

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	ПП-1.12	
	Введено з 26.10.2020 р.	Редакція 1	стор. 1 з 6

**Програма-передумова системи НАССР  
щодо контролю технологічних процесів**

## Зміст

<b>1. Мета та сфера застосування</b> .....	1
<b>2. Порядок введення в дію</b> .....	1
<b>3. Нормативні посилання</b> .....	1
<b>4. Терміни, визначення та скорочення</b> .....	1
<b>5. Відповідальність</b> .....	1
<b>6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)</b> .....	2
<b>7. Навчання персоналу</b> .....	3
Додаток Ф-1.12.1 .....	4
Додаток Ф-1.12.2 .....	5
Додаток Ф-1.12.3 .....	5
Додаток Ф-1.12.4 .....	6

### **1. Мета та сфера застосування**

Дана програма-передумова встановлює порядок контролю технологічних процесів та управління продукцією, яка не відповідає встановленим вимогам.

Дія даної процедури поширюється на задіяних в технологічних процесах працівників.

### **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 управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

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

### **4. Терміни, визначення та скорочення**

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

Ф – форма.

ДП – документована процедура.

### **5. Відповідальність**

Директор несе відповідальність за:

- організацію роботи по виявленню та обліку невідповідної харчової продукції;

<b>Розробив:</b>		<b>Затвердив:</b>	
Дата:	Підпис:	Дата:	Підпис:

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	ПП-1.12
	Введено з 26.10.2020 р.	стор. 2 з 6

- прийняття рішень щодо дій з невідповідною продукцією;
- організацію та проведення аналізу невідповідностей, виявлених на етапі вхідного та періодичного контролю продукції;
- правильності маркування невідповідної продукції, контроль за її ізолюванням, списанням, поверненням чи передачею на утилізацію.

Задіяні працівники харчоблоку ЗДО № несуть відповідальність за:

- зупинку виконання операцій процесу, в результаті якої виникає невідповідна продукція;
- організацію робіт по маркуванню, ізолюванню, зберіганню та обліку невідповідної продукції;
- проведення обстеження і аналізу невідповідної продукції.

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 Технологічні процеси харчоблоку закладу розроблені та описані у **Блок-схемах технологічних процесів (2.8)**.

6.2 Контроль параметрів технологічних процесів відбувається згідно **програм-передумов, Технологічних карт (2.14)** та наступних процедур:

- ДП 001-2020 **Вхідний контроль сировини та продуктів;**
- ДП 002-2020 **Ідентифікація та умови зберігання харчових продуктів на потужності;**
- ДП 003-2020 **Харчування в групах.**

### **6.3 Невідповідності при вхідному контролі**

6.3.1 Невідповідною може бути продукція:

- на яку відсутня супровідна документація;
- яка не відповідає вимогам щодо якості та безпечності;
- термін придатності якої закінчився/закінчується;
- з невідповідною температурою;
- яка має механічні пошкодження;
- з пошкодженим пакуванням;
- із забрудненнями;
- забруднена шкідниками.

6.3.2 Невідповідна продукція не приймається та повертається постачальнику. При цьому заповнюється **Акт-претензія** згідно форми **Ф-1.10.2**.

### **6.4 Невідповідності в процесі підготовки та реалізації**

6.4.1 По місцю виявлення невідповідна продукція класифікується на:

- внутрішню невідповідну продукцію, тобто продукцію, виявлену в процесі підготовки та реалізації;

- зовнішню невідповідну продукцію, тобто продукцію, виявлену в споживача.

По значимості невідповідна продукція класифікується на:

- непоправна;
- поправна.

Причинами виникнення невідповідної продукції можуть бути:

- недотримання умов зберігання та використання;
- помилка виконавця;
- неналежний стан технологічного устаткування та інвентарю.

Невідповідною може стати:

- продукція, що зберігалась в невідповідних температурних та вологісних режимах;
- продукція, термін придатності якої закінчився;
- продукція, на якій відсутня етикетка;

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	<b>ПП-1.12</b>
	Введено з 26.10.2020 р.	стор. 3 з 6

- продукція, що впала на підлогу;
- продукція, що не відповідає нормам по органолептичних показниках;
- продукція, частина якої механічно пошкоджена.

6.4.2 Інформація про виявлену невідповідність негайно доводиться до відома директора, а також до персоналу, від якого може залежати усунення невідповідності.

6.4.3 Аналіз невідповідності проводиться відповідальним за харчування з метою оцінки характеру невідповідності, її значимості та ухвалення рішення про подальші дії по даній невідповідності.

Питання, пов'язані з аналізом і ухваленням рішення по невідповідності, можуть обговорюватися на нарадах у директора. За результатами аналізу конкретної невідповідності розробляються заходи для її усунення, встановлюються терміни усунення і відповідальний виконавець.

6.4.4 У разі встановлення невідповідності продукції, вона ідентифікується, як «БРАК». Якщо не встановлено статус продукції - «ПРОДУКЦІЯ, ЩО ЧЕКАЄ НА РІШЕННЯ». За потреби, на продукцію наноситься відповідна бирка «БРАК» (**форма Ф-1.12.2**) або «ПРОДУКЦІЯ, ЩО ЧЕКАЄ НА РІШЕННЯ» (**форма Ф-1.12.3**) (друкована або написана від руки на стікері).

6.4.5 Вся невідповідна продукція відразу ж повертається постачальнику при прийманні. В разі виявлення при технологічних процесах- відразу ж підлягає списанню та утилізації.

6.4.6 Вся невідповідна продукція, яка не підлягає виправленню або переробці, повертається постачальнику або утилізується.

6.4.7 Якщо невідповідну продукцію можна виправити або переробити, директор приймає рішення про доцільність її приймання для подальшого використання.

6.4.8 Якщо продукція не відповідає за якісними показниками та/або показниками безпеки, вона не приймається в жодному разі.

## **6.5 Контроль якості готової продукції**

Після приготування страв та напоїв, за 30 хв до видачі готової продукції споживачеві відповідальна особа (сестра медична з дієтичного харчування) здійснює контроль якості (знімає проби) та вносить відповідні записи до **Ф-1.12.4 Журналу бракеражу готової продукції**.

## **7. Навчання персоналу**

Ознайомлення новоприйнятих працівників з даною програмою-передумовою проводиться директором або вповноваженим ним працівником перед початком роботи та фіксується в **Листі ознайомлення – Форма Ф-1.12.1**, повторне ознайомлення задіяних працівників не рідше 1 разу на та у разі затвердження нової версії документу.



<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>		<b>ПП-1.12</b>
Введено з 26.10.2020 р.	Редакція 1	стор. 5 з 6

<b><i>Бирка «БРАК»</i></b>	<b>Додаток Ф-1.12.2</b>
----------------------------	-------------------------

<b>Бирка «БРАК»</b>	
№ вхідної партії	
Назва об'єкту, кількість	
Причина браку	
Дата	
ПІБ відповідальної особи	
Підпис	
Ф-1.12.2	Ред. 1 Введено з 26.10.2020р.

<b><i>Бирка «ПРОДУКЦІЯ, ЩО ЧЕКАЄ НА РІШЕННЯ»</i></b>	<b>Додаток Ф-1.12.3</b>
--	-------------------------

<b>Бирка «ПРОДУКЦІЯ, ЩО ЧЕКАЄ НА РІШЕННЯ»</b>	
№ вхідної партії	
Назва об'єкту, кількість	
Причина невідповідності	
Дата	
ПІБ відповідальної особи	
Підпис	
Ф-1.12.3	Ред. 1 Введено з 26.10.2020р.

