

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора БУ СО ВО  
«Кадниковский центр помощи де-  
тям, оставшимся без попечения  
родителей» № 16 от

11.01.2021 г.

Е. А. Кухарина



**ПРОГРАММА  
«УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»**

**в бюджетном учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»**

## Паспорт программы

Наименование программы:	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
Основания для разработки:	Требования пункта 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (зарег. в Минюсте РФ 11.11.2020 г. № 60833), части 2 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, а также пункта 11.3. Положения об охране здоровья и обеспечения безопасности детей, пребывающих в БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» от 11.01.2021 г.
Разработчик программы:	БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»
Сроки реализации	с 2021 года
Цель программы:	Обеспечение безопасности пищевой продукции в БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
Задачи программы:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сохранение жизни и здоровья воспитанников Учреждения в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации пищевой продукции.</li> <li>2. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на всех этапах при-</li> </ol>

	<p>готовления и реализации блюд и изделий.</p> <p>3. Организация контроля над наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;</p> <p>4. Создание системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>
<p>Основные мероприятия:</p>	<p>1. Идентификация опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию), с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.</p> <p>2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.</p> <p>3. Мониторинг, позволяющий обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.</p> <p>4. Применение корректирующих действий в случае отрицательных результатов мониторинга.</p> <p>5. Процедуры проверки, проводимые для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.</p> <p>6. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.</p>

Источники финансирования обеспечения программы:	Средства БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»
Критерии оценки результативности мероприятий программы:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка результатов проверки: анализ процедур и каналов обмена информацией; анализ опасностей в программе предварительных мероприятий и плана ХАССП; эффективность обучения и управления человеческими ресурсами.</li> <li>2. Управление рисками и выпуск продукции, соответствующей требованиям качества и безопасности, установленным в нормативных правовых актах и технических документах.</li> </ol>
Ожидаемые результаты реализации программы:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Своевременность выполнения предупреждающих действий.</li> <li>2. Соблюдение требований действующего законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов.</li> <li>3. Отсутствие происшествий (заболеваемости), связанных с потреблением продукции.</li> </ol>

## **I. Общие положения**

Настоящая Программа разработана в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации в бюджетном учреждении социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» (далее — учреждение), с учётом:

требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

Программа предусматривает внедрение в Учреждении системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам ХАССП, которая представляет собой систему контроля над качеством при производстве пищевой продукции по уровню критериев риска.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП — это совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасность — потенциальный источник вреда здоровью человека. Опасность с конкретными признаками — является опасным фактором.

Риск сочетает в себе вероятность реализации опасного фактора и степень тяжести его последствий;

Допустимый риск — риск, приемлемый для потребителя;

Недопустимый риск — риск, превышающий уровень допустимого риска;

Безопасность представляет собой отсутствие недопустимого риска.

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска представляет собой анализ риска.

Предупреждающее действие — действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

Корректирующее действие — действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;

Управление риском — процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка — этап процесса, где применяется мероприятия по управлению для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, или её снижения до приемлемого уровня, и где определены критические пределы и измерение, позволяющие применять коррекции.

Критический предел или предельное значение — это измеряемая величина, позволяющая отделить приемлемость от неприемлемости. Если критический предел превышен или нарушен, то продукцию, на которую вследствие этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.

Основные цели Программы в области обеспечения безопасности оборота пищевой продукции в учреждении достигаются путём реализации процедур Программы.

## **II. Обеспечение функционирования системы ХАССП в учреждении**

Руководитель учреждения определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, транспортирование, потребление.

Руководитель учреждения подбирает и назначает группу ХАССП (Группу безопасности пищевой продукции), которая несёт ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

В соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 в составе группы ХАССП входит координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководитель учреждения должен определить и своевременно предоставить группе ХАССП необходимые ресурсы, в том числе:

- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы;
- средства на первоначальное обучение членов группы;
- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;
- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством,

обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Общие требования к персоналу Учреждения, участвующему в производстве и обороте пищевой продукции изложены в ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

### **III. Процедуры, обеспечивающие безопасность пищевой продукции**

В соответствии с частью 3 статьи 10 Технического регламента ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) в Учреждении разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления) в программах производственного контроля.

4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Роспотребнадзором 02.03.2021 г.).

11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

12. Прослеживаемость пищевой продукции.

#### **IV. Опасные факторы и предупреждающие действия**

К потенциальным опасностям в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» относятся:

1. Потенциально опасные химические соединения:

— токсичные элементы; микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, агрохимикаты (в том числе фумигаторы), нитраты, гормональные препараты, добавки пищевые (в том числе вкусоароматические добавки, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты);

2. Радиационные опасные факторы:

— радионуклиды;

3. Биологические опасные факторы:

— КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов); БГКП (колиформные бактерии); *Staphylococcus aureus* (золотистый стафилококк); патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы); бактерии *Listeria monocytogenes*; дрожжи; плесени; *Escherichia coli* (кишечная палочка); бактерии *Proteus*, сульфитредуцирующие клостридии (для продукции, упакованной под вакуум); ГМО (генетически модифицированные организмы) и ГММ (генетически модифицированные микроорганизмы);

4. Термические опасные факторы:

— температура блюд, напитков при подаче; ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки).

Группа ХАССП учреждения выявляет и оценивает все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявляет все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах.



По каждому потенциальному фактору проводится анализ риска с учётом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляется перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, группа ХАССП устанавливает его экспертным путем.

Группа ХАССП определяет и документирует предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относятся:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическая обработка;
- применение консервантов;
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

## **V. Критические контрольные точки**

Критические контрольные точки определяются, при проведении анализа отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассмотрении последовательно всех операций производственного процесса.

Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

Для критических контрольных точек устанавливаются:

- критерии идентификации — для опасных факторов;
- критерии допустимого (недопустимого) риска — для контроля признаков риска;
- допустимые пределы — для применяемых предупреждающих воздействий.

## **VI. Система мониторинга**

Для каждой критической точки разрабатывается система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

## **VII. Корректирующие действия**

Для каждой критической контрольной точки составляются и документируются корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;

- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

### **VIII. Внутренние проверки**

Внутренние проверки ХАССП проводятся в учреждении непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель Учреждения.

### **IX. Реагирования на возможные чрезвычайные ситуации и аварии, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции**

С целью обеспечения и поддержания безопасных условий производства, недопущения возникновения чрезвычайных ситуаций и аварий, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции в Учреждении выявляются потенциально возможные аварии, устанавливается порядок действий в случае их возникновения.

Порядок действий при возникновении аварий производится с учетом существующих и разрабатываемых планов реагирования на аварии и ликвидации их последствий. При этом Учреждение:

- а) реагирует на фактические чрезвычайные ситуации и аварии путём:
  - определения применимых законодательных и других обязательных требований;
  - доведения соответствующей информации до сведения персонала Учреждения;

- доведения соответствующей информации до сведения внешних сторон (потребителей, соответствующих государственных органов);

б) предпринимает действия по устранению или смягчению последствий соразмерно серьезности чрезвычайной ситуации или аварии и потенциальному влиянию на безопасность пищевой продукции.

## **Х. Документы системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов**

Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию установлены межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

К технологическим документам ГОСТ 31987-2012 относит следующие документы:

1. Технологическую карту на продукцию общественного питания (ТК) — документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия);

2. Технологическую инструкцию по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ) — документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке;

3. Техничко-технологическую карту на новую продукцию общественного питания (ТТК) — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технологические документы утверждает руководитель Учреждения.

Срок действия технологических документов не ограничен.

Документация системы ХАССП включает в себя:

- приказ о создании и составе группы ХАССП (Группы безопасности пищевой продукции);

- программу внутренней проверки системы ХАССП;

- отчеты группы ХАССП;

- иные документы, предусмотренные ГОСТ Р 51705.1-2001.