

1

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ
Мурманский детский сад «Теремок»
Н.Н.Десятова
Приказ № 45 от «04» 04 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ 45

о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего ДОУ. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники ДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов ДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучать работников ДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставлять отчеты заведующему ДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

2.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.5. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.6. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.

2.7. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

2.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

2.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

2.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

2.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры ДООУ.

2.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП ДООУ.

2.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

2.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников ДООУ, следующая информация:

а) продукции или новой продукции;

б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;

в) системы производства и оборудования;

г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;

д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;

е) упаковки, хранения и системы распределения;

ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;

з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;

и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;

к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;

л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;

м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.16. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения

безопасности пищевой продукции, а также, какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.17. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.18. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

2.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в ДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.20. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП ДОУ.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу ДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП ДОУ.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.