

«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.