

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	ПП-1.13
	Введено з 26.10.2020 р.	стор. 1 з 3

**Програма-передумова системи НАССР
щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів**

Зміст

1. Мета та сфера застосування	1
2. Порядок введення в дію	1
3. Нормативні посилання	1
4. Терміни та визначення	1
5. Відповідальність	1
6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)	2
7. Навчання персоналу	2
Додаток Ф-1.13.1	3

1. Мета та сфера застосування

Дана програма-передумова встановлює порядок маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Дія цієї програми-передумови поширюється на задіяних харчоблоку ліцею, а її вимоги є обов'язковими для виконання.

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»;

- Закон України від 06 грудня 2018 року №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Терміни та визначення

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

Ф – форма.

ДП – документована процедура.

5. Відповідальність

Відповідальність за дотримання вимог програми-передумови несуть задіяні працівники харчоблоку ЗДО №.

Контроль дотримання вимог здійснює директор – постійно та члени групи НАССР – при

Розробив:		Затвердив:	
Дата:	Підпис:	Дата:	Підпис:

	<i>Документація системи управління безпечністю харчових продуктів</i>	ПП-1.13
	Введено з 26.10.2020 р.	стор. 2 з 3
	Редакція 1	

проведенні верифікації ефективності функціонування системи НАССР.

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

6.1 Харчоблок ліцею забезпечує у межах своєї діяльності наявність обов'язкової інформації про харчові продукти в меню, а також інформує споживачів про склад та спосіб приготування харчового продукту в усній формі.

6.2 Харчоблок ліцею не приписує будь-яким харчовим продуктам власного виробництва властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, або посилаються на такі властивості.

6.3 Харчоблок ліцею у межах своєї діяльності не змінює інформацію, що супроводжує харчовий продукт (меню), таким чином, що може ввести в оману кінцевого споживача, знизити рівень захисту споживача та погіршити можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору.

6.4 Маркування вхідної сировини та продуктів, напівфабрикатів та готових страв на потужностях із зазначенням строку зберігання є обов'язковим та здійснюється відповідно до процедури ДП 002-2020.

7. Навчання персоналу

Ознайомлення новоприйнятих працівників з даною програмою-передумовою проводиться директором або вповноваженим ним працівником перед початком роботи та фіксується в **Листі ознайомлення – Ф-1.13.1**, повторне ознайомлення задіяних працівників не рідше 1 разу на рік та у разі затвердження нової версії документу.

