

«Утверждаю»

«__» «_____» 20__ г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

УПРАВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ

Содержание

1.	Назначение и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки.....	3
3.	Термины, определения и сокращения.....	3
4.	Ответственность.....	3
5.	Описание процедуры	3
5.1	Идентификация критических контрольных точек (ККТ).....	3
5.2	Установление пределов безопасности для ККТ.....	4
5.3	Мониторинг ККТ.....	4
5.4	Корректирующие действия	4
5.5	Верификация эффективности управления ККТ	4
6.	Записи.....	4
7.	Пересмотр, внесение изменений, хранение и рассылка.....	4
8.	Приложения.....	5

1. Назначение и область применения

1.1 Настоящая процедура устанавливает требования по управлению критическими контрольными точками (ККТ) в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.2 Процедура применяется на всех этапах производства, где может возникнуть угроза безопасности пищевой продукции, и описывает процессы идентификации, установления пределов безопасности, мониторинга, корректирующих действий и проверки эффективности контроля ККТ.

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
-
- Рекомендации Codex Alimentarius (Принципы HACCP).

3. Термины, определения и сокращения

3.1. Термины и определения:

Критическая контрольная точка (ККТ) — этап производственного процесса, на котором необходимо контролировать опасность для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Пределы безопасности (пределы ККТ) — заранее установленные значения, при которых процесс считается безопасным с точки зрения безопасности пищевой продукции.

Мониторинг ККТ — регулярное измерение или наблюдение за параметрами процесса на ККТ для определения соответствия установленным пределам безопасности.

Корректирующие действия — действия, предпринимаемые при отклонении параметров от пределов безопасности на ККТ.

Верификация — процесс проверки, что система контроля ККТ работает эффективно, и что продукция остается безопасной

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.

ККТ — критическая контрольная точка.

4. Ответственность

Ответственность за внедрение и выполнение данной процедуры возлагается на менеджера по безопасности пищевой продукции (или аналогичную должность).

Контроль за функционированием системы управления ККТ возлагается на отдел качества, который также осуществляет проведение регулярных проверок и обучения персонала.

Руководитель производства несет ответственность за оперативное реагирование на выявленные отклонения в процессе производства и принятие корректирующих действий.

5. Описание процедуры

5.1 Идентификация критических контрольных точек (ККТ)

- Все этапы производственного процесса подвергаются анализу на наличие опасностей, которые могут повлиять на безопасность продукции.