

«Утверждаю»

«__» «_____» 20__ г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

ОБРАБОТКА И РЕАГИРОВАНИЕ НА НЕСООТВЕТСТВИЯ И ИНЦИДЕНТЫ

Содержание

1.	Назначение и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки.....	3
3.	Термины, определения и сокращения.....	3
4.	Ответственность.....	3
5.	Описание процедуры	4
5.1	Выявление несоответствий и инцидентов	4
5.2	Оценка и анализ причин	4
5.3	Принятие мер	4
5.4	Документирование действий.....	5
5.5	Мониторинг и проверка эффективности.....	5
5.6	Обучение и осведомленность сотрудников	5
6.	Записи.....	5
7.	Пересмотр, внесение изменений, хранение и рассылка.....	5

1. Назначение и область применения

1.1 Настоящая процедура описывает порядок обработки и реагирования на несоответствия и инциденты в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на всех этапах жизненного цикла продукции — от получения сырья до выпуска готовой продукции, хранения и транспортировки. Процедура включает в себя процесс регистрации, анализа, корректировки и предотвращения повторных инцидентов, а также соблюдение всех требований безопасности пищевой продукции, изложенных в стандарте ISO 22000:2018 и других применимых нормативных актах.

1.2 Область применения охватывает все подразделения и работников, задействованных в производственных, транспортировочных и логистических процессах, включая поставщиков и подрядчиков.

2. Нормативные ссылки

- ISO 22000:2018 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям в цепи поставок пищевых продуктов
- ISO 9001:2015 Системы менеджмента качества. Требования
- Регламент (ЕС) No 178/2002 Европейского парламента и Совета ЕС о безопасности пищевой продукции.
- Рекомендации Codex Alimentarius (Принципы НАССР).

3. Термины, определения и сокращения

3.1. Термины и определения:

Несоответствие — Отклонение от установленных стандартов, норм или процедур, которое может привести к нарушению безопасности пищевой продукции. Это может быть нарушение в процессе производства, хранения, транспортировки, упаковки или контроля качества.

Инцидент — Событие, которое может или привело к угрозе безопасности пищевой продукции, включая, но не ограничиваясь, загрязнением, ошибками в процессе, нарушением температурных режимов, нарушением стандартов хранения и транспортировки.

Корректирующие действия — Меры, направленные на устранение коренных причин несоответствия или инцидента, с целью предотвращения их повторного возникновения.

Предупредительные действия — Меры, направленные на предотвращение возникновения несоответствий и инцидентов, даже если они еще не произошли, с использованием анализа факторов риска и слабых мест в процессе.

Критическая контрольная точка (ККТ) — Точка, этап или процесс, на котором может быть предотвращена, устранена или снижена до приемлемого уровня опасность для безопасности пищевой продукции.

3.2 Сокращения:

СМБПП — система менеджмента безопасности пищевой продукции.

КД — корректирующие действия.

НАССР — анализ опасностей и критические контрольные точки.

ПКП — Программа контроля процессов (например, санитарного контроля, контроля за температурой и др.).

ISO — Международная организация по стандартизации.

ЕС — Европейское сообщество (Европейский Союз).

ППЭ — Программа повышения эффективности.

4. Ответственность

4.1 Руководитель системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБП):

- Обеспечивает создание и внедрение этой процедуры.