

**Общество с ограниченной ответственностью
«Северная Столица»**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

11 января 2021 года



Дата введения: 11 января 2021 года

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«Планирование и производство безопасной продукции»

Санкт-Петербург

2021г.

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	2
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

Планирование и производство безопасной продукции

Общие положения

Планирование последовательности процессов и субпроцессов согласуется с требованиями практик по обеспечению безопасности пищевой продукции компании и документировано в плане по качеству/плане ХАССП и документах по управлению процессами.

Посредством эффективных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и плана ХАССП в компании внедрена, функционирует и обеспечивается эффективность запланированных мероприятий и любых изменениях в этих мероприятиях.

Изготовление блюд

Во время приготовления пищи сырые фрукты и овощи должны обрабатываться с использованием санитарного оборудования, с применением препаратов соответствующей химической концентрации.

- Все фрукты, овощи и зелень, обрабатываются и затем промываются;
- Концентрация используемых санитарных препаратов должна быть в пределах норм;
- Время химического воздействия во время санитарной обработки регламентируется инструкцией;
- Соблюдение инструкций производителя для правильного использования и эффективности химических продуктов.

Журнал обработки зелени, фруктов, овощей

Дата обработки	Концентрация препарата, используемого для обработки	Время воздействия во время обработки	Особенности корректирующих действий

Процедура размораживания замороженных продуктов питания

При размораживании продуктов питания ведется соответствующая документация.
Правила при размораживании продуктов питания:

- Замороженные продукты питания должны использоваться в течение 1-2 суток с момента начала размораживания отдельного продукта;
- Если продукты размораживаются не в холодильнике, сразу после завершения размораживания нужно использовать продукт, либо поместить его в холодильник;
- Нельзя повторно замораживать размороженные продукты;
- Контролировать и поддерживать температуру холодильника в соответствии с документацией;
- При размораживании при комнатной температуре продукты должны оставляться для размораживания на короткий период времени, и температура поверхности

	Редакция	ООО «Северная Столица»	Лист	3
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

- Способ размораживания под проточной под холодной питьевой водой используется для продуктов, запечатанных в непромокаемую упаковку;
- Размораживание в микроволновой печи и в дефростере используется только как часть процесса термической обработки.

При термической обработке продуктов питания ведется журнал бракеража готовой продукции, который включает:

- Дату, время термической обработки продукта;
- Описание продукта, подвергающегося термической обработке;
- Внутреннюю температуру продукта, подвергающегося термической обработке;
- Особенности корректирующих действий при их применении.

На предприятии общественного питания в производственной зоне не должны находиться внешние упаковочные материалы (например, картонные коробки, картон, консервные банки, пластиковая обертка).

Стратегия контроля за инородными предметами:

- Ликвидация инородных предметов из производственных зон (т.е. стеклянных упаковочных материалов, например таких как банки);
- В случае, если инородные предметы нельзя ликвидировать или чем-то заменить, необходимо контролировать риск того, что инородные предметы могут вызвать перекрестное загрязнение (т.е. осветительные приборы должны быть защищены или запечатаны небьющимися корпусами, чтобы удержать все стекло в случае поломки) и следить за инородными предметами, чтобы избежать случайного повреждения (т.е. оборудование авиакомпании);
- Наличие стратегии по контролю за разбитым стеклом;
- Предприятие соответствующих корректирующих действий в случае потенциального или фактического перекрестного загрязнения между продуктами питания и инородными предметами.

Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

Компания разработала, внедрила и поддерживает в рабочем состоянии программы обязательных предварительных мероприятий, позволяющие управлять

- вероятностью того, что производственная среда станет источником возникновения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- биологическим, химическим и физическим загрязнением продукта (продукции), включая взаимное загрязнение между разнородной продукцией;
- уровнем опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, который присущ продукции и среде, в которой она производится.

Члены группы безопасности пищевой продукции определили, подготовили и внедрили ПОПМ во всю производственную систему, учитывая масштаб и тип производственной деятельности, тип операций, характер продукции

Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	4
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	12

Компания определила законодательные и нормативные требования, связанные с продукцией и приведенные в описании продукции.

При выборе и осуществлении программ обязательных предварительных мероприятий организация рассмотрела и использует соответствующую информацию:

- строительство и расположение производственных зданий и необходимых вспомогательных сооружений;
- оформление зданий, включая производственные и бытовые помещения;
- подведение воздуха, воды, энергии и других линий;
- работа вспомогательных служб, включая удаление отходов и отвод сточных вод;
- пригодность оборудования и его доступность для чистки, технического и профилактического обслуживания;
- управление закупленными материалами, снабжение, удаление, а также обращение с продукцией (в том числе хранение и транспортировку);
- мероприятия по предотвращению перекрестного загрязнения;
- обработку и санитарно-гигиенические мероприятия;
- контроль за вредителями;
- гигиену персонала;
- другие уместные аспекты.

Компания ведет записи о верификации.

Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей Общие положения

Компания собрала, поддерживает в порядке, актуализирует и документально оформила всю информацию, необходимую для проведения анализа опасностей.

Группа безопасности пищевой продукции

Высшее руководство назначило группу безопасности пищевой продукции, учитывая знания и опыт персонала.

Характеристики продукции

Все документированные материалы, касающиеся сырьевые материалы, ингредиентов и материалов, входящие в контакт с пищевой продукцией, содержат следующие данные:

- биологические, химические и физические характеристики
- состав сложных ингредиентов
- происхождение
- метод производства
- методы упаковки и поставки
- условия хранения и срок годности
- подготовку и/или обработку перед использованием или переработкой

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	5
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

- критерии приемки, относящиеся к безопасности пищевой продукции, или нормативную документацию на материалы и ингредиенты, закупленные в соответствии с их предусмотренным применением.

Характеристики конечной продукции

Описание характеристик конечной продукции содержит следующее (где приемлемо):

- наименование продукции
- состав
- биологические, химические и физические характеристики
- предусмотренный срок годности и условия хранения
- упаковку
- маркировку, касающуюся безопасности пищевой продукции и/или инструкций по обращению, приготовлению и использованию
- метод распределения.

Предусмотренное применение

В описании использования продукции неправильное обращение или употребление конечной продукции документировано и включает описание групп пользователей.

Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению

Технологические схемы

Компания подготовила ясные, точные и в достаточной мере подробные технологические схемы, которые обеспечивают основание для анализа случаев возможного появления, повышения значимости или привнесения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, включающие следующее:

- последовательность и взаимодействие всех операций;
- любой переданный в субподряд или выполняемый по контракту процесс;
- участки, на которых в технологическую линию вводятся сырьевые материалы, ингредиенты и полуфабрикаты;
- участки, на которых выполняется переделка или переработка;
- участки, на которых осуществляется выпуск или ликвидация конечной продукции, промежуточной продукции, побочной продукции и отходов.

Описание стадий процесса и мероприятий по управлению

Компания определила мероприятия по выходу, технологические параметры и как они применяются в соответствующих записях.

- любые переданные в субподряд или выполняемые по контракту процессы;
- участки, на которых в технологическую линию вводятся сырьевые материалы, ингредиенты и полуфабрикаты;
- участки, на которых выполняется переделка или переработка продукции;
- участки, на которых осуществляется выпуск или ликвидация конечной продукции, промежуточной продукции, побочной продукции и отходов.

Анализ опасностей

Общие положения

Группа безопасности пищевой продукции проводит анализ опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

	Редакция	ООО «Северная Столица»	Лист	6
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	12

Компания идентифицировала и документально оформила все опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции в соответствии с типами продукции, типами процесса и имеющимися средствами, основываясь на:

- предварительно полученной информации и данных,
- опыте работы,
- внешней информации, включая, насколько это возможно, эпидемиологические данные и другие сведения,
- информации, которая получена на этапах цепи создания пищевой продукции, в отношении опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и которая может быть уместна для обеспечения безопасности конечной продукции, промежуточной продукции и пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу,
- этапы, на которых каждая опасность может быть предоставлена.

При идентификации опасностей было принято во внимание, следующее:

- предшествующие и последующие стадии (операции);
- оборудование, используемое в процессе, применяемые виды энергии/услуг и окружающую обстановку,
- предшествующие и последующие этапы цепи создания пищевой продукции.

Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, компания определила приемлемый уровень этой опасности, принимая во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного управления, требования к безопасности пищевой продукции, установленные потребителями, предусмотренное использование данной продукции потребителем. Данные записи о приемлемых уровнях риска разработаны.

Оценка опасностей

Компания провела оценку опасностей таким образом, чтобы для каждой идентифицированной опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, было определено, насколько устранение или снижение данной опасности до допустимого уровня важно для производства безопасной пищевой продукции и насколько необходимо управление данной опасностью для обеспечения соответствия установленным допустимым уровням

Каждая опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, была оценена согласно серьезности с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и согласно вероятности ее возникновения. Компания описала метод и методологию используемой оценки и оформила в виде записей результатов оценки опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции.

Выбор и оценка мероприятий по управлению

Компания выбрала комбинацию мероприятий по управлению, которые позволяют предотвратить, устраниТЬ или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции. Каждое из мероприятий по

Редакция	ООО «Северная Столица»			Лист	7
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий»	Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	12

управлению было рассмотрено с точки зрения его результативности в отношении идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции. Каждое выбранное мероприятие по управлению классифицировано согласно его применению в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий или плана ХАССП, включая оценку:

- его воздействия на идентифицированные опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, принимая во внимание установленную степень обязательности его применения;
- осуществимости его мониторинга;
- его места в рамках системы относительно других мероприятий по управлению;
- вероятности ошибки при применении мероприятия по управлению или значительности его воздействия на изменчивость процесса;
- серьезности последствия в случае ошибки при его применении;
- с целью проверки того, что оно действительно разработано и применяется специально для устранения или значительного снижения уровня опасности;
- синергетических эффектов.

Мероприятия по управлению, классифицированные как принадлежащие к плану ХАССП, выполняются в соответствии с планом ХАССП, другие мероприятия по управлению внедрены в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий.

Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий.

Компания документально оформила производственные ПОПМ, каждая из которых включает следующую информацию:

- опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, которые контролируются в рамках программы;
- мероприятия по управлению;
- компания установила процедуры мониторинга, подтверждающие применения производственных программ обязательных предварительных мероприятий;
- компания проводит коррекции и корректирующих действий, которые предпринимаются в случае, если записи мониторинга укажут, что производственные программы обязательных предварительных мероприятий не обеспечивают управления;
- компания распределила ответственности и полномочия;
- компания ведет записи о мониторинге.

Разработка плана ХАССП

План ХАССП

Компания документально оформила план ХАССП для каждой идентифицированной критической контрольной точки, включая следующее:

- опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которые управляются посредством критических контрольных точек
- мероприятия по управлению

	Редакция	ООО «Северная Столица»	Лист	8
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

- процедуры мониторинга
- коррекции и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышенны критические пределы
- ответственности и полномочия
- записи о мониторинге.

Идентификация критических контрольных точек (ККТ)

Для каждой опасности, управление которой будет осуществляться согласно плану ХАССП, компания идентифицировала критическую контрольную точку, в которой будут выполняться идентифицированные мероприятия по управлению.

Определение критических пределов для критических контрольных точек

Компания определила критические пределы, соблюдение которых в каждой критической точке управления будет контролироваться мониторингом. Критические пределы установлены для обеспечения приемлемого идентифицированного уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, для конечной продукции. Все критические пределы являются измеряемыми. Компания документально предоставляет обоснование для выбора критических пределов. Компания не имеет критических пределов, определение которых основано на субъективной оценке, которые требуют дополнительных инструкций или научно-техническую документацию и/или использование персонала, имеющего соответствующее образование и профессиональную подготовку.

Система мониторинга в критических контрольных точках

Компания разработала систему мониторинга для каждой критической контрольной точки, которая включает все намеченные измерения или наблюдения, имеющие отношение к критическим пределам.

Система мониторинга состоит из соответствующих процедур, инструкций и записей в отношении:

- измерений или наблюдений, которые обеспечивают получение результатов в пределах приемлемых временных рамок,
- используемых устройств мониторинга,
- применяемых методов калибровки,
- периодичности мониторинга,
- полномочий и ответственности за проведение мониторинга и оценку результатов мониторинга,
- требований к ведению записей и методов ведения записей.

Методы и периодичность мониторинга способна обеспечить выявление случаев превышения критических пределов и ликвидацию несоответствующей продукции прежде, чем она будет использована или употреблена в пищу.

Действия в случае превышения критических пределов

План ХАССП определяет коррекции и запланированные корректирующие действия, которые должны быть осуществлены, если происходит превышение критических пределов. Данные действия обеспечивают идентификацию причины несоответствия, возвращение параметров, управление которыми осуществляется в критической контрольной точке, в установленный диапазон, а также предотвращение повторного выхода данного параметра за критический предел.

В компании разработаны и поддерживаются в рабочем состоянии документально оформленные пропедевтические документы, в которых

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	9
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

продукцией, позволяющие предотвратить выпуск продукции до того, пока не будет оценено ее состояние.

Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП

Компания актуализирует следующую информацию по мере разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП:

- характеристики продукции
- описание предусмотренного применения
- технологические схемы
- стадии процесса
- мероприятия по управлению.

План ХАССП, процедуры и инструкции, в которых определены программы обязательных предварительных мероприятий, исправляются по необходимости.

Планирование верификации

Компания определила цель, методы, периодичность и ответственность за осуществление верификационной деятельности. Верификация подтверждает, что:

- программы обязательных предварительных мероприятий внедрены.
- входные данные для анализа опасностей постоянно актуализируются.
- производственные программы обязательных предварительных мероприятий и элементы плана ХАССП внедрены и результативны.
- уровни опасностей находятся в пределах приемлемых идентифицированных значений.
- другие процедуры, требуемые для организации, внедрены и результативны.

Результаты данного планирования представлены в форме, удобной для принятого метода действий компании.

В компании ведутся записи о результатах верификации, и доводятся до сведения группы безопасности пищевой продукции. Результаты верификации необходимы для проведения анализа результатов верификационной деятельности. Во время верификации если испытываемые образцы не соответствуют приемлемому уровню опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, то партию продукции, из которой отобраны эти образцы, следует считать потенциально опасной и обращаться с ней соответственно.

Система прослеживания

Организация разработала и применяет систему прослеживания, позволяющую идентифицировать партии продукции и их отношение к партиям сырьевых материалов, выполненной обработке и записям о поставке.

Система прослеживания способна обеспечивать идентификацию материалов, поступающих от непосредственных поставщиков, а также первичный маршрут распределения конечной продукции.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	10
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» Охраняется на правах интеллектуальной собственности	Листов	12

Записи, обеспечивающие прослеживаемость, хранятся в течение определенного периода времени, который является достаточным для проведения оценки, соответствующей обработки небезопасной продукции и ее изъятия. Записи для идентификации партии конечной продукции соответствуют требованиям, установленным законодательством и органами государственного управления, а также требованиям потребителей.

Управление несоответствиями

Коррекция

Компания гарантирует, что в случае превышения критических пределов в критических контрольных точках или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий конечная продукция, на которую оказала воздействие такая ситуация, будет идентифицирована и будет осуществлено соответствующее управление в отношении ее использования и выпуска.

В компании разработана и применяется документально оформленная процедура в отношении:

- Идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией.
- Анализа осуществленной коррекции.

Небезопасная продукция, изготовленная в условиях превышения критических пределов и в условиях несоблюдения производственных программ обязательных предварительных мероприятий, оценивается в отношении причин несоответствия и обрабатывается в соответствии с установленной системой и оформляются записи о такой небезопасной продукции.

Все проводимые коррекции одобренны ответственным лицом и оформлены в виде записей вместе с информацией о характере несоответствия, его причинах и последствиях, включая информацию, требуемую для обеспечения прослеживаемости несоответствующих партий.

Корректирующие действия

Уполномоченное лицо оценивает данные, полученные в процессе мониторинга в критических точках управления при выполнении производственных программ обязательных предварительных мероприятий. Корректирующие действия предпринимаются в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий.

Компания разработала и поддерживает в рабочем состоянии документально оформленные процедуры, определяющие соответствующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса или системы под контроль при обнаружении несоответствия. Эти действия включают в себя:

	Редакция	ООО «Северная Столица»	Лист	11
Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий»	Листов	12

Охраняется на правах интеллектуальной собственности

- Выявление мероприятий в соответствии с жалобами клиентов и несоответствующей продукцией
- Анализ тенденций в результатах мониторинга, которые могут указывать на приближение к потере контроля
- Определение причин несоответствий по отношению к продукции, процессам, системе качества, и записью результатов исследования
- Оценку потребности в принятии действия, позволяющего предотвратить повторение несоответствий
- Определение и осуществление требуемых корректирующих действий, позволяющего предотвратить повторение несоответствий
- запись результатов предпринятых действий
- анализ предпринятых корректирующих действий.

Компания ведет записи о корректирующих действиях.

Обращение с потенциально опасной продукцией

Общие положения

Компания обеспечивает управление несоответствующей продукцией, предпринимая действия, предотвращающие поступление несоответствующей продукции в цепь создания пищевой продукции, если она не может обеспечить:

- снижения до установленных приемлемых уровней вызывающей тревогу опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции,
- снижения до идентифицированных приемлемых уровней вызывающих тревогу опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, прежде чем данная продукция поступит в цепь создания пищевой продукции, или
- сохранения соответствия установленному допустимому уровню вызывающих тревогу опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, несмотря на выявленное несоответствие.

Все партии продукции находятся под контролем компании. Если несоответствующая продукция идентифицирована после поставки или начала использования, то компания принимает соответствующие меры в отношении последствий несоответствия и информирует заинтересованные стороны о потребности в изъятии. Элементы управления и связанная с ними обратная связь, и авторизация несоответствующей продукции документируются.

Оценка продукции для ее выпуска

Вся несоответствующая продукция может быть выпущена как безопасная продукция только в том случае, если выполняется одно из следующих условий:

- наличие свидетельства о том, что другое средство управления, кроме системы мониторинга, подтверждает, что мероприятия по управлению были результативными;
- наличие свидетельства о том, что объединенный эффект мероприятий по управлению, измеренный для данной конкретной продукции, соответствует предусмотренному результату выполнения работы;
- результаты выборки, анализа и/или других верификационных действий подтверждают, что партия продукции, для которой было выявлено несоответствие, имеет приемлемые идентифицированные уровни рассматриваемых опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции.

	Редакция		ООО «Северная Столица»	Лист	12
	Номер	2	«Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий» <small>Охраняется на правах интеллектуальной собственности</small>	Листов	12

Ликвидация несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция анализируется после инспекции в соответствии с документированной процедурой и принимается решение о:

- переработке или дальнейшей обработке для выполнения специфических требований.
- уничтожением и/или удалением в виде отходов.

Изъятие

Высшее руководство организации назначило и уполномочило руководителя группы безопасности пищевой продукции инициировать и осуществлять изъятия.

Организация установила и поддерживает документированную процедуру для информирования клиентов, потребителей и законодательных и регулирующих органов. Последовательность действий, которые необходимо предпринять, чтобы провести изъятие и действия в отношении продукции, имеющей такое же несоответствие, также оформлены в виде документированной процедуры.

Информация об изъятиях оформлена в виде записей и передается высшему руководству в виде входных данных для анализа со стороны руководства.

Организация верифицирует и ведет записи в отношении результативности программы изъятия.