

Розробив ЗДВР:	Затверджено наказ Старобросковецького ліцею від 04.09.2020р. № 75-о
Пергул О.Д.	Т.В. Гапей

**Програма-передумова системи НАССР
щодо безпечності зберігання та використання токсичних сполук і речовин
Старобросковецького ліцею**

Зміст

1. Мета та сфера застосування	1
2. Порядок введення в дію	1
3. Нормативні посилання	1
4. Терміни, визначення та скорочення	2
5. Відповідальність	2
6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії).....	2
7. Навчання персоналу.....	2
Додаток Ф-1.9.1	4

1. Мета та сфера застосування

Дана програма-передумова встановлює порядок безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин.

Дія цієї програми-передумови поширюється на задіяних працівників харчоблоку Старобросковецького ліцею.

2. Порядок введення в дію

Вводиться в дію з моменту її затвердження. При змінах в програмі-передумові затверджується наступна редакція. Кожна зміна редакції реєструється відповідальною особою в **Листі реєстрації змін програм-передумов Ф-1.**

3. Нормативні посилання

- Наказ № 590 від 01 жовтня 2012 року «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	ПП-1.9
	Введено з 04.11..2020 р.	стор. 1 з 4

управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

- Закон України від 23 грудня 1997 року № 771 «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів».

4. Терміни, визначення та скорочення

Дезінфекція – це знищення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів на виробничих об'єктах та в навколишньому середовищі чи видалення їх з них.

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (Аналіз ризиків і критичні контрольні точки).

МіДЗ – мийні і дезінфекційні засоби.

Ф – форма.

5. Відповідальність

Відповідальність за дотримання вимог програми-передумови несуть задіяні працівники харчоблоку Старобросковецького ліцею.

Контроль дотримання вимог здійснює директор – постійно та члени групи НАССР – при проведенні верифікації ефективності функціонування системи НАССР.

6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)

6.1 Мийні та деінфекційні засоби визначено та наведено у **Ф-1.5.2 Перелік мийних та дезінфекційних засобів**, який при змінах оновлюється. Зберігаються ці засоби в закритому допоміжному приміщенні, з доступом лише для задіяних у прибиранні та дезінфекції осіб.

6.2 Мийні та деінфекційні засоби, які використовуються, не містять в собі токсичних сполук та речовин, що можуть загрожувати безпечності харчових продуктів. Безпечність цих засобів підтвержена Висновками санітарно-епідемологічної експертизи та сертифікатами якості (Папка «Сертифікати»).

6.3 Зберігання приманок для шкідників на потужностях харчоблоку Старобросковецького ліцею харчування відсутнє, оскільки заходи дератизації та дезінсекції здійснюються підрядними організаціями згідно **Програми-передумови 1.8.**

7. Навчання персоналу

Ознайомлення новоприйнятих працівників з даною програмою-передумовою

проводиться перед початком роботи та фіксується в **Листі ознайомлення – Ф-1.9.1** безпосередньо директором або призначеним ним співробітником, повторне ознайомлення задіяних працівників не рідше 1 разу на рік та у разі затвердження нової версії документу.

\

ЛИСТ-ОЗНАЙОМЛЕННЯ

Прізвище, ініціали	Посада	Підпис	Дата
Пергул О.Д.			
Георгійчук Г.М.			
Архіпова М.В.			
Пашняк С.О.			
Дробна О.В.			
Собко А.			