

Минимальный перечень документации, который должен быть на предприятии при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1) ХАССП

Руководство по безопасности пищевой продукции.

2) Входной контроль

Процедура входного контроля.

Журналы входного контроля основного и вспомогательного сырья, материалов, инвентаря (бланки).

Документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, в т. ч. смазочных материалов (ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, удостоверения качества и др.).

3) Программа производственного контроля

Программа производственного контроля, утвержденная руководством и/или органами санитарно-эпидемиологического надзора.

График контроля санитарно-гигиенического состояния производства.

График микробиологического контроля.

График физико-химического контроля

Программа контроля предельно допустимых выбросов в окружающую среду.

Протоколы лабораторного контроля, подтверждающие соблюдение графиков и программ.

4) Технологические процессы

Технологические инструкции по производству каждой группы продукции. (должны быть разработаны к каждому техническому условию. Наши технологи разработают за 5600 рублей каждую ТИ)

Рабочие инструкции для каждого рабочего места.

5) Медицинский осмотр персонала

Журнал контроля заболеваний работников предприятия.

Журнал допуска к работе работников предприятия.

Медицинские книжки работников с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения.

Договор на медицинское обследование работников.

График проведения медицинских осмотров.

6) Прием посетителей

Процедура по приему посетителей в производственных помещениях.

7) Соблюдение правил личной гигиены

Правила личной и профессиональной гигиены.

8) Мойка и дезинфекция

План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений).

Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.

График проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений.

Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность).

Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов.

Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств.

Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.).

Договор на проведение работ по дезинфекции.

9) Кондиционирование, вентиляция, отопление

Договор на обслуживание системы вентиляции.

Схема вентиляции предприятия.

Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

10) Водоснабжение и канализация

Договор с органами государственного надзора по контролю воды.

Наличие протоколов лабораторного контроля воды.

Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

11) Техническое обслуживание оборудования

Наличие паспорта на каждую единицу оборудования.

График планово-предупредительного ремонта оборудования (входит в программу производственного контроля).

Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику.

Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.

12) Производственные, складские и вспомогательные помещения

Схема территории предприятия с расшифровкой зданий и сооружений.

Схема расположения помещений предприятия с расстановкой оборудования.

13) Метрологическое обеспечение

Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.).

Договор на проведение метрологического контроля.

График поверки контрольно-измерительного оборудования.

Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.

14) Профессиональная подготовка и осведомленность

Должностные инструкции.

Программа обучения сотрудников (график, журнал регистрации).

15) Дератизация и дезинсекция

Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции.

Документация, подтверждающая проведение работ по графику (журнал или др.).

Схема расположения ловушек для грызунов.

Документация, подтверждающая качество используемых приманок для грызунов и насекомых.

16) Автотранспорт

Договор на проведение санитарной обработки автотранспорта.

Журнал контроля температуры во время транспортировки (сырья, продукции).

Журнал регистрации мойки и дезинфекции кузова автотранспорта.

17) Управление отходами

Договор на вывоз мусора с территории предприятия.

График вывоза мусора.

Договор на утилизацию отходов производства.

18) Контроль качества готовой продукции

Процедура контроля качества готовой продукции.

Нормативно-техническая документация, используемая для изготовления продукции (ГОСТ, ТУ, ТИ).

Санитарно-эпидемиологическое заключение на изготавливаемую продукцию.

Реестр удостоверений о качестве.

19) Лабораторный контроль

Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды, контроля воздуха.

Процедуры по надлежащей лабораторной практике (журнал учета проводимых испытаний и др.).

Процедура отбора образцов по видам испытаний и обращения с ними, акты отбора образцов.

20) Управление несоответствующей продукцией

Процедура отзыва продукции с рынка при выявлении несоответствий, порядок обращения с несоответствующей продукцией.

Процедура оперативного реагирования в случае критической ситуации (несоответствующие протоколы лабораторных испытаний и др.).

Процедура оперативного реагирования в случае непредвиденной аварийной ситуации (поломка оборудования, прорыв канализации и др.).

21) Управление опасными факторами

Программа работы со стеклянными предметами и пластиком – при их использовании в производстве.

Программа работы с деревянными предметами – при их использовании в производстве.