

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_

«\_\_» «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**КОНТРОЛЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА**

## 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	Оценка и анализ рисков на всех этапах производства .....	3
5.2	Планирование и внедрение мероприятий по контролю .....	4
5.3	Обучение и квалификация персонала .....	4
5.4	Контроль и мониторинг производственных процессов.....	4
5.5	Документирование и запись данных .....	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 безопасности пищевой продукции на всех этапах производства, начиная от поступления сырья и заканчивая готовой продукцией. Контроль за безопасностью охватывает как технологические процессы, так и условия труда, с целью предотвращения угроз для здоровья потребителей, защиты от микробиологических, химических и физических рисков.

1.2 Процедура применяется на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации 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:

**Безопасность пищевой продукции** — состояние пищевой продукции, при котором отсутствуют или находятся на безопасном уровне физические, химические или микробиологические опасности.

**Критические контрольные точки (ККТ)** — этапы производственного процесса, где можно предотвратить или устранить опасности, или свести их риски к приемлемому уровню.

### 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.

**ККТ** — критическая контрольная точка.

## 4. Ответственность

Ответственность за выполнение данной процедуры возлагается на руководство предприятия, а также на специалистов по безопасности пищевой продукции.

Работники, участвующие в производственном процессе, обязаны соблюдать стандарты безопасности и своевременно информировать о возможных рисках и несоответствиях.

Ответственность за контроль за безопасностью на каждом этапе производства несет руководство каждого подразделения, от технологов до работников склада.

## 5. Требования

### 5.1 Оценка и анализ рисков на всех этапах производства

- Осуществляется анализ возможных рисков, включая микробиологические, химические и физические угрозы, которые могут возникнуть на всех этапах производства.
- Все выявленные риски подлежат документированию и оценке с использованием методов, таких как анализ опасностей и критических контрольных точек (HACCP).
- Определяются и устанавливаются критические контрольные точки, где возможен контроль угроз для безопасности продукции.