

«Утверждаю»

«__» «_____» 20__ г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

КОНТРОЛЬ САНИТАРНЫХ УСЛОВИЙ И ГИГИЕНЫ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ

Содержание

1.	Назначение и область применения.....	3
2.	Нормативные ссылки.....	3
3.	Термины, определения и сокращения.....	3
4.	Ответственность.....	3
5.	Требования.....	3
5.1	Обеспечение санитарных условий на рабочих местах.....	3
5.2	Соблюдение норм личной гигиены.....	3
5.3	Контроль и мониторинг санитарных условий.....	4
5.4	Инструменты и оборудование.....	4
6.	Записи.....	4
7.	Пересмотр, внесение изменений, хранение и рассылка.....	4
8.	Приложения.....	5

1. Назначение и область применения

1.1 Целью данной процедуры является обеспечение санитарных условий и гигиенических норм на рабочих местах, связанных с производством, обработкой, хранением и транспортировкой пищевых продуктов, в соответствии с требованиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000:2018.

1.2 Процедура охватывает все этапы производства и относится ко всем работникам, имеющим отношение к этим процессам.

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:

Санитарные условия — совокупность факторов, определяющих степень чистоты и безопасности производственной среды.

Гигиена на рабочем месте — соблюдение правил личной гигиены работников и поддержание чистоты в производственных помещениях.

Критические контрольные точки (ККТ) — места или этапы производственного процесса, в которых могут возникать угрозы безопасности пищевой продукции.

3.2 Сокращения:

СМБПП — система менеджмента безопасности пищевой продукции.

КД — корректирующие действия.

ISO — Международная организация по стандартизации.

ККТ — критическая контрольная точка.

4. Ответственность

Ответственность за выполнение требований данной процедуры возлагается на начальников смен и руководителей подразделений.

Специалисты по безопасности пищевой продукции осуществляют контроль и мониторинг соблюдения санитарных условий и гигиенических норм на рабочих местах.

Работники обязаны соблюдать установленные нормы гигиены и санитарии.

5. Требования

5.1 Обеспечение санитарных условий на рабочих местах

- Регулярно проводятся уборка производственных помещений, санитарных узлов, складских и вспомогательных помещений в соответствии с установленным графиком.
- При необходимости выполняются дезинфекционные мероприятия, включая обработку поверхностей, инструментов и оборудования.
- Контроль за соблюдением санитарных условий на рабочих местах осуществляется через регулярные осмотры и мониторинг. Применяются средства для предотвращения загрязнения продуктов, такие как барьеры, щетки, коврики и прочие устройства.

5.2 Соблюдение норм личной гигиены