

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) ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН The requirements for the storage and use of toxic compounds and substances

ПП -09/21

РОЗРОБЛЕНО:

ФОП Скальська М.В.



«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2022р.		
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

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 09/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН</u>	<u>СТОРІНКА</u> <u>238</u>

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Загальні положення _____	4
5.	Відповідальність _____	4
6.	Порядок виконання процесу із забезпечення вимог ПП-09/21 _____	4
7.	Критерії та моніторинг _____	5
8.	Запобіжні дії по попередженню попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію _____	6
9.	Коригувальні дії _____	6
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-09/21 _____	7
	Лист реєстрації змін _____	8

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 09/21
проспект С. Бандери, 14	ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		338

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-09/21 (далі по тексту - програма-передумова) системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексту - Система НАССР) встановлює для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 (діяльність у сфері громадського харчування) ефективну систему управління при використанні токсичних сполук та речовин, а саме: засобів для миття, дезінфекції, дезінсекції, дератизації, тощо, дозволених до застосування Міністерством охорони здоров'я України.

1.2. ПП-09/21 встановлює процедури приймання, зберігання, видачі, приготування, використання і утилізації токсичних сполук та речовин.

1.3. ПП-09/21 є обов'язковою для всіх працівників закладу.

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 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-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).

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, наведені в нормативних документах п.2.

3.2. Додатково в даній програмі-передумові надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- МДЗ - миючі та дезінфікуючі засоби;
- ТСП - токсичні сполуки і речовини (засоби для миття, дезінфекції, дезінсекції, дератизації, тощо);
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 09/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН	СТОРІНКА 438

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

4. Загальні положення

4.1. В закладі наявні МДЗ - засоби для миття і дезінфекції обладнання, допоміжних інструментів та інвентаря, виробничих приміщень, а також для миття рук персоналу, що контактує з харчовими продуктами. Ці засоби відносяться до ТСР.

До ТСР також відносяться засоби призначені для боротьби з гризунами та комахами (засоби для проведення дезінсекції та дератизації).

Для зберігання і приготування ТСР виділяють окреме приміщення, яке надійно закривається.

4.2. Приготування МДЗ проводить спеціально підготовлений працівник, який періодично проходить інструктаж.

4.3. Миття і дезінфекція у виробничих приміщеннях повинні проводитися лише в той час, коли не готуються страви. У виробничих приміщеннях під час приготування страв не повинні зберігатися МДЗ. Для проведення санітарної обробки заноситься лише необхідна їх кількість для приготування миючих та дезінфікуючих розчинів.

4.4. МДЗ готуються згідно інструкцій, наданих виробником.

5. Відповідальність

5.1. ФОП (керівник ГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог цієї програми-передумови при використанні токсичних сполук та речовин, а саме: засобів для миття, дезінфекції, дезінсекції, дератизації, тощо, дозволених до застосування Міністерством охорони здоров'я України;
- доведення до відома співробітників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 вимог даної програми-передумови;
- дотримання вимог ПП-09/21 в повному об'ємі;
- ведення записів у журналах;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності ПП-09/21;
- навчання персоналу.

5.2. Працівники їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 зобов'язані забезпечити виконання цієї програми-передумови у відповідності до посадових інструкцій.

6. Порядок виконання процесу із забезпечення вимог ПП-09/21

6.1. Для санітарної обробки обладнання застосовують ТСР (миючі та дезінфікуючі засоби), які дозволені Міністерством охорони здоров'я України для використання в харчовій промисловості та супроводжуються санітарно-гігієнічними висновками, сертифікатами

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 09/21
проспект С. Бандери, 14	ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		538

відповідності (якісними посвідченнями) та інструкціями по застосуванню. В інструкціях має обов'язково бути методика щодо визначення відсоткового вмісту активно діючої речовини.

6.2. Допоміжне обладнання.

В місці приготування дезрозчинів знаходяться засоби індивідуального захисту - фартух, гумові рукавиці, марлева пов'язка або респіратор, мірний посуд. Для зважування ТСР виділяються окремі ваги, які проходять періодичну перевірку. Приготовлені розчини розливають в герметичні ємкості, які надійно закриваються.

6.3. Опис процесу.

При отриманні ТСР проводяться такі заходи:

- перевірка відповідності маркування та супровідної документації;
- перевірка дати виробництва та кінцевого терміну придатності;
- контроль цілісності пакування;
- реєстрація у відповідних журналах.

У випадку виявлення невідповідності ТСР, відповідальна особа, відмічає їх, як невідповідні, та поміщає у спеціально відведене місце для зберігання, після чого повідомляє керівника про характер невідповідності, номер партії, дату виробництва та дату поступлення ТСР.

7. Критерії та моніторинг

7.1. Моніторинг заходів щодо забезпечення належного зберігання та використання ТСР в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 здійснює ФОП (керівник ГБХП).

7.2. Моніторинг критеріїв процесу відслідковується при перевірці внутрішнім аудитом записів у журналах, протоколах. Результати моніторингу узагальнюються для аналізу.

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги (протокол підтвердження)	Відповідальний за моніторинг
1	2	3	4	5
1.	Наявність відповідальної особи за належне зберігання та використання токсичних сполук та речовин	1 раз на рік	Наказ	ФОП (керівник ГБХП)
2.	Наявність окремого приміщення для зберігання ТСР та його відповідність вимогам	1 раз на рік	ISO/TS 22002-2:2013	ФОП (керівник ГБХП)
3.	Проведення вхідного контролю миючих та дезінфікуючих засобів (наявність санітарно-гігієнічних висновків, всієї супровідної документації на миючі та дезінфікуючі засоби та ін.)	Кожної партії	«Журнал вхідного контролю та обліку концентратів миючих та дезінфікуючих засобів»	ФОП (керівник ГБХП)
4.	Відповідність умов зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	1 раз на рік	«Журнал контролю температури та вологості повітря у приміщенні для зберігання МДЗ»	ФОП (керівник ГБХП)

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 09/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН	СТОРІНКА 638

5.	Контроль за приготуванням миючих та дезінфікуючих засобів	Щоденно, під час приготування миючих та дезінфікуючих розчинів	«Журнал обліку приготування і використання миючих та дезінфікуючих засобів»	ФОП (керівник ГБХП)
6.	Наявність інструкцій по приготуванню миючих та дезінфікуючих розчинів	1 раз на рік	Інструкції по приготуванню миючих та дезінфікуючих розчинів	ФОП (керівник ГБХП)
7.	Відповідність знань працівників, які здійснюють прибирання, миття та дезінфекцію	1 раз на рік	ISO/TS 22002-2:2013	ФОП (керівник ГБХП)

8. Запобіжні дії по попередженню попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію

8.1. Використання ТСР (миття, дезінфекція, дезінсекція) у приміщеннях повинні проводитися лише в той час, коли відсутній процес приготування страв.

8.2. У приміщеннях, пов'язаних технологічним процесом з приготуванням страв не повинні зберігатися ТСР, засоби для проведення санітарної обробки заносяться лише в необхідній кількості для приготування розчинів.

8.3. Інвентар, який призначений для прибирання (щітки, відра тощо), повинен бути чітко маркований та зберігатися в спеціально відведених місцях (окремі приміщення, шафи тощо) та закріплений за окремими виробничими, побутовими приміщеннями, туалетами тощо. Забороняється використовувати інвентар не за призначенням.

8.4. Розчини ТСР готують працівники, які пройшли відповідне навчання та проінструктовані з питань охорони праці.

9. Коригувальні дії

9.1. У випадку виявлення відповідальною особою невідповідності ТСР (неможливості підтвердження відповідності) під час входного контролю, засоби відмічають, як невідповідні, та поміщають їх в спеціально відведене місце для зберігання, після чого повідомляють керівника про характер невідповідності, номер партії, дату виробництва та дату поступлення. У такому випадку керівник приймає рішення про повернення постачальнику таких ТСР.

9.2. У випадку виявлення в закладі протермінованих ТСР, ТСР з відсутністю маркування, такі засоби вилучаються, позначаються, як невідповідні, та відправляються на утилізацію.

9.3. У випадку виявлення залишків миючих та дезінфікуючих засобів на поверхні обладнання, що контактує з харчовими продуктами, проводиться їх повторне миття.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 09/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТОКСИЧНИХ СПОЛУК І РЕЧОВИН	СТОРІНКА 638

5.	Контроль за приготуванням миючих та дезінфікуючих засобів	Щоденно, під час приготування миючих та дезінфікуючих розчинів	«Журнал обліку приготування і використання миючих та дезінфікуючих засобів»	ФОП (керівник ГБХП)
6.	Наявність інструкцій по приготуванню миючих та дезінфікуючих розчинів	1 раз на рік	Інструкції по приготуванню миючих та дезінфікуючих розчинів	ФОП (керівник ГБХП)
7.	Відповідність знань працівників, які здійснюють прибирання, миття та дезінфекцію	1 раз на рік	ISO/TS 22002-2:2013	ФОП (керівник ГБХП)

8. Запобіжні дії по попередженню попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію

8.1. Використання ТСР (миття, дезінфекція, дезінсекція) у приміщеннях повинні проводитися лише в той час, коли відсутній процес приготування страв.

8.2. У приміщеннях, пов'язаних технологічним процесом з приготуванням страв не повинні зберігатися ТСР, засоби для проведення санітарної обробки заносяться лише в необхідній кількості для приготування розчинів.

8.3. Інвентар, який призначений для прибирання (щітки, відра тощо), повинен бути чітко маркований та зберігатися в спеціально відведених місцях (окремі приміщення, шафи тощо) та закріплений за окремими виробничими, побутовими приміщеннями, туалетами тощо. Забороняється використовувати інвентар не за призначенням.

8.4. Розчини ТСР готують працівники, які пройшли відповідне навчання та проінструктовані з питань охорони праці.

9. Коригувальні дії

9.1. У випадку виявлення відповідальною особою невідповідності ТСР (неможливості підтвердження відповідності) під час входного контролю, засоби відмічають, як невідповідні, та поміщають їх в спеціально відведене місце для зберігання, після чого повідомляють керівника про характер невідповідності, номер партії, дату виробництва та дату поступлення. У такому випадку керівник приймає рішення про повернення постачальнику таких ТСР.

9.2. У випадку виявлення в закладі протермінованих ТСР, ТСР з відсутністю маркування, такі засоби вилучаються, позначаються, як невідповідні, та відправляються на утилізацію.

9.3. У випадку виявлення залишків миючих та дезінфікуючих засобів на поверхні обладнання, що контактує з харчовими продуктами, проводиться їх повторне миття.

