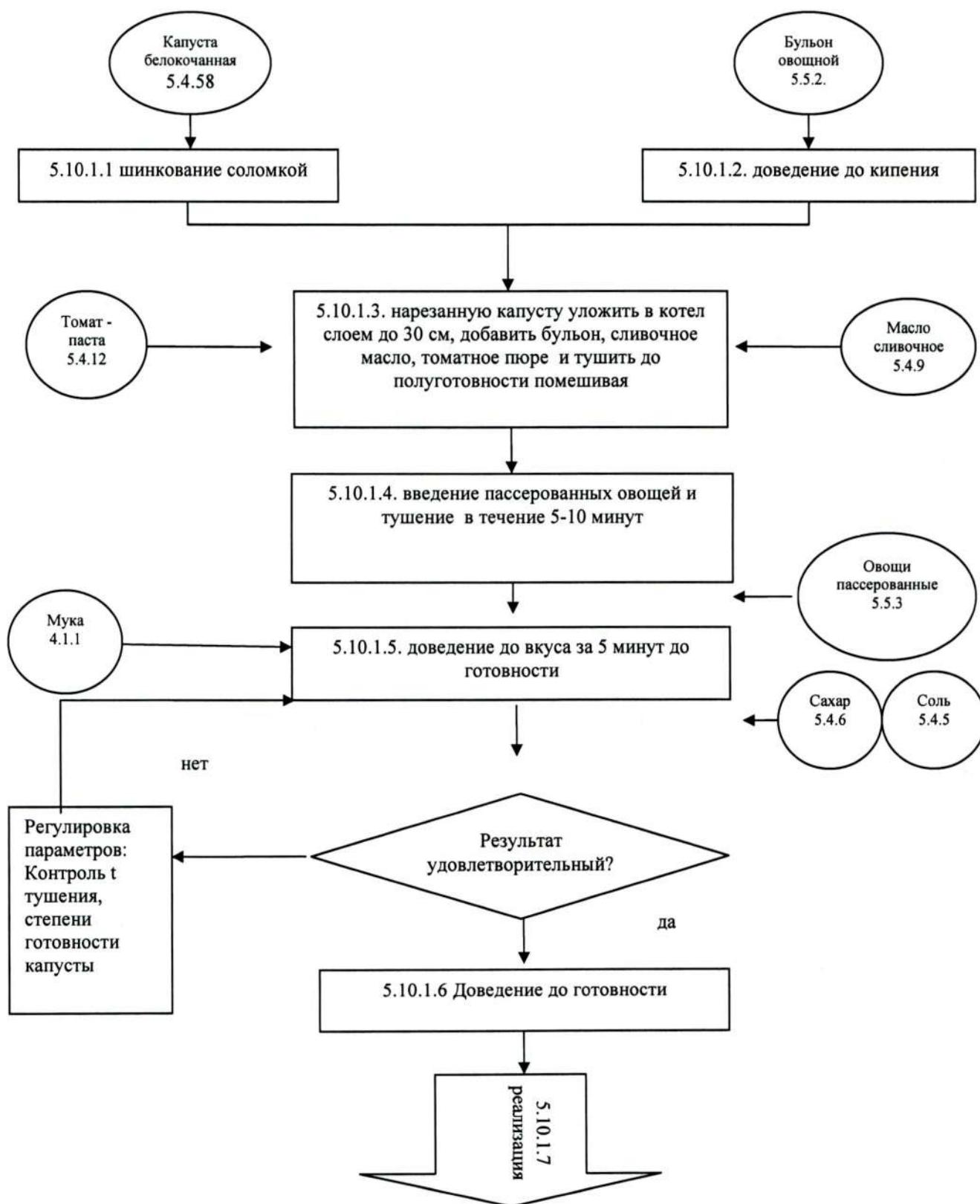
8.5.9.8 Блок-схема приготовления щей из свежей капусты с картофелем



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

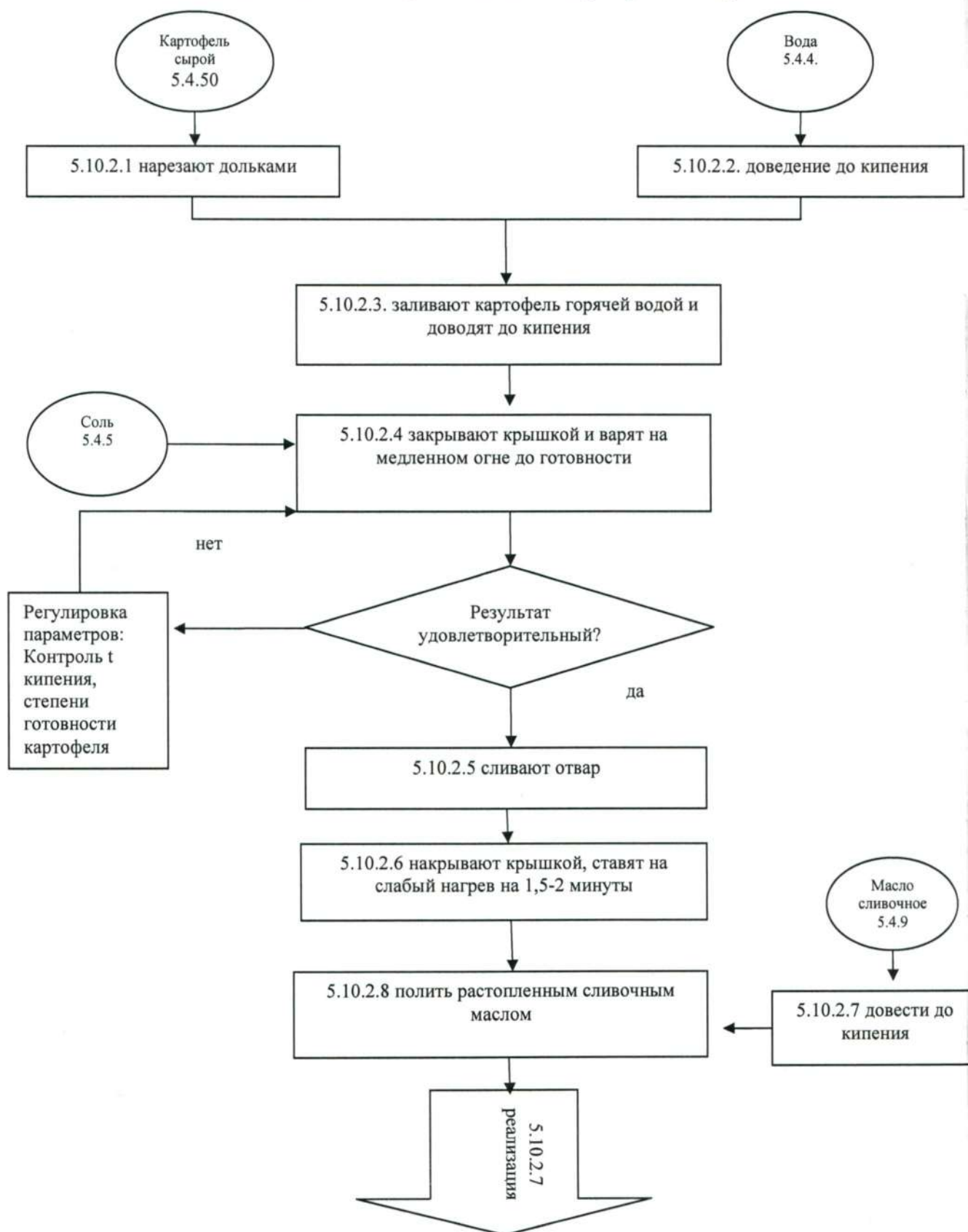
8.5.10 Блок-схемы приготовления гарниров и изделий из круп

8.5.10.1 Блок-схема приготовления капусты тушеной



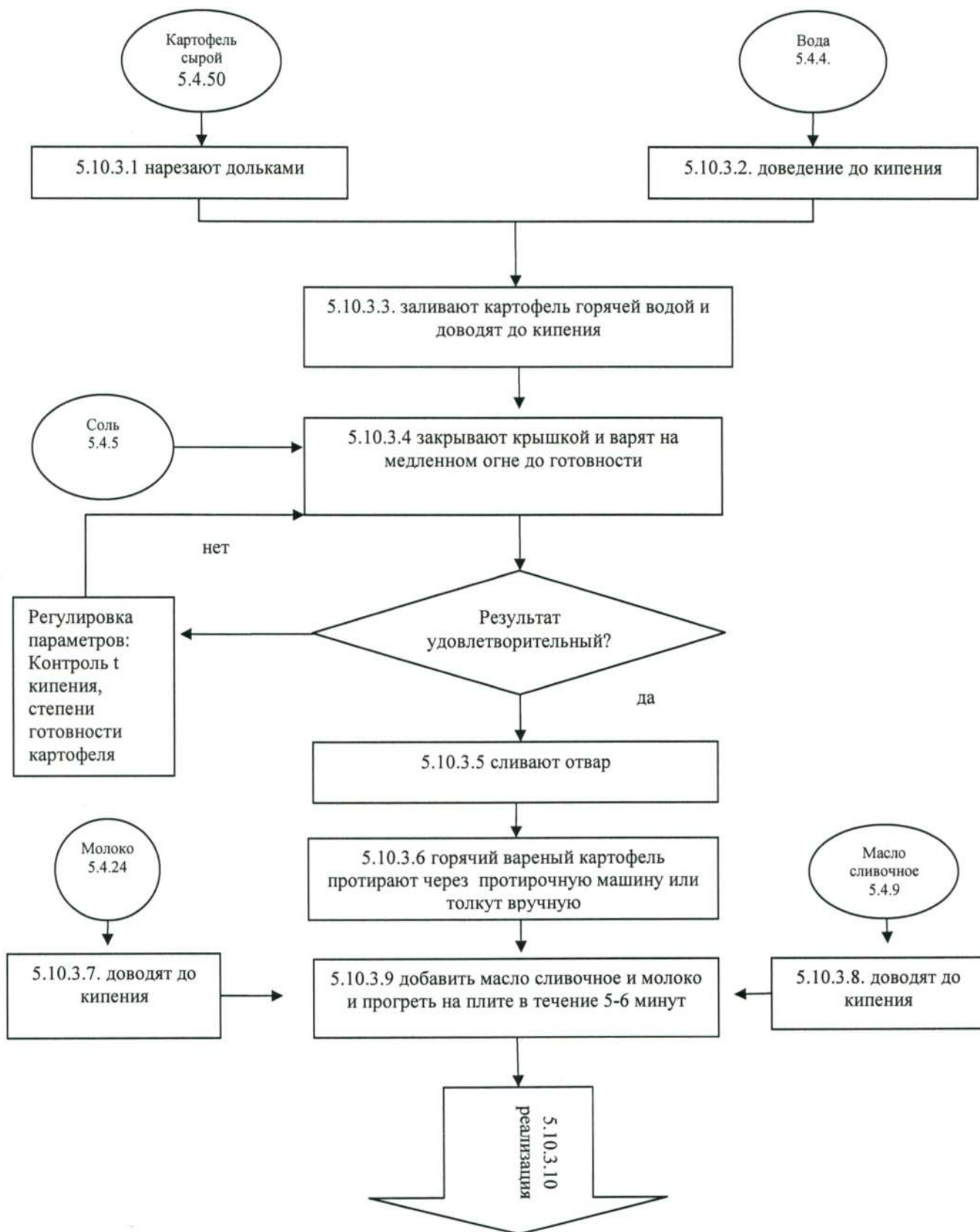
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.2 Блок-схема приготовления картофеля отварного



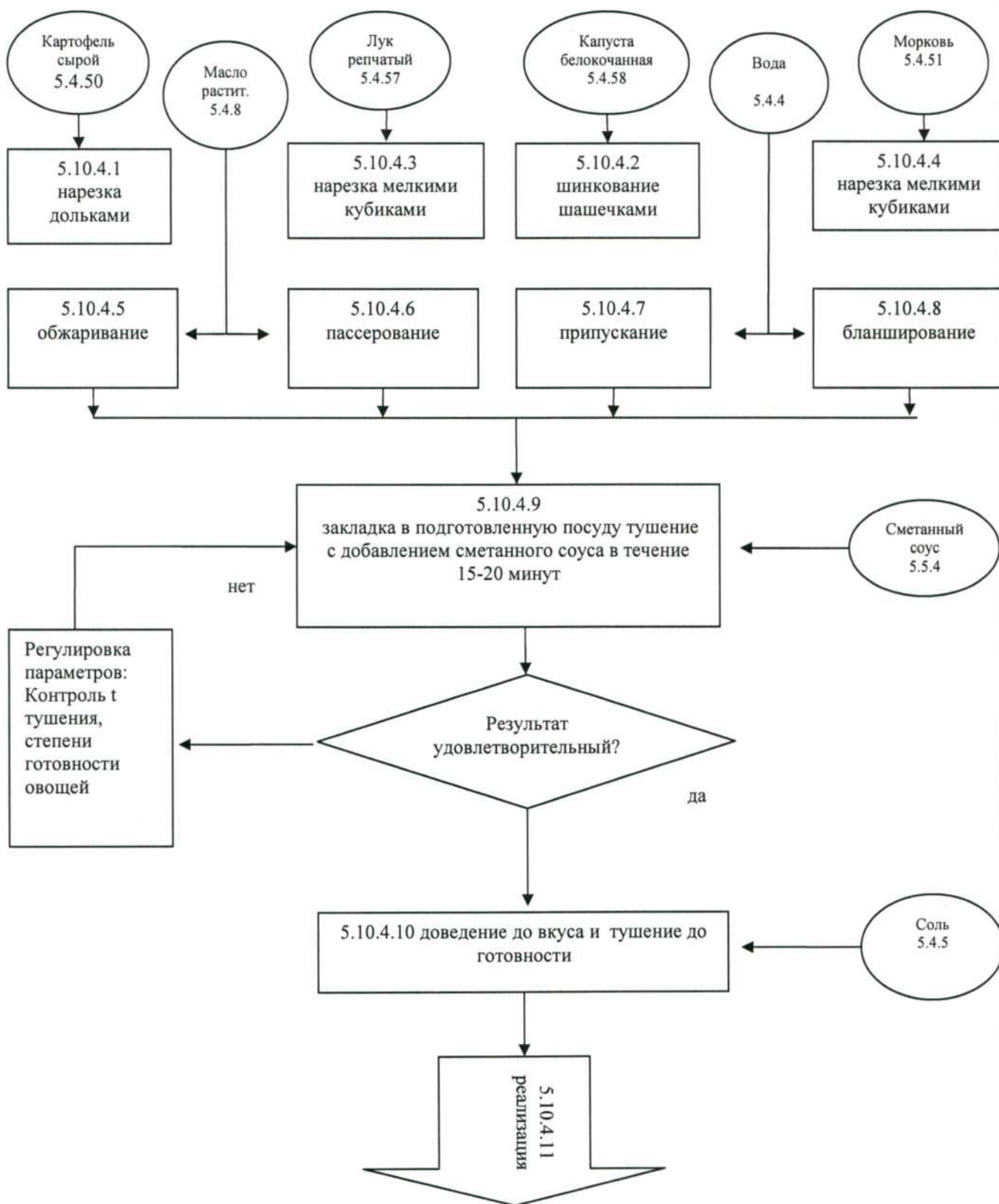
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.3 Блок-схема приготовления пюре картофельного



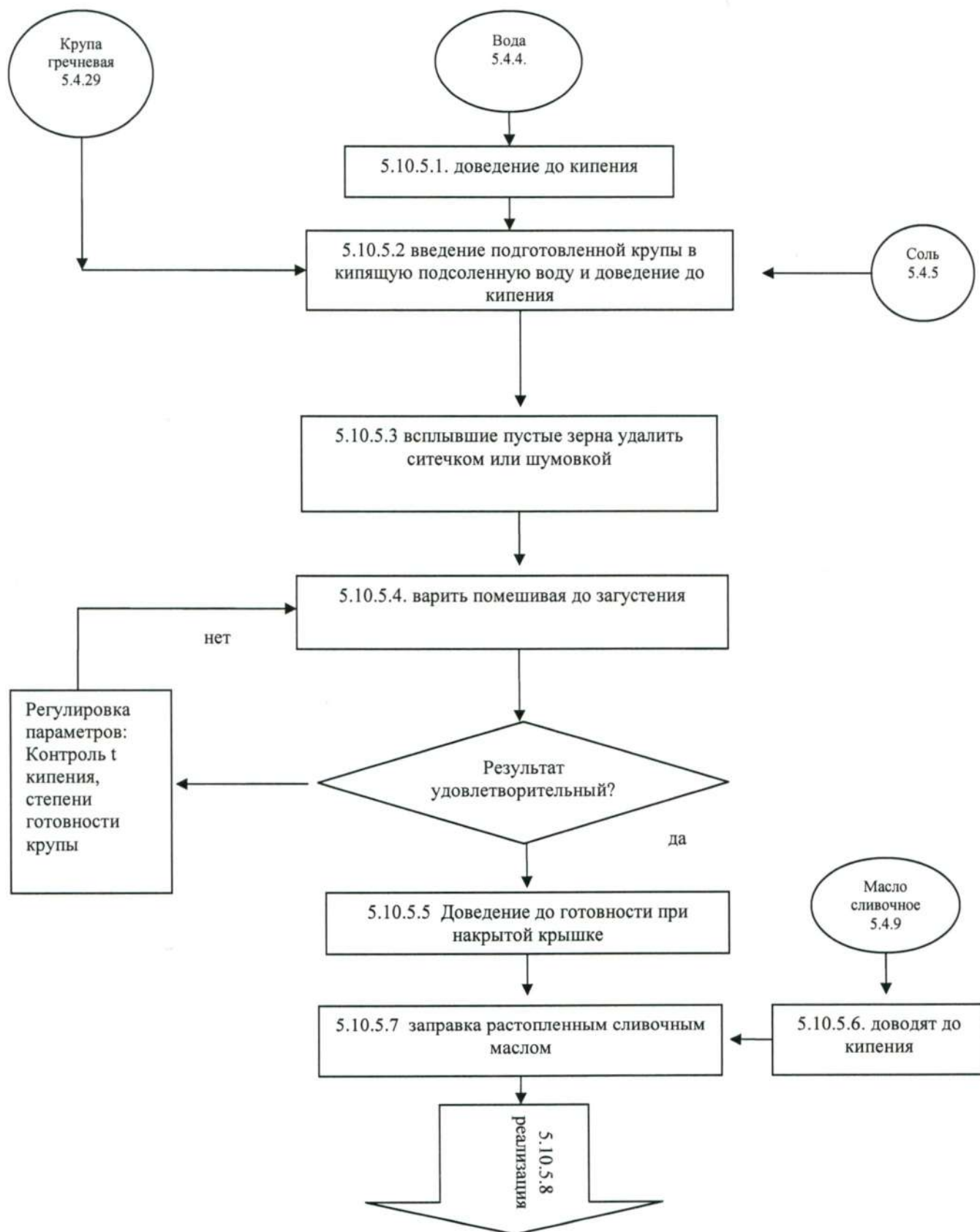
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.4 Блок-схема приготовления рагу из овощей



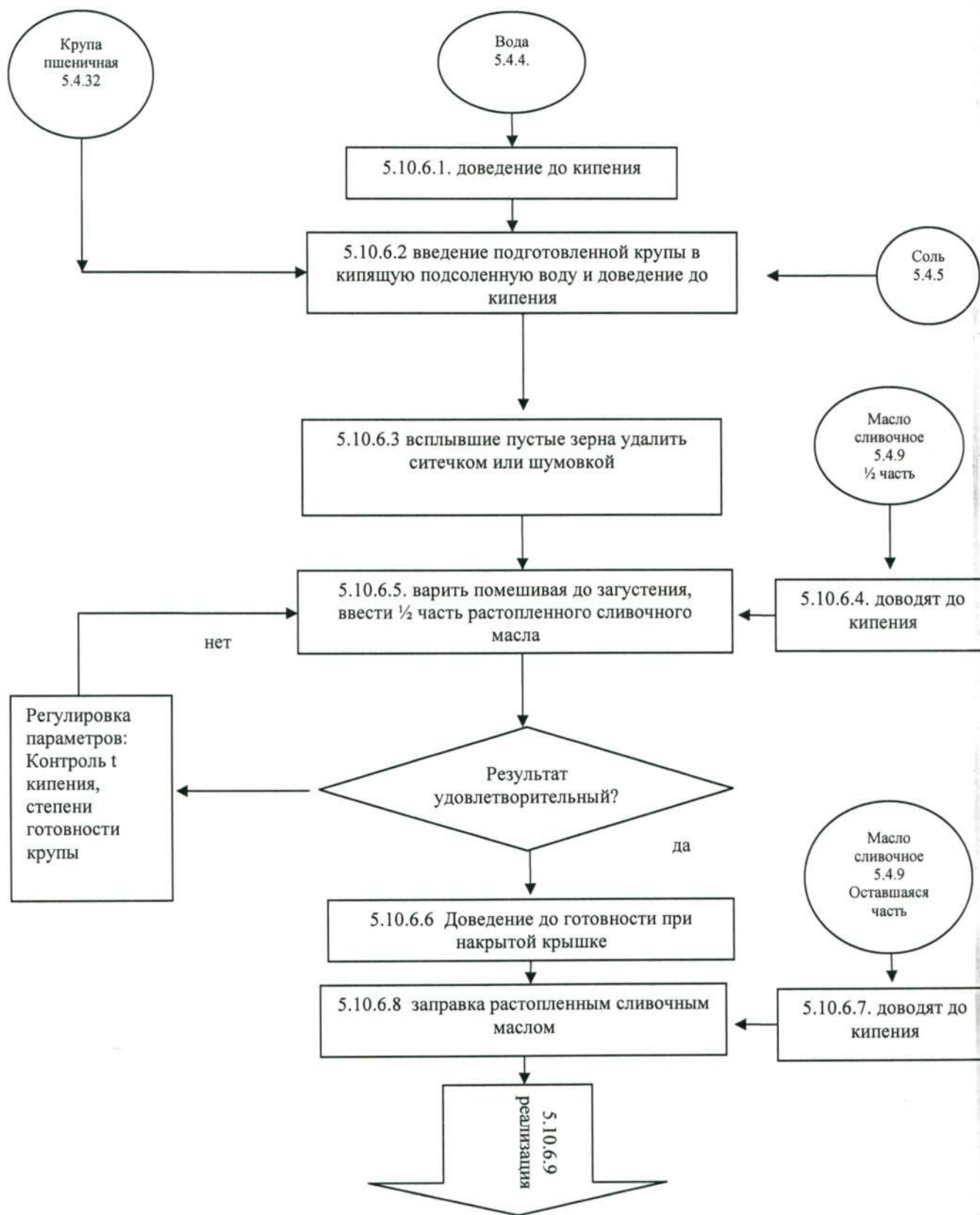
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.5 Блок-схема приготовления каша гречневая рассыпчатая



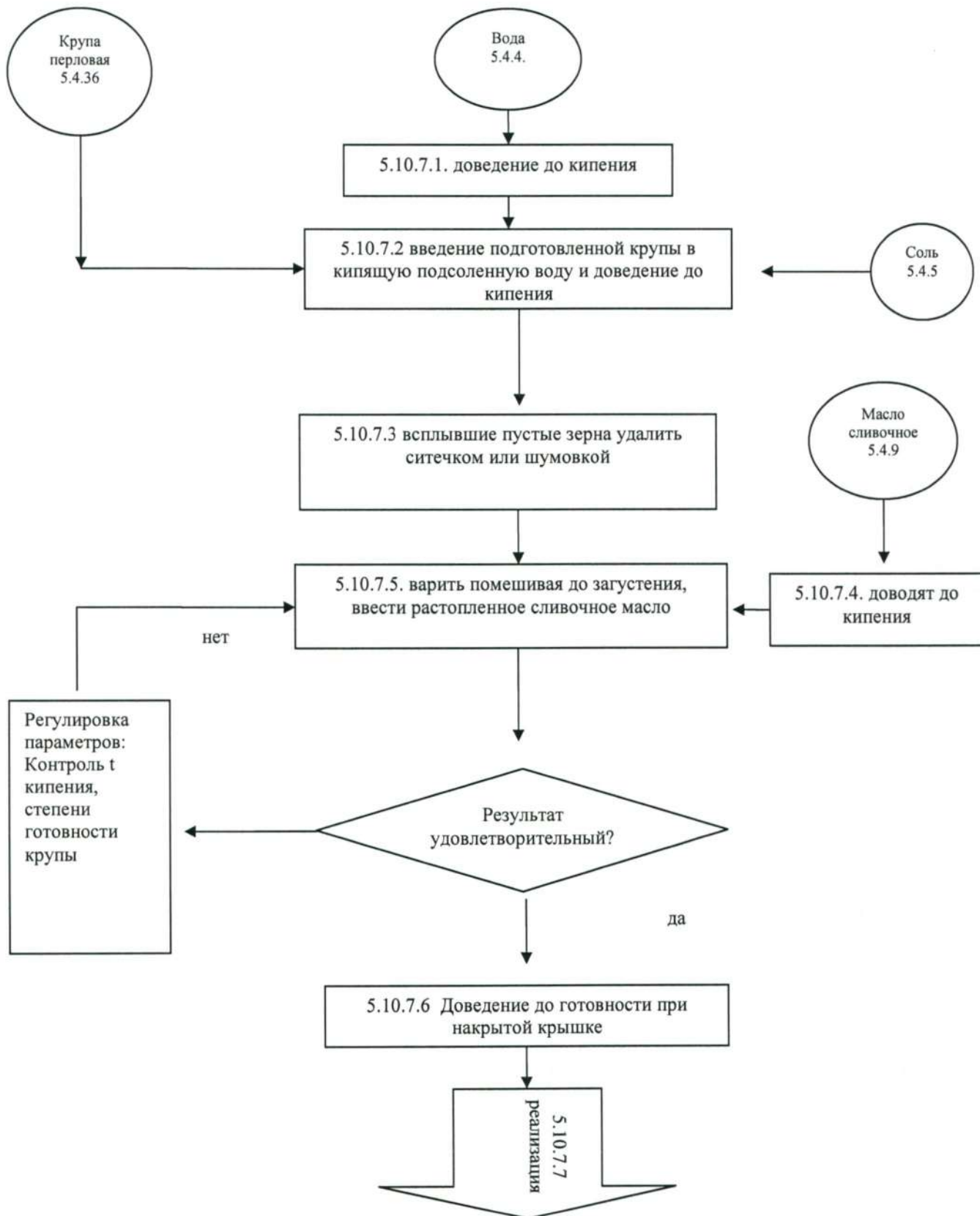
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.6 Блок-схема приготовления каша пшеничная рассыпчатая



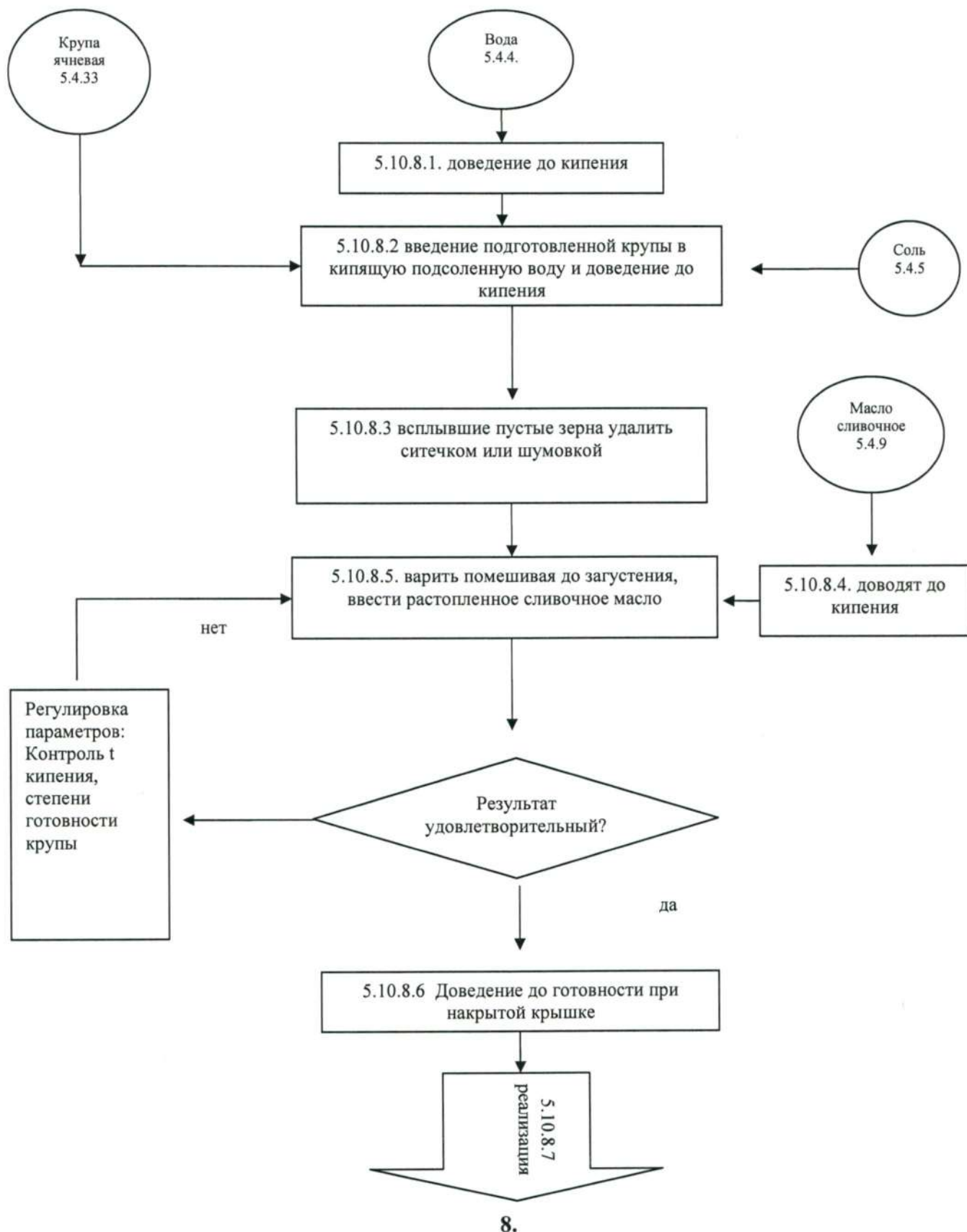
ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.7 Блок-схема приготовления каша перловая рассыпчатая



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.8 Блок-схема приготовления каша ячневая рассыпчатая



ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2023
		Издание 1

8.5.10.9 Блок-схема приготовления макаронных изделий отварных

