

**«Утверждаю»**

\_\_\_\_\_

**«\_\_» «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г.**

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА  
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

## Содержание

1.	Назначение и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки.....	3
3.	Термины, определения и сокращения.....	3
4.	Ответственность и полномочия.....	3
5.	Требования.....	3
5.1	Контроль качества готовой продукции.....	3
5.2	Контроль на каждом этапе производства.....	4
5.3	Документирование результатов контроля качества.....	4
5.4	Контроль и мониторинг производственных процессов.....	4
5.5	Корректирующие действия при отклонениях от норм.....	4
5.6	Обучение персонала.....	4
6.	Записи.....	4
7.	Пересмотр, внесение изменений, хранение и рассылка.....	4
	Приложения.....	5

## 1. Назначение и область применения

1.1 Процедура направлена на обеспечение контроля качества готовой продукции с целью подтверждения соответствия продукции установленным требованиям безопасности и качества, а также предотвращения распространения дефектных товаров. Контроль качества охватывает проверку физико-химических, микробиологических и органолептических характеристик готовой продукции перед ее выпуском на рынок.

1.2 Процедура применяется на всех этапах производства, упаковки и хранения готовой продукции.

## 2. Нормативные ссылки

- ISO 22000:2018	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям в цепи поставок пищевых продуктов
- .....	
- Рекомендации Codex Alimentarius (Принципы HACCP).	

## 3. Термины, определения и сокращения

3.1. Термины и определения:

**Качество готовой продукции** — совокупность характеристик продукции, которые определяют ее соответствие установленным требованиям безопасности, вкусовых и других показателей.

**Параметры качества** — физико-химические, микробиологические и органолептические характеристики продукции, которые влияют на ее безопасность и потребительские свойства.

**Контроль качества** — процесс проверки соответствия продукции установленным стандартам качества, безопасности и нормативным требованиям.

3.2 Сокращения:

**СМБПП** — система менеджмента безопасности пищевой продукции.

**HACCP** — Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ опасностей и критические контрольные точки).

**ISO** — Международная организация по стандартизации.

## 4. Ответственность и полномочия

Ответственность за внедрение и выполнение данной процедуры возлагается на руководителей подразделений, занимающихся производством и контролем качества продукции.

Ответственность за контроль качества готовой продукции, проведение необходимых тестов и оценку результатов несет отдел контроля качества и специалисты, уполномоченные на проведение анализов.

Работники, ответственные за сбор и анализ данных о качестве, обязаны своевременно информировать руководство о любых отклонениях от норм.

## 5. Требования

### 5.1 Контроль качества готовой продукции

- Контроль качества готовой продукции включает проверку физико-химических, органолептических и микробиологических характеристик. Все проверки выполняются в соответствии с утвержденными стандартами и внутренними требованиями предприятия.
- Продукция проверяется на соответствие следующим основным параметрам: запах, вкус, текстура, внешний вид, химический состав (например, содержание микробиологических показателей, остаточные пестициды, уровень соли и т. д.).
- Продукция, не соответствующая установленным стандартам качества, не допускается к реализации, а также подлежит переработке или утилизации в зависимости от характера дефекта.