

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Область применения
- 2 Основные положения
- 3 Идентификация
- 4 Хранение. Обеспечение сохранности
- 5 Изъятие записей
- 6 Аудит процесса управления записями по качеству
- 7 Анализ процесса управления записями по качеству со стороны руководства
- 8 Ответственность и контроль

Приложение А Форма титульного листа журнала учета (регистрации)

Приложение Б Форма перечня учетно-регистрационной документации

Информационные данные

Лист ознакомления

Лист регистрации изменений

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий стандарт организации устанавливает порядок сбора, регистрации, обработки, анализа, и учета записей по качеству системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), а также хранение, доступ, изъятие и уничтожение документов СМБПП на предприятии ООО «Формула вкуса».

1.2 Стандарт определяет процедуры управления документацией в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. Положения настоящего стандарта подлежат исполнению всеми подразделениями организации.

2 Основные положения

2.1 Записи должны создаваться и поддерживаться для обеспечения доказательств соответствия требованиям и эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

2.2 Записи должны быть четкими и легко идентифицируемыми, их поиск не должен быть сложным.

3 Цели и задачи

3.1 Цель управления записями – подтверждение соответствия требованиям и эффективного функционирования системы менеджмента качества.

3.2 Основные задачи управления записями – упорядочение записей о качестве с целью обеспечения легкости их поиска и анализа, создание соответствующих условий для архивирования.

3 Идентификация

3.1 Записи ведутся на бумажных (напечатанными или заполненными от руки) и/или электронных носителях.

3.2 Действия по управлению записями, а также формы указанных документов должны соответствовать требованиям документов внешнего происхождения (государственных стандартов, правил, порядков проведения работ и др.) и внутренних документов (Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции и действующим руководящим документам предприятий).

3.3 При ведении записей все листы и графы должны быть заполнены, если внос не предусмотрено документами, в составе которых установлены соответствующие формы бланков.

3.4 Личные подписи должностных лиц, сделавших запись, должны быть идентифицированы путем разборчивого написания фамилии, инициалов имени и отчества.

3.5 При оформлении журналов (лабораторных, технологических, регистрации и других) должны быть соблюдены следующие требования:

- журналы должны вестись аккуратно, быть четко идентифицированы, прошкурованы, страницы пронумерованы, скреплены печатью;

- на лицевой стороне обложки журнала должны быть приведены сведения: наименование подразделения предприятия, обозначение и регистрационный номер журнала, дата начала и окончания ведения записей. Должна быть указана продолжительность (срок) хранения журнала (с даты последней записи).

- если записи в журнале производят один и те же должностные лица, то на последнем листе журнала допускается проводить образцы их личных подписей (удостоверенные руководителем подразделения);

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначения: ДП СМБПП-4.2.3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

- исправление производится зачеркиванием старых данных и надписыванием сверху нужной информации. При этом рядом ставится подпись лица, сделавшего исправление;
 - категорически запрещается делать исправления в журналах путем многократного обводнения, замазывания штрихом.
 - на последней странице журнала должна быть сделана запись с указанием количества прошитых и пронумерованных листов за подписью руководителя предприятия, проставлена печать организации.
- Рекомендуемый вариант внешнего оформления журнала учета (регистрации) приведен в приложении А.

4 Хранение. Обеспечение сохранности

4.1 Записи хранятся в структурных подразделениях в течение определенного времени. Срок хранения устанавливается руководителем подразделения исходя из актуальности и необходимости оперативного принятия мер для функционирования системы менеджмента. Срок хранения указывается в перечне регистрационно-учетной документации (приложение Б).

4.2 Для хранения записей должны быть обеспечены надлежащие условия, исключаящие порчу документов. Обеспечение хранения и защиты записей возлагается на руководителя структурного подразделения предприятия, являющегося источником информации.

4.3 Перечень регистрационно-учетной документации составляется в каждом подразделении и утверждается руководителем предприятия один раз в год. Ответственные за составление и поддержание перечня в рабочем состоянии – руководители подразделений.

Допускается дополнять Перечень регистрационно-учетной документации, если в ходе оперативного анализа эффективности СМБПП выявлена необходимость в регистрации и использовании дополнительных данных по качеству.

4.4 При ведении записей электронным способом право доступа или изменения данных в компьютере должны иметь только лица с соответствующими полномочиями. При этом необходимо ведение протокола изменений и изъятий. Доступ к электронной базе данных должен ограничиваться системой паролей.

5 Изъятие записей

5.1 Изъятие и уничтожение записей, потерявших актуальность, в связи с истечением сроков хранения или изменением функций производится только с разрешения руководителя подразделения.

5.2 По истечении срока хранения записи уничтожаются руководителем подразделения.

6 Аудит процесса управления записями

6.1 Аудит процесса управления записями является частью общего аудита системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

6.2 Периодичность аудита устанавливается в соответствии с общим планом аудита СМБПП.

6.3 Целью аудита является получение следующей информации:

- о соответствии процедуры управления записями целям предприятия;
- о сильных и слабых сторонах процесса управления записями и возможности его улучшения (информация о стабильности процесса управления записями по безопасности пищевой продукции др.)

- степени выполнения организацией требований, установленных настоящим документом,

6.4 Результаты аудита оформляются в соответствии с ДП и должны содержать следующие сведения:

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2 3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

- дату проверки;
- краткое описание результатов проверки (выявленных несоответствий);
- подпись проверяющего;
- запись об ознакомлении с выявленными несоответствиями ответственного за ведение журнала и руководителя подразделения;
- отметку о проведении работ по устранению выявленных несоответствий за подписью руководителя подразделения.

7 Анализ процесса управления записями со стороны руководства

7.1 Анализ процесса управления записями со стороны руководства проходит в рамках общего анализа эффективности СМБПП в соответствии с ДП.

7.2 Входные данные для анализа включают в себя:

- внутренние факторы (изменения в политике, целях, организационной структуре, ресурсах и др.)
- внешние факторы (изменения в законодательстве, и документах внешнего происхождения)
- характеристику выполнения процесса управления записями (результаты мониторинга и аудитов процесса),
- рекомендации по улучшению процесса
- предпринятые действия по результатам предыдущего анализа процесса управления записями со стороны руководства.

7.3 Выходные данные анализа должны включать все решения, относящиеся к следующему:

- повышение результативности и эффективности процесса управления записями;
- обеспечение ресурсов, необходимых для обеспечения процесса управления записями;
- повышение уровня качества и безопасности продукции,

7.4 Записи по результатам анализа процесса управления записями со стороны руководства должны храниться в специальной папке, поддерживаться в рабочем состоянии и использоваться для улучшения СМБПП.

8 Ответственность и контроль

6.1 Ответственность за ознакомление всех работников предприятия с данной документированной процедурой несет руководитель предприятия.

6.2 Ответственность за соблюдение настоящей документированной процедуры несут все работники предприятия.

6.3 Контроль за соблюдением настоящей документированной процедуры осуществляется руководителем группы по безопасности пищевой продукции СМБПП.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2021 Издание I
---------------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ЖУРНАЛ УЧЕТА (РЕГИСТРАЦИИ)

ООО «Формула вкуса»

наименование структурного подразделения _____

ЖУРНАЛ

№ _____

_____ наименование журнала

Начат _____

Окончен _____

Хранить до _____

Ответственный за ведение _____
подпись

_____ Ф.И.О.

_____ дата

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБПП-4.2.3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ФОРМА ПЕРЕЧНЯ РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Перечень регистрационно-учетной документации

Код документа	Наименование документа	Место хранения, ответственное лицо	Срок хранения

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Управление записями	Обозначение: ДП СМБЛП-4.2.3-03-2021 Издание 1
---------------------	---	---

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО – рабочей группой по разработке и внедрению системы менеджмента

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

3 Ответственность руководства

3.1 Обязательства руководства

ООО «Формула вкуса» берет на себя следующие обязательства:

- выпускать безопасную, конкурентоспособную, стабильного качества продукцию;
- уведомлять персонал о важности выполнения законодательных и нормативных требований, требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, а также требований потребителя, касающихся безопасности пищевой продукции;
- осуществлять политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проводить анализ со стороны руководства;
- обеспечивать наличие необходимых ресурсов.

3.2 Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Политика ООО «Формула вкуса» в области обеспечения безопасности пищевых продуктов (Приложение 1) отражает основные направления деятельности и обязательства предприятия на текущий момент и на перспективу. Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов разработана, утверждена руководителем предприятия и оформлена в виде самостоятельного документа «Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции ООО «Формула вкуса» Управление Политикой в области СМБПП, как документом осуществляется согласно разд.3.8 Р СМБПП -01-2018.

Политика в области СМБПП является основой для установления Целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции СМБПП (Приложение 2).

Реализация Политики в области СМБПП осуществляется через действующую организационную структуру, распределение ответственности и полномочий, внутреннюю нормативную документацию, обеспечение необходимых ресурсов.

Содержание Политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов доводится до сведения всего персонала. Ответственность за доведение Политики в области СМБПП до персонала, дистрибьюторов, внешних заинтересованных сторон возложена на Руководителя группы СМБПП. Степень знания и понимания Политики в области в области качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов персоналом предприятия определяется в ходе проведения внутренних проверок.

Политика в области СМБПП периодически (не менее 1 раза в год) анализируется руководителем предприятия ООО «Формула вкуса» с целью установления соответствия текущей деятельности основным направлениям, определенным Политикой в области СМБПП. При проведении анализа учитываются результаты внутренних аудитов СМБПП, а также данные о результативности и эффективности функционирования СМБПП.

При необходимости внесения изменений в Политику в области обеспечения безопасности пищевых продуктов по результатам анализа ООО «Формула вкуса» разрабатывает новую версию документа.

По результатам актуализации Политики в области СМБПП, при необходимости, вносятся изменения (корректировки) в действующую документацию СМБПП с тем, чтобы при функционировании СМБПП следовать и руководствоваться актуализированной

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021
		Издания 1

Политикой в области СМБПП. Приложение 1 Политика ООО «Формула вкуса» в области качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов

3.3 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Для достижения Целей в области СМБПП и обеспечения выполнения требований к качеству и обеспечению безопасности пищевой продукции на предприятии ООО «Формула вкуса» осуществляется планирование создания и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Координацию деятельности по планированию создания и развития СМБПП осуществляет Руководитель группы СМБПП.

Документальным подтверждением планирования являются такие документы, как планы, программы, в которых определяются:

- объекты планирования и цели;
- мероприятия, которые необходимо выполнить для достижения поставленных целей;

- ответственные исполнители;

- лица, осуществляющие контроль выполнения мероприятий;

- необходимые ресурсы.

По результатам анализа СМБПП со стороны руководства, при необходимости, разрабатываются мероприятия по улучшению СМБПП.

Разработанные планы и программы доводятся до сведения всех заинтересованных сторон, хранятся в соответствующих делах согласно Номенклатуре дел.

3.4 Ответственность и полномочия

Весь персонал предприятия наделен обязанностью сообщать руководителю предприятия о проблемах, связанных с качеством и безопасностью выпускаемой продукции, выявляемых в повседневной деятельности.

Сотрудники предприятия ООО «Формула вкуса» после ознакомления с инструкциями, рабочими инструкциями, документированными процедурами обязаны поставить личную подпись в листах ознакомления, приложенных к данным документам.

3.5 Руководитель группы безопасности пищевой продукции

На предприятии ООО «Формула вкуса» приказом назначен Руководитель группы безопасности пищевой продукции.

Руководитель группы БПП ООО «Формула вкуса» обеспечивает и координирует деятельность по разработке, внедрению, функционированию и улучшению СМБПП, руководит группой по безопасности пищевых продуктов, а также обеспечивает соответствующую подготовку и обучение членов группы.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПШ-01-2021
		Издание 1

3.6 Обмен информацией

3.6.1 Внешний обмен информацией

Для обеспечения доступности в пределах цепи создания пищевой продукции информации по проблемам, связанным с качеством и обеспечением безопасности выпускаемой пищевой продукции на предприятии ООО «Формула вкуса» разработаны мероприятия по обмену информацией участниками продуктовой цепи: поставщиками, дистрибьюторами, потребителями и конечными потребителями, а также законодательными и регламентирующими органами. Руководитель предприятия является ответственным лицом за обеспечение внешнего обмена информацией.

Полученная от участников продуктовой цепи информация передается выше или ниже по продуктовой цепи для обеспечения того, чтобы любое несоответствие и любая существенная опасность, которые не могут теоретически или практически управляться ООО «Формула вкуса» управлялись на соответствующем этапе продуктовой цепи.

Посредством внешнего обмена информацией с участниками продуктовой цепи ООО «Формула вкуса» заключены соглашения и договоренности о требуемом уровне безопасности пищевых продуктов и о возможности отступления от согласованных требований.

В качестве основы при определении требуемого уровня безопасности выпускаемой продукции и для обеспечения вероятности безотказной работы руководителем предприятия установлены каналы обмена информацией с законодательными и регламентирующими органами.

Ответственность за поддержание связи с законодательными и регулирующими органами по вопросам, связанным с безопасностью пищевых продуктов возложена:

по вопросам гигиены и эпидемиологии, производственного контроля – на руководителя предприятия;

по вопросам упаковки, маркировки, декларирования продукции, – на руководителя предприятия;

по вопросам технологии - на руководителя предприятия;

Обмен информацией с конечными потребителями осуществляется в рамках процессов:

– доведения до сведения конечных потребителей информации о продукции, включая информацию о сроках годности и условиях хранения продукции является руководителем предприятия;

- организации и поддержания в рабочем состоянии каналов получения информации от конечных потребителей, включая жалобы и пожелания. Ответственное лицо – гл. технолог.

Записями по внешнему обмену информацией являются входящая-исходящая корреспонденция, отчеты лиц, назначенных ответственных по процессу внешнего обмена информацией.

3.6.2 Внутренний обмен информацией

С целью обмена информацией и обеспечения осведомленности всего персонала предприятия о деятельности предприятия, Политике и Целях в области обеспечения

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП-01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

безопасности пищевых продуктов на предприятии каналами связи между всем персоналом предприятия являются устные распоряжения руководителя предприятия.

Установленный порядок обмена информацией обеспечивает информированность группы по безопасности пищевых продуктов о любых изменениях на предприятии и включение этой информации в актуализацию СМБПП.

3.7 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них

Цель – управлять потенциально аварийными ситуациями и несчастными случаями, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.

3.7.1 Ответственность

Ответственность за аварийные ситуации и несчастные случаи на производстве, в общем, возлагается на руководителя предприятия

3.7.2 Планируемые мероприятия для основных прогнозируемых чрезвычайных ситуаций

Затопление. При затоплении продукция теряет качество и становится непригодной для реализации. Несоответствующая продукция подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

При затоплении – потенциально опасные микробиологические факторы: КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы), БГКП – бактерий группы кишечной палочки, дрожжи, плесневые грибы, мезофильные анаэробные клостридии, мезофильные аэробные бактерии, термофильные микроорганизмы, стафилококки, патогенные, в том числе сальмонеллы, листерии.

Пожар. В качестве огнегасящего вещества применяется влажный насыщенный пар, пенные и углекислотные огнетушители. Попадание огнегасящего вещества в продукт приводит к ухудшению качества. Испорченный продукт подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Отключение электроэнергии. Приводит к остановке производства. При остановке производства продукция, которая находилась на производственной операции и не прошла стерилизацию теряет качество. При подаче электроэнергии продукция или сырье, которое находилось на производственной операции, после дополнительных анализов или по решению цеховой дежурной комиссии переработать в кратчайшие сроки. Испорченный продукт подлежит утилизации. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Отключение отопления. Понижение температуры (до 2°C) в производственных цехах не влияет на безопасность продукции. Дополнительные мероприятия не требуются. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Бой светильников. Светильники над рабочей зоной оснащены защитными экранами. Проведение дополнительных мероприятий не требуется. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

Биотерроризм — тип терроризма, который осуществляется испусканием или распространением биологических агентов, то есть бактерий, вирусов или токсинов, равно как и методов их доставки, как в естественной, так и в модифицированной человеком форме. Требуются дополнительные мероприятия по контролю пропускного режима, санитарии, дисциплины. Ответственность за принятие решений несет руководитель предприятия.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021
		Издание 1

Проводятся учения для подтверждения способности данных процедур обеспечить своевременную локализацию последствий аварийной ситуации, управление продукцией, находящейся под управлением предприятия и затронутой несоответствием в результате наступления аварийной ситуации и изъятия такой продукции из продуктовой цепи.

3.8 Анализ СМБПП со стороны руководства

3.8.1. Общие положения

Руководитель предприятия ежегодно проводит анализ СМБПП в декабре месяце, с целью подтверждения пригодности, адекватности и результативности системы менеджмента и подтверждения того, что СМБПП соответствует требованиям:

стандарта ГОСТ Р ИСО 22000;

Политика и Целей в области качества и безопасности пищевых продуктов;
настоящего Руководства по СМБПП;

внешних и внутренних нормативных документов, действующих на Предприятии.

Для проведения анализа СМБПП руководитель предприятия должен не позднее 01 декабря текущего года издать приказ «О проведении анализа СМБПП за прошедший год».

3.8.2 Входные данные для анализа со стороны руководства

Входные данные для анализа СМБПП со стороны руководства предприятия в общем случае включают:

- результаты внутренних аудитов СМБПП;
- результаты проверок СМБПП внешними организациями;
- результаты обратной связи от потребителей;
- выполнение мероприятий, вытекающих из предыдущих анализов со стороны руководства;
- функционирование процессов и соответствие продукции;
- предложения и рекомендации по улучшению СМБПП со стороны персонала предприятия;
- оценку выполнения мероприятий, касающихся деятельности предприятия;
- оценку финансовых затрат функционирования СМБПП;
- рекомендации по улучшению

3.8.3 Выходные данные анализа со стороны руководства

Выходные данные анализа СМБПП со стороны руководства включают все решения и действия, относящиеся к:

- повышению результативности СМБПП и ее процессов;
- улучшению качества продукции в соответствии с требованиями потребителей;
- потребности в ресурсах.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021
		Издание 1

3.9 Менеджмент ресурсов

3.9.1 Обеспечение ресурсами

Для результативного поддержания и улучшения СМБПП, достижения Целей в области СМБПП и выполнения обязательств, взятых на себя ООО «Формула вкуса» планирует руководство предприятием и обеспечивает выделению необходимых ресурсов.

К ресурсам, необходимым для деятельности предприятия, относятся:

персонал, обладающий соответствующей квалификацией и компетентностью;
производственная среда;

здания, рабочее пространство и оборудование рабочих мест;

технологическое оборудование;

средства измерения и испытания;

материалы, сырьё, комплектующие изделия;

энергоснабжение и вода (электроэнергия, газоснабжение, водоснабжение и водоотведение, горячая вода для отопления);

нормативные документы, определяющие порядок выполнения процессов, работ согласно требованиям документации СМБПП;

поставщики;

программное обеспечение;

финансовые ресурсы.

Руководитель предприятия несет ответственность за выделение необходимых финансовых ресурсов для обеспечения и поддержания в рабочем состоянии инфраструктуры, обучения, повышения квалификации персонала, приобретения необходимой документации.

3.10 Человеческие ресурсы

3.10.1 Общие положения

Целью процесса управления персоналом является обеспечение предприятия ООО «Формула вкуса» персоналом необходимой квалификации.

Данный процесс охватывает порядок:

присма на работу,

перевода и увольнения сотрудников,

прохождения стажировки, подготовки, поддержания и повышения квалификации,

проведение квалификационной проверки знаний,

Для разработки СМБПП, основанной на требованиях национального стандарта ГОСТ Р ИСО 22000, а также для надлежащего ее функционирования на предприятии ООО «Формула вкуса» приказом назначена рабочая группы по разработке и внедрению системы безопасности пищевых продуктов.

3.10.2 Компетентность, осведомленность, подготовка

Процесс управления персоналом включает в себя:

– определение необходимой компетенции сотрудников предприятия ООО «Формула вкуса» выполняющих работы, влияющие на качество и безопасность производимой продукции;

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

проведение необходимой подготовки персонала, в том числе персонала, ответственного за мониторинг, коррекции и корректирующие действия в рамках СМБПП с целью поддержания на соответствующем уровне необходимой его компетенции;

- прохождение стажировки;
- обеспечение осведомленности сотрудников предприятия об актуальности и важности их деятельности в достижении Целей в области СМБПП;
- обеспечение понимания персоналом, чья деятельность оказывает влияние на качество и безопасность выпускаемой продукции требований эффективного обмена информацией;
- регистрацию и хранение отчетных документов, ведущихся в рамках процесса управления персоналом.

3.11 Инфраструктура

Инфраструктура предприятия ООО «Формула вкуса» необходимая для достижения соответствия требованиям к продукции, включает следующие ресурсы:

- здания, сооружения, рабочее пространство и оборудование рабочих мест;
- технологическое оборудование;
- средства измерений;
- программное обеспечение;
- средства связи и транспорт;
- энергоносители.

Покрyтия стен, потолков и полов в производственных цехах и складах выполнены в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;

Санитарная обработка стен и полов осуществляется в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» и внутренними стандартными операционными процедурами.

Бытовые помещения для сотрудников оборудованы шкафами и вешалками для хранения одежды, душом и туалетом в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Вывоз отходов проводится в соответствии с договором

Все узлы технологического оборудования доступны для мойки, чистки и дезинфекции. Мойка технологического оборудования осуществляется в ручном или автоматическом режиме. Требования к периодичности, выбору режимов и контролю мойки установлены в паспортах на каждую единицу оборудования в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 401-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

Метрологическое обеспечение на предприятии осуществляет ООО «Формула вкуса». Требования к управлению мониторингом и измерениями установлены и соответствуют ДП СМБПП «Организация метрологического обеспечения производства».

3.12 Производственная среда

Руководитель предприятия осознает, что производственная среда, в которой работает персонал предприятия и осуществляется выпуск продукции, оказывает важнейшее влияние на качество и безопасность выпускаемой продукции, и качественное выполнение работ в целом.

Для управления вероятностью внесения опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов, через производственную среду на предприятии разработаны, документированы и внедрены программы обязательных предварительных мероприятий (далее PRP), включающие:

- пригодность, очистку и техническое обслуживание оборудования (ДП СМБПП «Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования», И СМБПП «Инструкция. Правила санитарной обработки территории, зданий, помещений (производственных цехов), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств;

- управлениекупаемыми материалами (ДП СМБПП «Закупки сырья и вспомогательных материалов»;

- меры по предотвращению перекрёстного загрязнения;

- борьбу с вредителями (И СМБПП «Организация пестконтроля»);

- гигиену персонала и санитарно-техническое оборудование для персонала (И СМБПП «Инструкция. Правила личной гигиены для работников производственных цехов).

Контроль соблюдения работниками предприятия внешних и внутренних нормативных документов в области санитарно-технического и санитарно-гигиенического обеспечения директор предприятия возложил на руководителя ГБП.

Помещения предприятия в необходимом количестве обеспечены средствами пожаротушения. Ответственное лицо за обеспечение пожарной безопасности назначается приказом.

3.13 Планирование и производство безопасной продукции

3.13.1 Общие положения

На предприятии ООО «Формула вкуса» для обеспечения бесперебойного выпуска продукции осуществляется планирование следующих видов деятельности:

- производство продукции;
- осуществление закупок;
- поставки готовой продукции.

При планировании процесса выпуска продукции руководство Предприятия устанавливает:

- требования к качеству и безопасности продукции;
- требования к процессам СМБПП, которые необходимы для выпуска продукции соответствующего качества и уровня безопасности;

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПТ -01-2021
		Название I

- необходимые ресурсы;
- критерии проверки, оценки, измерений в ходе процесса, критерии приемки продукции;
- виды и формы отчетных документов, необходимые для обеспечения свидетельства того, что продукция отвечает требованиям.

В рамках планирования выпуска продукции соответствующего качества и уровня безопасности проведен анализ опасностей, относящихся к безопасности пищевых продуктов для определения тех опасностей, которые нуждаются в управлении, требуемой степени управления и комбинации управляющих воздействий.

Для производства продукции, выпускаемой на предприятии, разработаны, утверждены и внедрены технологические процессы. Порядок и правила выполнения технологических операций, процедур или работ, в том числе меры безопасности при выполнении работ, а также основные режимы работы оборудования и систем установлены в технологических регламентах и инструкциях. Содержание и структура таких документов регламентированы стандартами внешних нормативных документов.

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

А.А. Лыбзицов

« _____ » _____ 2021 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

Порядок проведения анализа СМБП со стороны руководства

ДП СМБП-5.8-04-2021

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

г. Еяск
2021

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1
---------------------	---	--

Содержание

1	Назначение и область применения	3
2	Порядок проведения анализа	3
3	Оформление результатов оценки эффективности СМБПП	5
4	Ответственность	5
5	Управление документами и записями по менеджменту	5
Приложение А Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства		6
Приложение Б Форма протокола заседания Совета по качеству		7
Информационные данные		8
Лист ознакомления		9
Лист регистрации изменений		10

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1
---------------------	---	--

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура устанавливает порядок проведения анализа системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее по тексту – СМБПП) со стороны руководства для обеспечения ее постоянной пригодности, достаточности и результативности. Анализ должен включать оценку возможностей улучшений и потребности в изменениях в СМБПП предприятия, в том числе в политике и целях в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Требования настоящей документированной процедуры обязательны для руководителя предприятия, начальников цехов, служб и отделов, принимающих участие в подготовке данных о качестве и безопасности пищевой продукции и анализе СМБПП.

Стандарт разработан в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 9004-2010, ГОСТ Р 1.5-2012, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в нем использованы термины и определения, приведенные в ГОСТ ISO 9000-2011.

2 Порядок проведения анализа

2.1 Анализ со стороны руководства должен проводиться один раз в год (по итогам работы за год).

2.2 Анализ базируется на материалах отчетов, представляемых директору ООО «Формула вкуса» (далее-директор) руководителем группы безопасности пищевой продукции (далее-РГБ).

2.3 Методы анализа систем со стороны руководства должны включать в себя совещания у руководства с заранее рассылаемой повесткой, анализ СМБПП на различных уровнях с последующими докладами результатов руководству.

2.4 Текущие вопросы по функционированию СМБПП постоянно по мере возникновения должны выноситься на оперативное совещание или на рассмотрение группы безопасности пищевой продукции для осуществления оперативного анализа с обязательным протоколированием принятых решений.

2.5 Вопросы для рассмотрения могут исходить как от сотрудников предприятия, так и от других заинтересованных сторон (например, потребителей или поставщиков).

2.6 Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства представлена в приложении А.

2.7 Входные данные для анализа со стороны руководства должны включать следующую информацию:

- результаты аудита СМБПП (как внутреннего, так и внешнего);
- обратную связь от потребителей, в том числе любые претензии и жалобы;
- сведения о результативности процессов и соответствии продукции;
- отчеты о предпринятых действиях по результатам ранее проведенных анализов;
- изменения в организации и внешней среде, которые могут повлиять на СМБПП;
- мероприятия по улучшению деятельности применительно к качеству продукции;
- показатели результативности СМБПП;
- результаты внедрения программ обязательных предварительных мероприятий.

2.8 Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать:

- повышение результативности СМБПП и их процессов;
- улучшение качества и безопасности продукции по отношению к требованиям потребителей;
- потребности в ресурсах.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

2.10 Результаты анализа рассматриваются на совещании группы безопасности пищевой продукции, где обсуждаются предложения по улучшению деятельности в рамках СМБПП.

Утвержденные директором мероприятия по улучшению деятельности предприятия подлежат обязательному исполнению.

2.11 Результаты анализа со стороны руководства должны регистрироваться и поддерживаться в рабочем состоянии.

2.12 Подготовка отчета по результатам анализа СМБПП.

2.12.1 Собранные данные о СМБПП систематизируются, анализируются, оцениваются руководителем группы безопасности пищевой продукции (далее – РГБПП). Результаты оценки и анализа фиксируются в отчете по анализу СМБПП руководством. Одновременно с отчетом разрабатываются корректирующие действия по результатам анализа.

2.12.2 Корректирующие действия должны предусматривать мероприятия и решения, направленные на повышение результативности СМБПП и используемых в ней процессов, улучшение безопасности продукции с указанием ответственных лиц, сроков выполнения и необходимых ресурсов.

2.12.3 Структура отчета по результатам анализа СМБПП должна содержать следующие разделы:

- анализ выполнения решений по предшествующему анализу;
- анализ выполнения и пригодности Политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- анализ выполнения Целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- анализ выполнения процессов (элементов) СМБПП и эффективность разрабатываемых корректирующих действий;
- анализ качества выпускаемой продукции в сравнении с предыдущим отчетным периодом;
- анализ удовлетворенности потребителей качеством продукции предприятия;
- анализ спроса и ожиданий потребителей;
- анализ подготовки персонала и поддержания его компетентности;
- анализ оценивания и выбора поставщиков;
- выводы (предложения по улучшению СМБПП).

2.12.4 Отчет завершается проектом мероприятий, который составляется на основе общего анализа результатов деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

В проекте мероприятий учитываются предложения специалистов, участвовавших в сборе объективных свидетельств по отчету.

3 Оформление результатов оценки эффективности СМБПП

3.1 Результаты рассмотрения руководством эффективности функционирования СМБПП оформляются в виде протокола группы безопасности пищевой продукции, подписываемого директором, который имеет силу приказа. Форма протокола заседания группы безопасности пищевой продукции приведена в приложении Б.

3.2 По результатам обсуждения в протоколе делается заключение о пригодности и эффективности СМБПП для реализации политики и целей предприятия в области обеспечения безопасности пищевой продукции и даются рекомендации по ее улучшению.

3.3 Выполнение мероприятий, занесенных в протокол, отслеживается начальником зам. ген. директором по производству в течение сроков, принятых на совещаниях группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: I
---------------------	--	--

3.4 Результаты предпринятых действий обсуждаются на следующем заседании группы безопасности пищевой продукции.

4 Ответственность

Ответственность за подготовку и оформление отчета, а также корректирующих действий несет РГБ.

5 Управление документами и записями по обеспечению безопасности пищевой продукции

Управление документами и записями СМБПП, возникающими в процессе анализа со стороны руководства, осуществляется в соответствии с ДП «Управление документацией» и ДП «Управление записями».

Хранение данных о безопасности пищевой продукции по анализу со стороны руководства должно осуществляться в подразделениях, которые готовят материалы для анализа в условиях, обеспечивающих их сохранность и быстроту нахождения.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Схема проведения анализа СМБПП со стороны руководства



ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Форма протокола заседания группы безопасности пищевой продукции

**Протокол
совещания по анализу результативности СМБПП**

_____ 20__ г.

г. Ейск

№ _____

Председатель – _____

Секретарь – _____

Присутствовали:

Приглашенные:

Повестка дня:

Слушали:

Выступили:

Постановили:

Председатель _____

Секретарь _____

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

руководителем группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1

Лист ознакомления

_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы
_____	_____
подпись	фамилия, инициалы

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства	Обозначение: ДП СМБПП-04-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изменения	№ листа (страницы)				№ изв. всд. снп. я	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения измене ния	Дата введения изменения	Приме- чание
	изме- нен- ного	замен- ного	нов- ого	анну- лиро- вано- го					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБП-01-2021 Казание 1
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	

6 ПЛАНОВО-ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Группа ХАССН проанализировала требования законодательства и требования органов государственного управления, требования потребителей, национальные, международные стандарты и разработала планово-предупреждающие действия, перечень которых представлен в таблице 6.1.

Таблица 6.1 - Программа обязательных предварительных мероприятий

№	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-2:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1.	Конструкция и компоновка зданий	3 Генеральный план предприятия	4 Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления матпродом	5 Один раз в год
2.	Окружающая среда	ППК Програма производственного контроля Экологический паспорт	ООО «Формула вкуса»	Один раз в год
3.	Расположение предприятий	Периметральное ограждение территории Наличие камер слежения Показания об организации пропускного режима	Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления матпродом	Один раз в год
4.	Пылесоска рабочих мест	Аттестация рабочих мест	ООО «Формула вкуса»	Один раз в год
5.	Лабораторная база	Договор	Гл. технолог	
6.	Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и пищевых химических веществ	НД на продукцию	Классифициан	ежедневно
7.	Системы обстоумения — слабослене водой	Паспорт водного хозяйства График производственного контроля качества питьевой воды	Директор МБОУ, руководитель подразделения территориального управления матпродом	

ООО «Фармула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПТ -01-2021 Издание 1
---------------------	---	--------------------------------------

№ п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009	Необходимость в виде заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1		3	4	5
	Системы обеспечения -- снабжение воздухом,	Протокол лабораторных исследований на питьевую воду Договор на подачу воды. Схема подачи воздуха в цеха График производственного контроля воздуха Протокол лабораторных исследований на воздух	ООО «Фармула вкуса»	
8.	Системы обеспечения -- снабжение электроэнергией и б. Обеспечение	Схема электросетевой сети Аттестация рабочих мест. Протокол лабораторных исследований на освещенность Паспорта на лампы.	Электрик	
9.	Удаление отходов	Договор на вывоз отходов Схемы расположения контейнеров.	Ел. технолог, механик	

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021 Издание 1
---------------------	---	--------------------------------------

№, п/п	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-2:2009	Необходимость и вид заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
	2	3	4	5
10.	Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	<p>Паспорт на оборудование; Декларация или сертификат на оборудование Инструкция по санитарной обработке территории, зданий, помещений (производственных цехов), технологического оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств График уборки. Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования График технического обслуживания оборудования</p>	Технолог, механик, слесарь	
11.	Управление закупками материалов	<p>Перечень поставщиков сырья, материалов Документы от поставщиков Договоры на закупку сырья, материалов</p>	Гл. технолог	Каждая партия
12.	Очистка и санитарная обработка	<p>График уборки Декларации или паспорт на чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления. Журнал контроля за санитарным состоянием.</p>	Гл. технолог	Внутренние проверки постоянно
13	Борьба с вредителями	Инструкция «Пестконтроль»	Гл. технолог	

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021 Издание 1
---------------------	---	-------------------------------

№	Положение ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009	Необходимость в виде заводского документа	Ответственное лицо	Мониторинг
1	2	3	4	5
14	Линия литья и средства санитарно-гигиенического обеспечения работников предприятия	Учет прохождения мелометра Журнал здоровья	Гл. технолог, технолог	Внутренние проверки - постоянно
15	Процедуры отъема продукции	ДП СМБПП 7.10-06-2016	Гл. технолог	При необходимости
16	Складирование	ИСМБПП -09-2016 ИД на продукцию.	Кладовщики	Внутренние проверки - постоянно
17	Автотранспортные средства, транспортные контейнеры	ИСМБПП -08-2016	Механик	Осмотр транспортных средств перед погрузкой Очистка каждой единицы транспорта
18	Информация о продукции и информированность потребителей	Маркетинговый ярлык	Гл. технолог, технолог	Постоянно
19	Защита продукции	ИСМБПП -01-2016	Гл. технолог, технолог	Каждый посетитель-клиент
20	Требования к организации производственного контроля	«Программа производственного контроля»	Гл. технолог, технолог	
21	Контроль технологической дисциплины, температурные режимы технологических процессов в хранении готового продукта	Журналы, ТИ, РЦ	Технолог, кладовщик	

ООО «Формула вкуса»	<p>СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p>Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБП –01-2021 Издание 1

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБШП -01-2021 Издание 1	
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции			

5 ПЛАН ХАССП

№п/п	Операция	Опасный фактор	Пр. ман. пункт	Крит. уровень	Принцип 4 Мониторинг				Принцип 5 Корректирующие действия				Принцип 6 Проверка		Принадл?	
					Мест	Метод	Периодичность	Отметка	Регистр	Метод	Отв. ответ	Регистр	Проверка	Отв. ответ		
1	Контроль температуры хранения охлажденных товаров	биологические	КК Т1	+10°C 4°C	Зона холодильной камеры	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведу ющий	Журнал регистрации температурных показ.	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Документация и регистрация данных
2	Контроль температуры хранения замороженных товаров	биологические	КК Т2	-18°C	Зона холодильной камеры	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведу ющий	Журнал регистрации температурных показ.	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Документация и регистрация данных
3	Контроль сроков годности сырья и полуфабрикатов на складе	биологические	КК Т3	Указаны в рабочей инструкции	Склад	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Документация и регистрация данных
4	Контроль температуры резаных продуктов	биологические	КК Т4	Указаны в рабочей инструкции	Кухня	Рабочая инструкция	Ежедневно	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Указаны в рабочей инструкции	Заведу ющий	Журнал регистрации	Документация и регистрация данных

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021 Издание 1
---------------------	---	-------------------------------

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

А.А.Белов

« _____ » _____ 2021г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**Порядок организации и проведения входного контроля сырья
ДП СМБЩ-7.3-05-2021**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

г. Ейск
2021

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021 Издание: I

Содержание

1. Область применения	3
2. Общие положения	3
3. Требования к проведению входного контроля	3
4. Организация входного контроля	4
5. Ответственность	6
Приложение А. Форма Журнала результатов анализа муки	7
Информационные данные	8
Лист регистрации изменений	9
Лист ознакомления	10

ООО «Формула вкуса»	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Документированная процедура</p> <p>Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки</p>	<p>Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021</p> <p>Издание: 1</p>
---------------------	---	--

1 Область применения

1.1 Настоящая документированная процедура (далее - ДП) устанавливает порядок проведения входного контроля качества сырья от поставщиков на предприятии ООО «Формула вкуса».

1.2 Требования ДП обязательны для персонала подразделений, осуществляющих приемку и входной контроль поступившего сырья и вспомогательных материалов на предприятии.

1.3 Процедура разработана в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, в нем использованы термины и определения, приведенные в ФЗ от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ ISO 9000, ГОСТ Р ИСО 22000.

2 Общие положения

2.1 Все закупаемое на предприятии основное и дополнительное сырье, влияющие на качество и безопасность выпускаемой продукции должно быть подвергнуто входному контролю.

2.2 В соответствии с Гражданским кодексом РФ (ч.2, глава 30) «Порядок проверки качества товара устанавливается законом, обязательными требованиями государственных стандартов или договором купли-продажи, или производится в соответствии с обычно применяемыми условиями проверки товара».

2.3 Входной контроль сырья и материалов осуществляется кладовщиком сырья и технологом.

2.2 Основными задачами процедуры входного контроля являются:

- оценка качества и безопасности поступивших на предприятие сырья на соответствие требованиям нормативных документов;
- оформление документов по результатам контроля;
- контроль за соблюдением складскими работниками правил и условий хранения, выдачи в производство принятого сырья и вспомогательных материалов;
- анализ влияния качества и безопасности поставляемых сырья на качество и безопасность вырабатываемой продукции.

3 Требования к проведению входного контроля

3.1 Каждая партия поступивших на предприятие сырья должна быть подвергнута проверке.

3.2 Информация о результатах проверки должна своевременно и оперативно передаваться технологу.

3.3 Отбор проб должен проводиться в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

3.4 Испытания должны быть точными и достоверными.

3.5 Журналы по входному контролю и документы должны заполняться своевременно, без исправлений.

4 Организация входного контроля

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

4.1 Входной контроль осуществляется кладовщиком сырья и технологом в соответствии со схемой лабораторных испытаний, включенных в утвержденную Программу производственного контроля (далее – ППК), содержащей перечень сырья, используемого при производстве продукции с указанием конкретных контролируемых показателей, периодичности, нормативов и методов выполнения измерений и ответственных исполнителей.

4.2 Программа производственного контроля подлежит периодическому пересмотру не менее 1 раза в год в соответствии с Порядком пересмотра и обновления, утвержденным директором.

Ответственность за своевременное внесение изменений в ППК возлагается на технолога.

4.3 Входному контролю подвергается все сырье и вспомогательные материалы, поступающие на предприятие как извне, так и из производственных подразделений.

4.4 Оповещение кладовщика сырья и технолога о прибытии партии сырья и вспомогательных материалов производится в устной форме.

4.5 Прием сырья и вспомогательных материалов на склад осуществляется комиссией в составе:

- кладовщика;
- технолога.

Вскрытие транспорта должно производиться при полном составе комиссии.

4.6 Входной контроль сырья состоит из трех этапов: *приемка, отбор проб, проведение анализа* – и осуществляется в соответствии с НД на методы их анализа.

4.7 При приемке сырья комиссия проверяет:

- комплект сопроводительных документов (товарную накладную, счет-фактуру, сертификат соответствия или декларацию о соответствии и/или санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение о качестве и безопасности);
- соответствие показателей качества сырья, тары и упаковочных материалов, указанных в предоставленном продавцом в удостоверение о качестве и безопасности, нормам, установленным нормативными документами на данный вид товара;
- наличие маркировки и ее соответствие действующим нормативным документам и сопроводительным документам, предоставленным продавцом;
- органолептические показатели качества сырья (внешний вид, цвет, запах, вкус и т.д.);
- внешний вид тары/упаковки (состояние, целостность), в которой поступило сырье.

4.8 Сопроводительные документы должны быть действующими и заверены в установленном порядке. Партия сырья и вспомогательных материалов может быть принята на склад только при полном комплекте документов.

При неполном комплекте документов делается запрос поставщику. Партия сырья и вспомогательных материалов может быть принята на изолированное хранение до поступления полного комплекта документов на данную партию. Решение о приемке сырья и вспомогательных материалов на изолированное хранение принимает технолог. Товарные накладные должны храниться у кладовщика сырья. Удостоверения качества и безопасности, сертификаты и декларация о соответствии, санитарно-эпидемиологические заключения, свидетельства о регистрации, ветеринарные свидетельства на поступающие партии сырья и вспомогательных материалов должны храниться у технолога на протяжении 2-х лет с даты окончания ведения папки на данный вид сырья, тары или упаковочных материалов.

Предоставление с партией товара удостоверения о качестве и безопасности не является обязательным требованием, однако по договоренности с поставщиками данный документ предоставляется.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

4.9 При проведении визуального осмотра партии сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов на складе необходимо проверить:

- целостность пломбы на транспорте;
- температурный режим транспортировки (при ограничении температуры транспортировки);
- целостность упаковки;
- соответствие маркировки сопроводительным документам;
- массу нетто или количество упаковок, указанным в сопроводительных документах.

В случае обнаружении несоответствий в массе нетто или количестве упаковок приемочной комиссией должен составляться акт типовой межотраслевой формы № М-7 (Утверждена постановлением Госкомстата России от 30.10.97 № 71а).

4.10 Если при приемке сырья, тары и упаковочных материалов не обнаружено никаких внешних дефектов, технолог осуществляет *отбор проб* от поступившей партии сырья и проводит органолептические исследования на соответствие показателей качества требованиям документов.

Испытания проводятся в помещении склада для сырья.

Результаты испытаний при осуществлении входного контроля сырья фиксируется в лабораторных журналах (формы журналов приведены в **Приложениях А**).

В журнале результатов анализа дополнительного сырья для каждого вида сырья должны быть выделены свои страницы, указанные в Содержании. Наименования граф заполняются вручную в зависимости от вида сырья и определяемых параметров качества.

4.11 Продукция, поступившая от поставщика до получения результатов входного контроля должна храниться отдельно от принятой или забракованной при входном контроле.

При невозможности отдельного хранения для предупреждения непреднамеренного использования непроверенного сырья используется соответствующая маркировка.

4.12 Если при приемке сырья обнаруживаются несоответствия в массе или дефекты тары, упаковки, несоответствие маркировки, органолептических показателей требованиям нормативной документации, приемочная комиссия информирует о данном факте руководителя предприятия, и службу, ответственную за поставку сырья.

Составляется Акт выявления несоответствующей продукции (Форма акта приведена в ДП СМБПП-7.10-06-2018 «Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией. Изъятие»)

Копия Акта направляется продавцу или предприятию-изготовителю. Вызывается представитель поставщика и, в случае согласия с предъявленными претензиями, осуществляется возврат товара, обмен его на качественный или иное, в соответствии с действующим гражданским законодательством.

4.12.1 До решения вышеуказанных вопросов с продавцом, поступивший товар может, по решению руководства предприятия, приняться на изолированное хранение.

4.12.2 Ответственность за изолированное хранение вспомогательных материалов возлагается на кладовщик сырья.

4.12.3 При несущественных отклонениях сырье могут быть допущены в производство при условии проведения предупреждающих мероприятий для исключения производства продукции, не соответствующей требованиям нормативной документации и потребителя.

Решение о приемке в данном случае принимает руководство предприятия по представлению приемочной комиссии.

4.18 Прием сырья и вспомогательных материалов в цех осуществляет технолог.

4.13 Прощедшие входной контроль сырье, тара и упаковка хранятся на складе сырья, материалов или цехе, их использующем.

ООО «Формула вкуса»	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Документированная процедура</p> <p>Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки</p>	<p>Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021</p> <p>Издание: 1</p>
---------------------	---	--

Идентификация товаров на складе осуществляется посредством сохранения маркировки предприятия-изготовителя.

4.14 Контроль соблюдения условий хранения сырья по результатам входного контроля принятых в производство, осуществляется технолог.

В случае, если в процессе хранения сырья на центральных складах предприятия или в производстве (при условии соблюдения установленных параметров хранения), до истечения установленных сроков хранения, обнаружены скрытые дефекты, составляется Акт о выявленных скрытых дефектах и соблюдается последовательность действий, описанная в п.4.12 настоящей документированной процедуры.

5 Ответственность

5.1 За точность проводимых органолептических исследований сырья, ведения записей входного контроля несет ответственность кладовщик сырья и технолог.

5.2 За соблюдение сроков и условий хранения сырья несет ответственность кладовщик сырья заведующие производством, в зависимости от места хранения на предприятии.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения вход- ного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Форма Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления продовольственно го сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившег о продовольств а одного сырья и пищевых продуктов (в кг, л, штуках)	Номер документа, подсерживающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5

Продолжение

Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Реализация продовольственного сырья пищевых продуктов		Подпись ответственного лица	примечания
	дата	час		
6	7	8	9	10

ООО «Формула вкуса»	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Документированная процедура Порядок организации и проведения вход- ного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки</p>	<p>Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021</p> <p>Издание: 1</p>
---------------------	--	--

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководителем группы безопасности пищевой продукции.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения вход- ного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки	Обозначение: ДП СМБПП-7.3-05-2021
		Издание: 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ из- мене- ния	№ листа (страницы)				Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	изме- нен- ного	замене- нного	ново- го	анну- лиро- ван- ного				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	РСМБПП-01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

7. Анализ опасностей

7.1 Исходная информация

Для выбора опасностей использованы следующие источники информации:

- ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- другие государственные стандарты;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «О безопасности масложировой продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии ТС от 28 мая 2010 № 299;
- Федеральные законы РФ;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - государственные стандарты;
 - электронные ресурсы:
 - <http://www.gastroscan.ru/>
 - <http://ru.wikipedia.org/>
 - <http://gochs.info/>
 - <http://edu.dvgups.ru/>
 - http://www.elbio.ru/modules/newscore/news.php?id_entry=5
 - <http://academic.ru/dic.nsf/>
 - <http://www.alesgroup.com.ua/>
 - http://www.infectology.ru/nosology/infectious/mycosis/asperg_aspx
 - <http://offshore-doc.net.ru/?p=19>
 - <http://medportal.ru/enc/infection/parasites/>;
 - средства массовой информации;
 - материалы научно-технической литературы и периодических изданий;

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

- информация от потребителей;
- информация из испытательного центра;
- информация от государственных контрольно-надзорных органов;
- нормативная и технологическая документация на продукцию.

Координационно-рабочая группа составила перечень всех потенциально опасных факторов, при этом анализу подлежали:

- характеристика и происхождение сырья;
- условия хранения, сроки годности в зависимости от происхождения;
- процедуры, производимые на каждом производственном этапе;
- опасности, исходящие от персонала производства;
- опасности, исходящие от оборудования;
- опасности, исходящие от производственной среды.

Исходя из вышеперечисленных документов, составлен перечень потенциально опасных факторов (микробиологических, химических, физических), который приведен в таблице 7.1.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

7.2 Потенциально опасные факторы

В состав потенциально опасных факторов, угрожающих безопасности производимой продукции включены биологические, химические и физические опасности, приведенные в таблице 7.1.

Таблица 7.1 - Перечень потенциально опасных факторов

г/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1	Биологические факторы	
1.1	КМАФАМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Являются показательными при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, оборудования, тары, укладочка, рук, сан. одежды и обуви, вспомогательных материалов, готовой продукции, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта, отравления
1.2	БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (<i>Escherichia coli</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Proteus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , термофильные, <i>Salmonella</i>)	Свидетельствует об общем санитарном состоянии производства, оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, санитарное состояние тары, оборудования и рук персонала. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта
1.3	Кокки (золотистый стафилококк - <i>Staphylococcus aureus</i> .)	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Вызывает порчу сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызывать широкий диапазон заболеваний, начиная с легких кожных инфекций: угри, импетиго, фурункулы, флегмоны, карбункулы, стафилококковый ожогоподобный кожный синдром и абсцессы — до смертельно опасных заболеваний: пневмония, менингит, остеомиелит, эндокардит, инфекционно-токсический шок, сепсис. Смертность от инфекций метициллин-резистентного золотистого стафилококка составляет около 30 %
1.4	Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)	Из сырья и окружающей среды в полуфабрикаты и готовую продукцию могут попадать вредоносные грибы. Также грибы выделяют токсины. <u>Влияние на здоровье человека:</u> испорченные продукты способны вызвать отравление и аллергию
1.5	Патогенные микроорганизмы (<i>Salmonella</i> , <i>Mycobacterium tuberculosis</i>)	Патогенные микроорганизмы могут проникать в технологический процесс из воды, окружающей среды, зараженного сырья, главным образом животного происхождения. <u>Влияние на здоровье человека:</u> негативное воздействие патогенов на организм может осуществляться различными механизмами, вызывающими интоксикацию, разрушение тканей, нарушение регуляторных механизмов или другими путями. Негативное воздействие инфекционных патогенных микроорганизмов обычно

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

		связано с их размножением в организме и воздействием продуктов их жизнедеятельности на хозяина. В некоторых случаях могут приводить к смертельному исходу.
1.6	Картофельная болезнь (<i>Bacillus mesentericus</i>)	Споры этих бактерий могут содержаться в муке, куда попадают с загрязненного или испорченного при хранении зерна. Споры возбудителей порчи при выпечке не погибают и при длительном остывании могут прорасти. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут развиться легкие желудочно-кишечные расстройства
1.7	Вредители хлебных запасов (амбарные вредители)	Развиваются в зерне и продуктах его переработки в основном во время хранения. Поселяясь в местах хранения зерна и зерновых продуктов, вредители используют их в качестве пищи и среды обитания и наносят большой ущерб, уменьшая массу продуктов и ухудшая их качество. <u>Влияние на человека:</u> может оказывать ухудшение вкусовых качеств изделия
1.8	Поверхностная (эпифитная) микробиота зерна (<i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Trichotecium</i>)	На поверхности зерна имеется большое количество разнообразных микроорганизмов, попавших с пылью из почвы, воздуха, в процессе созревания и сбора урожая, при перевозках. При хранении зерна одна часть ее отмирает, другая выживает и при повышенной влажности зерна (более 12-13%) и неблагоприятных условиях хранения размножается и приносит большой вред. <u>Влияние на человека:</u> в редких случаях некоторые грибы рода <i>Aspergillus</i> могут быть причиной заболевания, называемого аспергиллезом. Аспергиллез характерен в основном для лиц с различными иммунодефицитами. Грибок проникает внутрь через дыхательные пути и рот и может поражать дыхательную систему, центральную нервную систему, пищеварительный тракт, кожу, органы чувств и половую систему. Аспергиллезный менингит или энцефалит в большинстве случаев заканчивается летальным исходом.
1.9	Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода <i>Candida</i> , осмофильные дрожжи, дрожжи- сахаромицеты, осмофилы)	Дрожжи попадают в продукт вместе с сырьем. Дрожжи рода <i>Candida</i> , быстро размножаются и окисляют спирт в уксусную кислоту. Используют молочную кислоту, снижая тем самым кислотность закваски или головки. Дрожжи, являющиеся возбудителями меловой порчи устойчивы к высоким температурам. Муку, в которой обнаружены возбудители меловой порчи, следует использовать для выпуска мелкоштучных изделий. Дрожжи-сахаромицеты вызывают спиртовое брожение, которое приводит к порче плодово-ягодных полуфабрикатов, главным образом яблочного пюре. Осмофилы – дрожжи, устойчивые к высоким концентрациям сахара. <u>Влияние на человека:</u> дрожжи и дрожжеподобные грибы при длительном попадании в организм могут приводить к различным заболеваниям
1.10	Гельминтозы	Заражение глистами продукта может происходить через руки персонала. Кроме того, заражению могут способствовать мухи, переносящие яйца глистов на готовые продукты. <u>Влияние на человека:</u> у больного повышается утомляемость, ухудшается или, напротив, усиливается аппетит, появляются головные боли. Нарушается работа пищеварительного тракта: появляются боли в животе, поносы, запоры и рвота. Может приводить от кожных высыпаний до бронхиальной астмы. Еще одно отрицательное действие глистов — они подрывают иммунную систему.
1.11	Дизентерия (<i>Shigella</i>)	Сохраняются в молоке и сливках, меланже и могут стать причиной дизентерии. <u>Влияние на человека:</u> общая инфекционная интоксикация и синдромом поражения желудочно-кишечного тракта, преимущественно дистального отдела толстой кишки.
1.12	Молочнокислые бактерии родов (<i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i>)	Вызывают закисление продуктов. Лейконосток - бактерия, вызывающая на сахароваренных заводах в свекловичном соке и патоке образование так наз. "клёка", т. е. студенистых комков, часто налетающих с виду лягушечью икру.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМББП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

	mesenteroides	
1.13	Хламидиоз, орнитоз (<i>Chlamydiae</i> , <i>C. pneumoniae</i> , <i>C. psittaci</i>)	Источником возбудителя инфекция служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> естественная восприимчивость людей к орнитозу высокая. Заболевание характеризуется поражением легких (туберкулезной), может протекать в острой, хронической формах, приводить к смерти.
1.14	Криптококк (<i>Cryptococcus neoformans</i>)	Источником возбудителя инфекция служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> наиболее опасным проявлением криптококкоза является менингоэнцефалит, поражается центральная нервная система, возможно наступление смерти от паралича дыхания.
1.15	Кампилобактериоз (<i>Campylobacter jejuni</i>)	Источником возбудителя инфекция служит больная птица. <u>Влияние на человека:</u> характеризуется острым началом, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта и склонностью к генерализации с развитием септицемии.
	Химические факторы	
2.1	Микотоксины: Афлатоксины М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, ократоксин А, бео(а) пирен, нитрозамины (солью НДМА и НДЗА)	Микотоксины – это токсичные, выделяющиеся плесневыми грибами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> отравления
2.2	Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	Источником может служить вода, растительное сырье. Органические вещества, ядохлориды, применяемые в сельском хозяйстве для борьбы с вредителями. <u>Влияние на здоровье человека:</u> кумулятивные (накапливаются в организме), мутагены, канцерогены
2.3	Радионуклиды: Цезий - 137 Стронций - 90	Источником служит внешнее загрязнение окружающей среды. <u>Влияние на здоровье человека:</u> большие дозы вызывают у человека острую лучевую болезнь, длительное воздействие небольших доз приводит к развитию хронической ее формы, для последней характерно поражение в отдаленные сроки кроветворной системы, развитие болезней крови (лейкозы) и костных опухолей.
2.4	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кальций Ртуть	<u>Влияние на здоровье человека:</u> накапливаются в отдельных органах и тканях, вызывая их патологические изменения (замедление роста, ослабление репродуктивной функции, аномальные изменения физиологических параметров, хронические и онкологические заболевания, преждевременное старение)
2.5	Пищевые добавки	Ароматизаторы, консерванты, регуляторы кислотности, антиокислители и др. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызвать аллергические реакции, приступы астмы, головные боли