

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_

«\_\_» «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**КОНТРОЛЬ ЗА СРОКАМИ ГОДНОСТИ И РОТАЦИЕЙ ПРОДУКЦИИ (FIFO)**

## 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	Организация и оформление системы FIFO.....	3
5.2	Контроль сроков годности продукции.....	4
5.3	Документирование и учет сроков годности.....	4
5.4	Обучение персонала.....	4
5.5	Ревизии и инвентаризации.....	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 за сроками годности продукции и соблюдение принципов ротации продукции по системе FIFO (First In, First Out). Это необходимая мера для поддержания безопасности пищевой продукции, минимизации рисков использования просроченных продуктов и повышения качества управления запасами.

1.2 Процедура охватывает все этапы хранения, транспортировки и распределения продукции на складе.

## 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:

**Срок годности** — период времени, в течение которого продукт сохраняет свою безопасность и пригодность для потребления при соблюдении условий хранения.

**FIFO (First In, First Out)** — принцип ротации продукции, при котором сначала используется тот продукт, который был принят на склад первым, а затем — более поздние поступления.

**Ротация продукции** — процесс распределения и использования продукции на складе согласно установленной системе (FIFO), с целью предотвращения использования просроченных товаров.

3.2 Сокращения:

**FIFO** — First In, First Out (Первым поступил, первым пошел).

**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 внедрение и контроль ротации продукции возлагается на руководство склада, а также на менеджеров по логистике и сотрудниках, осуществляющих прием, хранение и выдачу продукции.

Работники склада и производственные работники, взаимодействующие с продукцией, несут ответственность за соблюдение принципов FIFO и соблюдение сроков годности.

Специалисты по безопасности пищевой продукции проводят регулярный контроль за выполнением требований данной процедуры.

## 5. Требования

### 5.1 Организация и оформление системы FIFO

- Продукция на складе распределяется по системе FIFO, где товары с более ранними сроками годности размещаются в доступные для использования зоны, а более свежие — в задние ряды.