

**Їдальня
Тернопільської загальноосвітньої
школи І-ІІІ ступенів № 18**

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

**ЗАТВЕРДЖУЮ
ДИРЕКТОР ШКОЛИ
Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ**

« » 2021р.

**ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)
ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК; ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ
ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ;
Protection of products from foreign impacts ; management of manufacturing and waste,
collection and removal from power**

ПП -07/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«09» вересня, 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	09.09.2022р.		
Підпис	М. Скальська	М. Скальська		
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	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 07/21</u>
проспект С. Бандери, 14	<u>ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК; ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ</u>	<u>СТОРІНКА</u>
м. Тернопіль, Тернопільська область		<u>2311</u>

Зміст

1. Призначення та сфера застосування _____	3
2. Нормативні посилання _____	3
3. Терміни, визначення та скорочення _____	4
4. Порядок виконання процесу із забезпечення вимог ПП-07/21 _____	4
5. Відповідальність _____	6
6. Записи _____	6
7. Моніторинг процесу _____	6
8. Додатки _____	7
Лист ознайомлення персоналу з ПП-07/21 _____	10
Лист реєстрації змін _____	11

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ЛП 07/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМШОК: ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ	СТОРІНКА 3 з 11

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана інструкція (програма-передумова) розроблена з метою встановити ефективну систему контролю за недопущенням попадання скла, пластику або/та інших сторонніх предметів у сировину, напівфабрикати та готові страви, порядок управління відходами, які утворюються та тимчасово зберігаються на території їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.2. ПП-07/21 встановлює порядок виконання процесу із забезпечення ефективної системи контролю за недопущенням попадання скла, пластику або/та інших сторонніх предметів у сировину, напівфабрикати та готові страви, порядок управління відходами, які утворюються та тимчасово зберігаються на території їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.3. ПП-07/21 встановлює критерії та моніторинг заходів стосовно належного функціонування з відповідною періодичністю.

1.4. ПП-07/21 обов'язкова для працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

2. Нормативні посилання

При розробці інструкції використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпечністю (далі - СУБХП):

- ДСТУ ISO 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) 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 ланцюга;
- 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-VIII 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);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014);
- СанПин 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
- Закон України «Про відходи»;
- ДСанПіН 2.2,7.029-99 «Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення»;
- Посадові інструкції.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 07/21
проспект С. Бандери, 14	Захист продуктів від сторонніх домішок: поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності	Сторінка
м. Тернопіль, Тернопільська область		4311

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення:

- стічні води - будь-які води та атмосферні опади, що відводяться з територій підприємств та населених місць, через систему каналізації або самопливом, властивості яких виявилися погіршеними в результаті діяльності людини. Згідно з Водним кодексом України, вода стічна - вода, що утворилася в процесі господарсько-побутової і виробничої діяльності (крім шахтної, кар'єрної і дренажної води), а також відведена з забудованої території, на якій вона утворилася внаслідок випадання атмосферних опадів;
- каналізація - сукупність споруд та мереж, призначених для виведення та очищення стічних вод;
- відходи - будь-які речовини, матеріали і предмети, що утворюються у процесі людської діяльності і не мають подальшого використання за місцем утворення чи виявлення, та яких їх власник повинен позбутися шляхом утилізації чи видалення;
- зберігання відходів - тимчасове розміщення відходів у спеціально відведених місцях чи об'єктах (до їх вилучення та утилізації).

3.2. Додатково в ПП-07/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- 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. Порядок виконання процесу із забезпечення вимог ПП-07/21

4.1. Заходи з управління небезпечними чинниками

4.1.1. Джерелом сторонніх предметів можуть бути: вода, повітря, обладнання, сировина та пакувальні матеріали, персонал та ін. Основними заходами для запобігання попадання сторонніх предметів в продукцію є візуальна інспекція, вхідний контроль сировини та допоміжних матеріалів, встановлення фільтрів, дотримання працівниками правил особистої гігієни та санітарії;

4.1.2. Заходи, які спрямовані на попередження попадання скла/пластику у виробничих приміщеннях:

- всі предмети, а також будівельні конструкції та обладнання, які мають зовнішню скляну поверхню, повинні бути захищені від пошкоджень;
- плафони для електролампи виготовлені з прозорого матового пластику, що не б'ється для запобігання утворення осколків;
- категорично забороняється вносити у виробничі приміщення предмети, які мають зовнішню скляну поверхню, а також прикраси;
- у разі необхідності використання у виробничих приміщеннях приладів, інструментів, які мають зовнішню скляну поверхню, ФОП (керівник групи безпечності харчових продуктів) вживає всіх необхідних заходів щодо недопущення їх пошкодження і особисто (призначає відповідального) за проведення таких операцій;
- всі предмети зі скла або пластику на ділянках з високим ризиком необхідно письмово зафіксувати в Протоколі перевірки пошкодження скла (Ф/ПП 07/01);

4.1.3. Ліквідацію або мінімізацію до встановленого рівня непередбачених загроз фізичного забруднення зобов'язаний проводити кваліфікований персонал.

4.2. Проведення контролю за цілісністю скла або твердого пластику

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 07/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК; ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ	СТОРІНКА 5311

4.2.1. Керівник один раз на тиждень повинен оглядати скляні покриття у приміщеннях, які можуть розбитися з оформленням Протоколу перевірки пошкоджень скла (твердого пластика) на виробничій території (Ф/ПП 07/01).

4.2.2. Працівники їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 перед початком роботи, повинні оглянути скляні поверхні (згідно складеного переліку Ф/ПП 07/03) біля робочого місця (зони) на присутність пошкодження. У разі виявлення пошкодження скляного покриття діяти згідно пункту 4.3.1. цього документу.

4.3. Дії персоналу в разі виникнення позаштатних ситуацій

4.3.1. Дії працівника при виникненні випадку пошкодження скляних поверхонь:

- 1) негайно зупинити виконання поточної операції, вимкнути обладнання (якщо використовується);
- 2) попередньо позначити зону ураження осколками скла;
- 3) виключити попадання в зону ураження інших працівників до моменту прибуття керівника чи відповідальної особи;
- 4) повідомити керівника про подію;
- 5) за необхідністю, вжити заходів для запобігання подальшого розповсюдження скла шляхом установки тимчасового огородження;
- 6) ретельно ізолювати місце пошкодження, дотримуючись правил безпеки, використовуючи індивідуальні засоби захисту (окуляри, гумовий фартух, рукавички тощо) для запобігання подальшого поширення осколків;
- 7) зібрати великі осколки скла, використовуючи спеціальний інвентар і дотримуючись запобіжних заходів, прибрати в спеціальну урну;
- 8) за допомогою щіток, ретельно зібрати всі дрібні осколки в зоні ураження;
- 9) ще раз ретельно перевірити всю зону ураження на наявність осколків і при необхідності, зібрати за допомогою щіток;
- 10) розбите скло працівник повинен винести у відрі до контейнеру для сміття;
- 11) скласти протокол виявлення пошкодженого скла (твердого пластика) у виробничих приміщеннях (Ф/ПП 07/02);
- 12) перевірити робочий спецодяг та взуття, переконатися в тому, що на них не потрапили осколки.

При пошкодженні предметів і поверхонь зі скла і пластику, фільтрів, інвентаря керівник обов'язково складає протокол виявлення пошкодженого скла (твердого пластика) (Ф/ПП 07/02). Сировина чи продукт, в яку потрапили частинки сторонніх предметів блокується, після чого проводять дії, згідно «Невідповідна продукція. Вилучення/відкликання».

4.4. Відходи.

У процесі діяльності їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 утворюються відходи. Відходи збираються та тимчасово зберігаються у спеціально відведених місцях, а в подальшому передаються для утилізації (видалення) згідно угод.

Накопичення відходів не допускається в зонах обробки продуктів харчування або їх зберігання (періодичністю видалення відходів слід управляти для того, щоб попередити накопичення, з врахуванням мінімального щоденного видалення).

Харчові та інші відходи вчасно видаляються із зон обробки (приготування) продукції (страв). Не допускається їх накопичення. Харчові відходи збираються в приміщенні їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 окремо від іншого сміття у відра із маркуванням «Харчові відходи». Щоразу після споживання страв відходи виносяться у вуличні накопичувальні контейнери із маркуванням «харчові відходи», які знаходяться біля приміщення їдальні. Після кожного опорожнення відра, його мийють теплим мийно-содовим

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 07/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Захист продуктів від сторонніх домішок: поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності	Сторінка 6311

розчином та зрошують дезінфікуючим засобом згідно із планом санітарної обробки контейнерів для сміття.

У вуличних контейнерах харчові відходи зберігаються не більше однієї доби. Після їх розвантаження вони миються та дезінфікуються згідно з планом санітарної обробки контейнерів для сміття.

Побутові відходи виносяться у вуличні накопичувальні контейнери з маркуванням «Побутові відходи», які знаходяться окремо від харчових відходів.

Для видалення рідких відходів встановлена і діє надійна система внутрішньої каналізації.

4.5. Коригувальні дії.

При можливості виникнення невідповідності ФОП (керівник групи безпечності харчових продуктів) повинен провести коригувальні дії.

5. Відповідальність

5.1. Всі працівники їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 відповідальні за виконання цієї програми передумови.

5.2. Керівник ФОП (КГБХП) відповідає за організацію виконання цієї програми-передумови та її актуалізацію.

5.3. Періодичність вивезення, утилізацію відходів та сміття, проведення дезінфекції контейнерів контролюють відповідно до укладених угод.

6. Записи

- Ф/ПП 07/01 Протокол перевірки пошкоджень скла (твердого пластика) на виробничій території;
- Ф/ПП 07/02 Протокол виявлення пошкодженого скла (твердого пластика);
- Ф/ПП 07/03 Перелік виробів з скла та крихкого пластику та місць їх розташування.

7. Моніторинг процесу

Оперативний моніторинг процесу здійснює кухар, періодичний – аудиторська група при проведенні внутрішніх аудитів та при проведенні зовнішніх аудитів, згідно укладених угод.

Перевірку даної програми – передумови здійснює група безпечності харчових продуктів раз в квартал в межах планової щоквартальної перевірки.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 07/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Захист продуктів від сторонніх домішок: поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності	Сторінка 7 з 11

8. Додатки

Додаток 1

Φ/ΠΠ 07/01

Протокол перевірки пошкоджень скла (твердого пластика) на виробничій території

[illegible]

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 07/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК: ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБІР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ</u>	<u>СТОРІНКА 8311</u>

Додаток 2
Ф/ПП 07/02

Протокол виявлення пошкодженого скла (твердого пластика)

найменування виробничого приміщення

„_____” _____ 20__ р.

Ми, що нижче підписалися, комісія в складі

виявили, що на об'єкті _____
найменування об'єкту

пошкоджене _____
У зв'язку з можливістю попадання стороннього предмету у харчову продукцію _____

Продукція (страви), в яку є можливість попадання сторонніх предметів вважається затриманою і реалізації не підлягає до виявлення забруднень або підтвердження придатності.
Пропозиції комісії щодо використання продукції

Доробити, переробити, знищити і т.п. уточнити!!!

Протокол підписали:

Комісія:

Керівник ГБХП _____

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ</u> <u>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 07/21
	<u>Захист продуктів від сторонніх домішок: поволження з відходами</u> <u>ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБИР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ</u>	СТОРІНКА 9 з 11

Додаток 3
Ф/ПП 07/03

Перелік виробів з скла та крихкого пластику та місць їх розташування

[illegible]

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ</u> <u>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 07/21</u>
	<u>ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ВІД СТОРОННІХ ДОМІШОК: ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ</u> <u>ВИРОБНИЦТВА ТА СМІТТЯМ, ЇХ ЗБИР ТА ВИДАЛЕННЯ З ПОТУЖНОСТІ</u>	<u>СТОРІНКА</u> <u>10 з 11</u>

ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ
з вимогами програми-передумови ПП-07/21 ознайомлені

[illegible]

