

**ПОЛИТИКА
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

ГБДОУ № 48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

2020

Введение

ХАССП — это система, объединяющая под собой

Документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);

Подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии;

Выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;

Анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов

Внедрение и поддержание системы ХАССП на предприятии по производству пищевой продукции, а также в сфере общественного питания является обязательной мерой.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

- Соответствие требованиям Российского законодательства, ТР ТС в области безопасности продукции, ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- Соответствие требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- Соответствие непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции
- Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла
- Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции
- Повышение эффективности пользования ресурсов
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП
- Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим стандартами нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

- ✓ Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции
- ✓ Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции
- ✓ Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции

- ✓ Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи
- ✓ Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качества продукции
- ✓ Регулярное проведение внутренних проверок на эффективность функционирования системы качества.

**Свод правил в производственной деятельности дошкольного учреждения
строятся на основе 7 принципов ХАССП**

Предварительные шаги и 7 принципов ХАССП



I. Планировка помещений и рабочих зон

Соответствие расположения производственных и необходимых вспомогательных помещений требованиям нормативных правовых актов, санитарных и строительных норм и правил. Обязательная оценка помещений перед началом работы и управление возможными изменениями и текущим техническим обслуживанием.

Общие требования

Внутренние помещения должны поддерживаться в надлежащем состоянии, отвечающем нормальной гигиенической и производственной практике. Схемы движения материалов, продукции и людей, а также схемы размещения оборудования должны быть спроектированы с учетом защиты от потенциальных источников загрязнения.

Внутреннее устройство, планировка и схемы движения

Помещения должны обеспечивать наличие достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для переработанной продукции.

Проемы, предназначенные для транспортирования материалов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.

II. Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия

Общие требования

Инженерные системы вокруг обработки и хранения, должны быть спроектированы с учетом минимизации риска загрязнения продукта.

Качество инженерных систем следует контролировать для минимизации риска загрязнения продукта.

Водоснабжение

Снабжение питьевой водой должно быть достаточным для удовлетворения нужд производственных процессов. Конструкция сооружений для хранения, распределения и, в случае необходимости, регулирования температуры воды должна отвечать установленным требованиям к качеству воды.

Вода, используемая в качестве одного из ингредиентов продукции или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, должна соответствовать продукции по качеству и микробиологическим требованиям.

Вода, применяемая для мойки или иных нужд, предполагающих непрямой контакт с продукцией (например, в сосудах с рубашкой, теплообменниках), должна соответствовать условиям конкретного применения по качеству и микробиологическим требованиям.

Для не питьевого водоснабжения должна использоваться отдельная система, которая маркирована и не имеет соединения с системой питьевого водоснабжения. Следует

принимать меры по предотвращению оттока не питьевой воды в систему питьевого водоснабжения.

Качество воздуха и вентиляция

Должна быть предусмотрена естественная или принудительная вентиляция для удаления избыточного или нежелательного пара, пыли и запахов и для облегчения просушивания после влажной очистки.

Должно контролироваться качество воздуха, подаваемого в помещения, для минимизации риска загрязнения содержащимися в воздухе микроорганизмами.

Вентиляционные системы должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать приток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны.

Должны поддерживаться установленные перепады атмосферного давления. Системы должны быть доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания.

Воздухозаборники должны периодически обследоваться на предмет отсутствия повреждений.

Освещение

Имеющееся естественное или искусственное освещение должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

Яркость освещения должна соответствовать характеру выполняемой работы.

Осветительная арматура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.

III. Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

Строгое соблюдение персоналом личной гигиены, необходимой для обеспечения безопасности продукции общественного питания.

Обязательное доведение требований до сведения персонала и проведение мониторинга в отношении чистоты и опрятности персонала, правильного мытья рук, исключения вредных привычек (например, курения), состояния здоровья/годности для работы и ношения им специальной одежды.

Общие требования

Должны быть установлены и документированы требования к личной гигиене и принципам поведения в соответствии с опасностью, которой могут подвергаться процесс и продукция. Все работники, посетители и подрядчики должны выполнять документированные требования.

Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала

Санитарно-техническое оборудование, предназначенное для соблюдения персоналом гигиенических требований, должно соответствовать уровню этих требований, установленным организацией.

Санитарно-техническое оборудование должно быть установлено вблизи мест,

на которые распространяются требования гигиены, и ясно обозначено.

В учреждении должно быть:

- а) в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);
- б) наличие раковин, специально предназначенных для мытья рук, с кранами, приводимыми в действие без помощи рук, и отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;
- в) достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;
- г) иметь достаточное количество раздевалок для персонала;
- е) расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

IV. Спецодежда и защитная одежда

Персонал, работающий в зонах или заходящий в зоны, где осуществляется обработка продукции и (или) материалов, подвергающихся внешнему воздействию, должен носить спецодежду, которая предназначена для этой цели и которая должна быть чистой и в надлежащем состоянии (например, не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала).

Одежда, обеспечивающая защиту пищевой продукции или соблюдение санитарно-гигиенических норм, не должна использоваться в иных целях.

Спецодежда не должна иметь пуговиц. У спецодежды не должно быть внешних карманов выше пояса. Допускаются застежки-молнии или застежки на кнопках.

Спецодежду следует стирать в соответствии со стандартными рекомендациями и с периодичностью, соответствующей ее предусмотренному применению.

Спецодежда должна быть достаточно закрытой, чтобы волосы, пот и т.п. не могли загрязнить продукцию.

Волосы, бороды и усы должны быть полностью прикрыты, если только результаты анализа опасностей не содержат иных указаний.

При использовании перчаток для контакта с продукцией они должны быть чистыми и в надлежащем состоянии. По мере возможности следует избегать использования латексных перчаток.

Обувь, используемая в производственных помещениях, должна быть полностью закрытой и изготовленной из негигроскопичных материалов.

Средства индивидуальной защиты (когда они требуются) должны иметь конструкцию, предотвращающую загрязнение продукции и поддерживаться в гигиеничном состоянии.

V. Состояние здоровья

Работники организации должны проходить ежегодный медицинский осмотр.

Работники обязаны сообщать руководству о следующих заболеваниях и патологичес

ких состояниях, которые не допускают пребывания в зонах производства и обработки пищевой продукции: желтуха, диарея, рвота, лихорадка, ангина, сопровождаемая повышенной температурой, видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы), а также выделения из ушей, глаз или носа.

Работники, которые, как известно или как предполагается, заражены какой-либо болезнью или являются носителями заболевания, передаваемого через пищу, не должны допускаться к работе с пищевой продукцией или материалами, контактирующими с пищевой продукцией.

IV. Поведение персонала

Нормы поведения персонала на участках обработки, упаковки и хранения пищевой продукции

- a) не допустимость курения, приема пищи, жевания резинки на пищеблоке и территории детского сада;
- b) не допустимость ношения драгоценностей персоналом в местах производства и хранения пищевой продукции;
- c) допустимость использования личных вещей, таких как лекарства, только в специально отведенных для этого местах;
- d) запрет на использование лака для ногтей, накладных ногтей и накладных ресниц;
- e) запрет на ношение письменных принадлежностей за ушами;
- f) поддержание порядка в индивидуальных шкафах;
- g) запрет на хранение инструмента и оборудования, контактирующего с продукцией, в индивидуальных шкафах.

VI. Профессиональная подготовка и осведомленность

- ✓ процедура приема на работу и оценки компетентности персонала;
- ✓ процедура идентификации лиц, ответственных за обеспечение и реализацию мероприятий в области системы менеджмента безопасности продукции;
- ✓ - должностные инструкции персонала;
- ✓ - мероприятия по повышению квалификации персонала.

Для качественного выполнения членами группы ХАССП своих функций необходимо применять специальную программу по подготовке и обучению, в том числе:

- по подготовке в области пищевой гигиены и безопасности продукции на уровне, который соответствует их должностным обязанностям;
- обучению принципам ХАССП;
- обучению навыкам в области аудита.

Программы обучения и подготовки должны быть спланированы таким образом, чтобы отвлечение персонала от работы не оказало отрицательного воздействия на деятельность организации (предприятия).

Сотрудники, прошедшие обучение в установленном порядке по формализованным программам, могут проводить обучение персонала внутри организации (предприятия). В отношении всего персонала организации (предприятия) должны вести записи, содержащие подробные сведения об его предыдущем опыте работы, подготовке, обучении и квалификации.