

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_

«\_\_» «\_\_\_\_\_» 20\_\_ г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА  
МОНИТОРИНГ УСЛОВИЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ**

## 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	Мониторинг температуры и влажности.....	3
5.2	Контроль чистоты и санитарного состояния транспортных средств.....	3
5.3	Документирование и отслеживание условий транспортировки.....	4
5.4	Проверка транспортных документов.....	4
5.5	Корректирующие действия при нарушениях условий транспортировки.....	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 описывает процессы мониторинга условий транспортировки продукции с целью обеспечения соблюдения всех норм безопасности и качества на этапе транспортировки, а также минимизации риска загрязнения или повреждения продукции.

1.2 Процедура применяется ко всем транспортным средствам, используемым для перевозки пищевой продукции, включая внутренние и внешние перевозки.

## 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:

**Условия транспортировки** — параметры, влияющие на сохранность и безопасность продукции во время перевозки (температура, влажность, вентиляция, санитарное состояние транспортного средства).

**Мониторинг условий транспортировки** — процесс постоянной проверки соответствия условий транспортировки установленным требованиям, включая контроль температуры, влажности, чистоты и других факторов.

**Транспортное средство** — любой вид транспортного средства, используемый для перевозки продукции, включая автомобили, контейнеры, железнодорожные вагоны, и т.д.

### 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 логистический отдел и отдел контроля качества.

Оперативное управление мониторингом условий транспортировки и поддержание условий хранения и перевозки продукции в пределах установленных норм возлагается на водителей, грузоотправителей и другие лица, ответственные за организацию транспортировки.

В случае выявления отклонений от норм, ответственные лица принимают оперативные меры для устранения нарушений и информируют руководство.

## 5. Требования

### 5.1 Мониторинг температуры и влажности

- Для всех видов продукции, чувствительных к температурным колебаниям, осуществляется мониторинг температуры в процессе транспортировки. Температура должна поддерживаться в пределах, рекомендованных для данного типа продукции.
- Влажность в транспортном средстве проверяется в случае необходимости, особенно для продукции, чувствительной к изменению влажности (например, овощи, фрукты, мясо, молочные продукты).

### 5.2 Контроль чистоты и санитарного состояния транспортных средств

- Перед загрузкой транспортного средства проверяется его санитарное состояние. Транспортное средство должно быть чистым, без загрязнений, остатков предыдущих грузов или иных загрязняющих веществ.