

«СОГЛАСОВАНО»

Управляющий совет

«СОШ №1 г. Анадыря»

«15» февраля 2021 г


С. И. Туршова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ

«СОШ №1 г. Анадыря»

Бойцова О. А. Бойцова
«15» февраля 2021г

**Положение о рабочей группе
по безопасности пищевой продукции
(ХАССП)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Рабочая группа по безопасности пищевой продукции создается приказом директора. Возглавляет рабочую группу Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП).

1.2. Основной задачей рабочей группы по безопасности пищевой продукции является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1.

1.3. Рабочая группа по безопасности пищевой продукции осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и целями учреждения в области безопасности продукции, действующего законодательства РФ и настоящим положением.

1.4. В Рабочую группу по безопасности пищевой продукции могут входить представители всех структурных подразделений, участвующих в реализации требований стандарта ГОСТ Р 51705.1. Все члены Рабочей группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование и/или профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

Термины и определения употреблены в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000.

БПП – безопасность пищевой продукции

СБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции

РГ – рабочая группа по безопасности пищевой продукции

ХАССП – система анализа рисков и критических точек

ККТ – критические контрольные точки

4. ФУНКЦИИ ЧЛЕНОВ РГ

В функции Рабочей группы по безопасности пищевой продукции входят:

4.1. Разработка, внедрение и совершенствование СБПП в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1, разработка необходимых стандартов, методик и инструкций в области БПП, определение критических контрольных точек и критических пределов для каждой ККТ, контроль их соблюдения.

4.2. Обучение работников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадыря» навыкам по выполнению требований ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1.

4.3. Предоставление отчетов Руководителю РГ о результативности и пригодности СМБПП.

4.4. Предложение решений по результатам анализа показателей деятельности предприятия в области БПП и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

4.5. Рассмотрение и анализ рекламаций и претензий по безопасности продукции.

4.6. Изучение причин, вызывающих выпуск опасной или потенциально опасной продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.

- 4.7. Поддержание в актуальном состоянии документации СМБПП;
- 4.8. Доведение до сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадыря» информации о:
- а) обеспечении выпуска безопасной продукции;
 - б) безопасности сырьевых материалов, ингредиентов и упаковки;
 - в) системе производства и оборудования;
 - д) программе санитарно-гигиенических мероприятий;
 - е) упаковке, хранении продукции;
 - ж) уровне квалификации персонала;
 - з) требованиях, установленных законодательством и надзорными органами;
 - и) опасностях, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятиях по управлению ими;
 - к) требованиях, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требованиях, которые предприятие обязалось соблюдать;
 - л) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
 - м) других условиях, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.
- 4.9. Проведение анализа и оценки опасностей в случаях:
- а) поступления жалоб потребителей;
 - б) выпуска новой продукции;
 - в) внесения изменений в технологические схемы;
 - г) замены оборудования;
 - д) в других случаях, возникновение которых может оказать влияние на безопасность продукции.
- 4.10. Оценка и выбор соответствующих комбинаций мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.
- 4.11. Проведение оценки продукции, произведенной при возникновении чрезвычайных ситуаций для предотвращения выпуска потенциально опасной продукции.
- 4.12. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

5. ПРАВА

Члены РГ имеют право:

- 5.1. Осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством РФ.
- 5.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики предприятия области БПП.
- 5.3. Предлагать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предприятия, влекущими выпуск опасной продукции, предлагать и предпринимать меры по их устранению.
- 5.4. Получать доступ ко всем документам, касающимся БПП.
- 5.5. Получать от руководства своевременную информацию о новых продуктах, сырье и/или материалах, изменениях в технологии и/или процессах, а также другие сведения, касающиеся безопасности продукции.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Члены РГ несут ответственность:

- 6.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ.
- 6.2. За несоблюдение обязательств в области БПП и невыполнение требований СМБПП.
- 6.3. За низкую исполнительскую дисциплину.
- 6.4. За несоблюдение правил внутреннего распорядка предприятия.

