ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І.П.Шипінська

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.

**План заходів**

**робочої групи Мар’янівського ліцею**

**імені Михайла Слабошпицького**

**щодо послідовністі розробки**

**і впровадження системи**

**НАССР**

1. Створення робочої групи НАССР щодо поглибленн язнань про небезпечні фактори, характерні для харчових продуктів, технологічні процеси та принципи НАССР. Наказ про створення робочої групи НАССР.
2. Розробити Положення про робочу групу НАССР
3. Провести навчання робочої групи НАССР щодо впровадження системи НАССР у ліцеї.

4. Розробити теми засідань групи НАССР щодо введення системи НАССР за принципами:

***Принцип 1***  -  [аналіз небезпечних факторів визначення відповідних заходів з контролю](http://market.avianua.com/?p=4119).

***Принцип 2***  - визначення критичнихконтрольних точок (ККТ).

***Принцип 3***  -встановлення критичних меж для ККТ.

***Принцип 4***  - встановлення процедур моніторингу щодо ККТ.

***Принцип 5***  - розроблення коригувальних дій:

* Виявлення, реєстрацію та аналіз невідповідностей;
* Встановлення причин виникнення невідповідностей;
* Розроблення заходів з усунення причин, що спричинюють їх появу;
* Впровадження запланованих заходів, здійснення контролю за їх виконанням;
* Оцінку ефективності виконаних заходів;
* За необхідності внесення змін та доповнень у процедури, спрямовані на попередження повторного виникнення причин невідповідностей.

***Принцип 6***  - верифікація (перевірка).

***Принцип 7***  - веденнязаписів та документації, перевірка впровадження та дієвості заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

1. **Проводити аналіз небезпечних факторів:**

* Біологічні: зазвичай харчові бактеріальні патогени, такі як сальмонела, листерия і кишкова паличка, також до них відносяться віруси, паразити і гриби.
* Хімічні речовини. У харчових продуктах є три основних типи хімічних токсинів: зустрічаються в природі хімічні речовини, наприклад, ціаніди в деяких коренеплодах і алергенні з’єднання в арахісі; токсини, які є продуктами життєдіяльності мікроорганізмів, наприклад, мікотоксини і водоростеві токсини; і хімічні речовини, додані до товару людиною для контролю виявленої проблеми, наприклад, фунгіцидів або інсектицидів.
* Фізичні: забруднюючі речовини, такі як розбите скло, металеві фрагменти, комахи або камені.

**4. Підтримувати належного функціонування та взаємодії всіх технологічних та допоміжних процесів.**

5.Забезпечити інформування щодо встановлених законодавством та нормативними документами вимог з питань безпечності, принципів системи НАССР, рекомендацій гігієни, а також ресурсів для навчання працівників та підвищення їх кваліфікації.

1. Запровадити механізм моніторингу ефективності роботи щодо впровадження принципів системи НАССР.
2. Запровадити систему взаємозамінності у випадках відсутності персоналу.
3. Переглядати процедури, засновані на принципах системи НАССР щодо покращення та необхідності змін у системі НАССР.
4. Простежувати продукцію щодо визначення партії харчових продуктів, ідентифікації партії, маркування, встановлення зв’язку між інформацією.