

«Утверждаю»

«__» «_____» 20__ г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

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 Определение зон и областей, подверженных риску перекрестного загрязнения	3
5.2 Организация процессов и технологий для предотвращения перекрестного загрязнения	3
5.3 Использование средств индивидуальной защиты (СИЗ) для предотвращения загрязнения	4
5.4 Обучение и инструктажи персонала по предотвращению перекрестного загрязнения....	4
5.5 Контроль и мониторинг	4
6. Записи.....	4
7. Пересмотр, внесение изменений, хранение и рассылка.....	4
Приложения.....	5

1. Назначение и область применения

1.1 Процедура направлена на предотвращение перекрестного загрязнения пищевых продуктов в процессе их производства, хранения, транспортировки и обработки.

1.2 Процедура охватывает все этапы технологического процесса и применяется ко всем работникам, имеющим отношение к производству и обращению с продуктами.

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:

Критическая контрольная точка (ККТ) — этап производственного процесса, на котором необходимо контролировать опасность для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Пределы безопасности (пределы ККТ) — заранее установленные значения, при которых процесс считается безопасным с точки зрения безопасности пищевой продукции.

Перекрестное загрязнение — перенос опасных микроорганизмов, химических веществ или аллергенов с одного источника на другой, что может привести к загрязнению безопасных продуктов.

3.2 Сокращения:

СМБПП — система менеджмента безопасности пищевой продукции.

КД — корректирующие действия.

НАССР — 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 руководителей подразделений, технологов и специалистов по безопасности пищевой продукции.

Работники, взаимодействующие с продуктами, обязаны соблюдать требования по предотвращению перекрестного загрязнения в рамках своей деятельности.

Специалисты по безопасности пищевой продукции осуществляют контроль за соблюдением установленных процедур и норм.

5. Требования

5.1 Определение зон и областей, подверженных риску перекрестного загрязнения

- Выделяются отдельные зоны для обработки сырых и готовых продуктов с целью минимизации возможности их контакта и предотвращения загрязнения.
- Внутри каждой зоны организуется четкое разделение по видам продуктов (например, мясо, рыба, овощи), с учетом их потенциального воздействия на безопасность пищи.
- Разделяются зоны для работы с продуктами, содержащими аллергены, и продуктами без аллергенов.

5.2 Организация процессов и технологий для предотвращения перекрестного загрязнения