|  |  |
| --- | --- |
| **Браїлівська гімназія** **Новоушицької селищної ради****ПОГОДЖЕНО**Голова профкому\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Олена ДЕРДЮК/протокол № 1 від 01.11.2021 | **ЗАТВЕРДЖУЮ**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Людмила ЗІНЬКОВСЬКА/*(підпис)*Наказ № 10-г від 01.11.2021 |

РОБОЧА ІНСТРУКЦІЯ

Член групи HACCP

**Зміст**

1. [Загальні положення 2](#_bookmark0)
2. [Завдання та обов’язки 2](#_bookmark1)
3. [Права 3](#_bookmark2)
4. [Повинен знати 3](#_bookmark3)
5. [Відповідальність 3](#_bookmark4)

# Загальні положення

* 1. Група HACCP створюється з метою здійснення координації діяльності Браїлівської гімназіїв області забезпечення функціонування та підтримки в робочому стані системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP), що відповідає вимогам наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 "Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) " від 01 жовтня 2012 року, та Закону України № 771 "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" від 23 грудня 1997 року.
	2. Призначення члена групи HACCP та його звільнення здійснюється наказом директора закладу.

# Завдання та обов’язки

Член групи HACCP:

* 1. Визначає разом з Групою сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються.
	2. Визначає структурні підрозділи та співробітників, що беруть участь у створенні, впровадженні та розвитку системи НАССР.
	3. Розробляє Політику у сфері безпеки харчових продуктів та систематично оцінює її дотримання.
	4. Планує, контролює та оцінює роботи по створенню, підтримці та вдосконаленню системи НАССР.
	5. Розробляє повний опис харчового продукту та підтримує документ в актуальному варіанті.
	6. Визначає правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений.
	7. Розробляє (коригує) блок-схеми виробничих процесів.
	8. Розглядає та оцінює розроблювані документи системи НАССР.
	9. Оцінює та аналізує ризики, ймовірність реалізації небезпечних факторів.
	10. Розробляє, оцінює та коригує звіти НАССР.
	11. Визначає, оцінює та вдосконалює систему моніторингу контрольних (критичних) точок у системі НАССР.
	12. Періодично перевіряє (не менше 1 разу на рік) описи продукції та виробництва.
	13. Ухвалює коригувальні дії та запобіжні заходи, контролює їх виконання й оцінює результативність.
	14. Планує процедуру верифікації ефективності функціонування системи НАССР.
	15. Планує ресурси для результативного функціонування системи НАССР.

# Права

Член групи HACCP має право:

* 1. Вносити на розгляд групи HACCP пропозиції щодо вдосконалення роботи, пов'язаної з обов'язками, що передбачені цією інструкцією.
	2. У межах своєї компетенції повідомляти керівництву закладу про всі виявлені недоліки в діяльності закладу та вносити пропозиції щодо їх усунення.
	3. Вимагати від керівництва закладу та членів Групи HACCP сприяння у виконанні своїх обов'язків.

# Повинен знати

* 1. Технологію та обладнання, що використовуються на технологічних процесах.
	2. Практичні аспекти операцій, пов’язаних із виробництвом харчових продуктів.
	3. Послідовність виконання та технологію процесу.
	4. Застосовані принципи та методи харчової мікробіології.
	5. Принципи та методики НАССР.
	6. Нормативну та технічну документацію на продукцію.
	7. Заходи щодо запобігання появи небезпечних чинників.
	8. Вимоги щодо дотримання санітарно-гігієнічних правил.

# Відповідальність

Член групи HACCP несе відповідальність:

5.1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, що передбачені цією інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

* 1. За неучасть без поважної причини в засіданнях і неповідомлення про це заздалегідь технічного секретаря Групи НАССР.
	2. За невиконання доручень і рішень Групи НАССР.
	3. Інструкцію розробив: директор Л.В.Зіньковська
	4. З інструкцією ознайомлений:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПІБ** | **Підпис** | **Дата** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |