

Ідальня
Тернопільської загальноосвітньої
школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ
ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ
ДИРЕКТОР ШКОЛИ
Р.П. Заброцький

« » 2021р.

ПРОЦЕДУРА (Procedure)
ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА
БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ

План управління харчовою безпекою (План НАССР)
Planning and development processes necessary to produce safe products

П -03

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р	03.09.2021р		
Підпис	М.С.П.	М.С.П.		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ	Сторінка
м. Тернопіль, Тернопільська область	Planning and development processes necessary to produce safe products	2 з 10

Зміст

1.	Мета і призначення _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Відповідальність _____	5
5.	Підготовка та (або) затвердження програм-передумов, призначених для ефективного функціонування Системи НАССР _____	5
6.	Загальні положення щодо розробки Системи НАССР в частині розробки Плану НАССР _____	6
7.	Опис готових страв та їх складники _____	7
8.	Протоколи _____	8
9.	Додатки _____	8
	Лист ознайомлення _____	9
	Лист реєстрації змін _____	10

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	СТОРІНКА 3 з 10

1. Мета та призначення

Процедура П-03 Планування та розробка процесів, необхідних для виробництва безпечних продуктів Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) регламентує вимоги до розробки та впровадження Плану НАССР.

Процедура П-03 обов'язкова для виконання групою безпечності харчових продуктів (далі ГБХП) і всіх працівників, робота яких впливає на безпечність продукції (страв).

2. Нормативні посилання

В Процедурі П-03 використовуються положення наступних нормативно - правових актів:

- Закон України № 1602-УІІ від 22 липня 2014 року «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- САС/RCP 1-1969 (REV. 4-2003) Рекомендованный свод международных правил. Основные принципы Пищевой Гигиены, включая систему анализа опасных факторов и критических точек управления (НАССР) и руководство по ее применению;
- Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів;
- ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VІІІ від 06.08.19р.;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovaniy в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- ДСТУ-Н САС/RCP 1:2012 (САС/RCP 1-1969, REV. 4-2003, IDT) Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни.

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В процедурі П-03 подано та застосовуються терміни, визначення та скорочення згідно п.2 даної процедури, а також:

- план НАССР - документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення контролю за небезпечними факторами, які є визначальними для безпечності харчових продуктів на тому етапі харчового ланцюга, який розглядається;
- аудит (перевірка) - систематичний, незалежний і задокументований процес отримання доказів аудиту і об'єктивного їх оцінювання з метою визначення ступеня

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	СТОРІНКА 43 10

виконання критеріїв аудиту, що проводиться особою (аудитором), або групою осіб (аудиторів), що є незалежні в прийнятті рішень;

- аналіз ризиків і критичні контрольні точки - концепція, що передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку та управління небезпечними чинниками, що суттєво впливають на безпечність харчових продуктів;

- аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик;

- безпечність харчових продуктів - поняття, яке говорить про те, що харчовий продукт не зашкодить споживачеві, якщо він приготовлений і/або використаний відповідно до його призначення;

- група безпечності харчових продуктів (ГБХП) - група фахівців, що мають кваліфікацію в різних областях, яка розробляє, впроваджує і підтримує в робочому стані Систему НАССР;

- допустимий ризик - ризик, прийнятний для споживача;

- запобіжна дія - дія, яку виконують для усунення причини потенційної невідповідності, або іншої потенційно небажаної ситуації і спрямована на усунення ризику, або зниження його до допустимого рівня;

- застосування за призначенням - використання харчового продукту відповідно до вимог нормативних документів, інструкцій та інформації організації-виробника;

- коригувальна дія (КД) - дія, яку виконують для усунення причини виявленої невідповідності, або іншої небажаної ситуації і спрямована на усунення ризику, або зниження його до допустимого рівня;

- критична контрольна точка (ККТ) - етап (операція) технологічного процесу, на якому необхідне проведення контролю і який має велике значення для того, щоб запобігти, усунути або мінімізувати до прийнятного рівня ризик щодо безпеки харчового продукту;

- критична межа - критерій, що розділяє допустимі і неприпустимі значення контрольованої величини;

- моніторинг - проведення запланованих спостережень або вимірювань параметрів в критичних контрольних точках з метою своєчасного виявлення їх виходу за граничні значення;

- безпека - біологічні, хімічні, або фізичні фактори в харчових продуктах, або стан продуктів, які є потенційним джерелом шкоди здоров'ю людини;

- небезпечний фактор - вид небезпеки з конкретними ознаками;

- неприпустимий ризик - ризик, що перевищує рівень допустимого ризику;

- план управління харчовою безпекою - план НАССР;

- ризик - сукупність ймовірності виникнення небезпечного фактору і ступеня тяжкості його наслідків;

- система моніторингу - сукупність процедур, процесів і ресурсів, необхідних для проведення моніторингу;

- система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів;

- управління ризиком - процедура розроблення і реалізації запобіжних та коригувальних дій.

3.2. У Процедурі застосовуються наступні скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;

- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;

- НАССР - система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	Сторінка 5310

точках;

- ГПП – програма-передумова;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

4. Відповідальність

Дана процедура поширюється на весь персонал їдальні, який задіяний в роботах з харчовою сировиною, допоміжними матеріалами, напівфабрикатами, готовими стравами, та зобов'язує їх до повного і ретельного ведення усіх необхідних записів, щоб гарантувати виконання процесів, необхідних для виробництва безпечних продуктів в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

ФОП (керівник ГБХП) їдальні несе відповідальність за організацію робіт щодо дотримання працівниками вимог цієї процедури, відповідає за контроль виконання вимог цієї процедури.

Персонал відповідає за дотримання вимог цієї процедури в межах своїх функціональних обов'язків.

5. Підготовка та (або) затвердження програм-передумов, призначених для ефективного функціонування Системи НАССР

Програми-передумови є обов'язковими та призначені для ефективного функціонування Системи НАССР. Програми-передумови розроблені, задокументовані і повністю впроваджені перед застосуванням процедур, заснованих на принципах НАССР. Сфера застосування програм-передумов охоплює усі потенційні загрози безпечності.

Їдальнею Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 розроблено та впроваджено програми-передумови з урахуванням асортименту страв, технологічних процесів та специфіки потужності.

Програми-передумови охоплюють такі процеси:

1. Вимоги щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.
2. Вимоги до території, стану приміщень, обладнання, комунікацій. Проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
6. Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу.
7. Захист продуктів від сторонніх домішок, поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	СТОРІНКА 6 з 10

8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.

9. Вимоги щодо зберігання та використання токсичних сполук та речовин.

10. Вибір постачальників та управління закупленими матеріалами.

11. Вимоги до зберігання та транспортування продукції.

12. Контроль за технологічними процесами.

13. Інформація про продукцію, обізнаність споживачів та ін.

Кожна ПП повинна бути у стандартному форматі, який містить наступні положення:

- мета програми-передумови;
- нормативні посилання;
- терміни та визначення;
- відповідальність керівництва та компетентних фахівців закладу;
- порядок виконання процесу із забезпечення виконання програми - передумови;
- критерії та моніторинг, які включають заходи контролю ПП (що вимагається

контролювати), періодичність контролю, документ, що регламентує вимоги до проведення заходу, протоколи (записи) контролю та відповідальний за проведення моніторингу.

ПП також включають запобіжні дії з попередження перехресного забруднення продукції при виконанні відповідної ПП, коригувальні дії та загальні вимоги щодо ведення документації.

6. Загальні положення щодо розробки Системи НАССР в частині розробки Плану НАССР

6.1. У відповідності до Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovaniy v Ministerstvi yustitsii Ukraini 9.10.2012r. za №1704/22016) оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті.

6.2. Застосування системи НАССР полягає в:

- ідентифікації можливих небезпечних факторів;
- встановленні того, де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийняттого рівня;
- розробці відповідних заходів і навчання персоналу;
- впровадженні заходів на практиці та документування процедур.

6.3. Оператори ринку для успішного розроблення, запровадження та застосування системи НАССР мають враховувати такі особливості:

- система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості;
- система НАССР є запобіжним інструментом контролю за небезпечними факторами;
- раціональний підхід для систематичної ідентифікації небезпечних факторів і заходів контролю, що важливі для безпечності харчових продуктів;
- можливість застосування спрощеного підходу залежно від типу технологічних процесів та харчових продуктів;
- інструмент для прийняття правильних рішень, що забезпечує їх ефективність та правильне впровадження;

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	Сторінка 7 з 10

- система НАССР не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності.

- система НАССР не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином. Такий підхід вимагає від персоналу потужностей підприємств харчової промисловості дотримання цих принципів, забезпечення знань та практичних навичок у розробленні, впровадженні систем управління безпечністю, їх ефективному функціонуванні.

6.4. Ці Вимоги є обов'язковими для виконання операторами ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

6.5. Державний контроль за виконанням операторами ринку цих Вимог здійснюється відповідно до вимог Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та інших законів України, що визначають вимоги до організації і проведення державного контролю за харчовими продуктами та іншими об'єктами санітарних заходів.

7. Опис готових страв та їх складники

7.1. Салати:

- салат з моркви з олією;
- салат з капусти з олією;
- салат овочевий з олією.

7.2. Перші страви:

- суп овочевий;
- суп гороховий;
- суп рисовий;
- суп гречаний;
- суп з фрикадельками;
- суп з макаронами;
- борщ.

7.3. Гарячі страви:

- котлета з м'яса;
- оладки з печінки;
- філе куряче, запечене в духовці;
- макарони відварні з сиром;
- вареники з м'ясом вареним і маслом;
- вареники з картоплею і маслом;
- котлета рибна;
- тефтелі в соусі.

7.4. Гарніри:

- картопляне пюре;
- макарони відварні;
- каша гречана;
- каша пшенична.

7.5. Десертні страви:

- оладки з сиром і варенням.

7.6. Напої:

- чай з цукром;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	Сторінка 8 з 10

- напйток яблучний;
- кава ячмінна з молоком;
- чай з лимоном.

8. Протоколи:

- блок схем виробничого процесу;
- операційних програм-передумов (ОПП).

9. Додатки

- Блок - схема приготування салатів.
- Блок - схема приготування перших страв.
- Блок - схема приготування гарячих страв.
- Блок - схема приготування гарнірів.
- Блок - схема приготування десертних страв.
- Блок - схема приготування напоїв.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18» проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	П-03
	<u>ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ</u> Planning and development processes necessary to produce safe products	Сторінка 9310

ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ з вимогами процедури П-03

[illegible]

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18»	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-03
	ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗРОБКИ ПРОЦЕСІВ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ ПРОДУКТІВ Planning and development processes necessary to produce safe products	СТОРІНКА 10 з 10

ЛИСТ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН

[illegible]