Довгошиївський навчально-виховний заклад

«Загальноосвітній навчальний заклад – дошкільний навчальний заклад»

Млинівської селищної ради Рівненської області

Н А К А З

31 березня 2021 року с.Довгошиї № 42

Про впровадження системи управління

безпечністю харчових продуктів (СУБХП)

у Посниківській філії Довгошиївського НВК

          На виконання Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин», ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга  (ISO 22000:2005, IDT),  наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП)», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 року № 2347.

     Мета впровадження системи СУБХП: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему СУБХП, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті. Застосування СУБХП передбачає розробку та впровадження СУБХП операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною,  а також правила поводження з харчовими продуктами. Виходячи з вищезазначеного,

НАКАЗУЮ:

1.Для розробки та  впровадження системи СУБХП у навчальному закладі створити робочу групу у складі :

         Голова(координатор) групи – Слива В.В. – заступник завідувача з НВР;

          Члени групи :   Теслюк Н.О. – кухар

Ревко П.П. – завгосп

2.Робочій групі СУБХП **:**

2.1. Розробити та впровадити в Посниківській філії Довгошиївського НВК систему СУБХП.

                                                                           (грудень 2021 – березень 2022 року)

2.2.Підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад.

                                                                     (грудень 2021 – березень 2022 року)

2.3.Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи СУБХП і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи СУБХП.

                                                                                                                       (постійно)

2.4.Координатору затвердити функції робочої групи СУБХП в навчальному закладі і робочий план з розподіленням обов’язків між членами робочої групи.

                                                                      (грудень 2021 – березень 2022 року)

2.5.Робочій групі СУБХП проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці навчального закладу, ефективності системи СУБХП

                                                                                                         (постійно)

2.6.   Групі   СУБХП  в  закладі, з  урахуванням  своїх знань та досвіду, проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів( програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи СУБХП :

2.6.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень      для уникнення перехресного забруднення;

2.6.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

2.6.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо;

2.6.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.6.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.6.6. Здоров’я та гігієна персоналу;

2.6.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.6.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.6.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.6.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.6.11.Зберігання та транспортування;

2.6.12. Контроль за технологічними процесами;

2.6.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

                                                                                  (Пункти2.6.1.-2.6.13.  Постійно)

3.Сливі В.В.  розмістити даний наказ на сайті навчального закладу.

4.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою .

Директор Ткачук В.В.

З наказом ознайомлені: