

10. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА
щодо специфікації (вимоги) до сировини та
контролю за постачальниками

Мета: забезпечити розроблення контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Перелік

посадових осіб, відповідальних за виконання, розробку і реалізацію заходів, спрямованих на усунення виявлених невідповідностей щодо безпечного зберігання та використання продовольчої сировини та продуктів харчування в СЗШ № 9

Виконавець	Відповіданий	Підстава
Директор	Розроблення організаційних контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів Встановлення і узгодження вимог щодо якості харчових продуктів, пакувальних матеріалів, транспортування з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи).	Посадова інструкція, розпорядження ДзГП КМР
Кухар	За санітарний стан приміщень, недопущення забруднення під час зберігання, прибирання, миття та запобігання проникненню шкідників. За виконання вимог щодо забезпечення безпечності харчової продукції, встановлені в документах, що регламентують їх діяльність Облік температурного режиму, За належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для	Робочі інструкції, операційні інструкції тощо

	<p>переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу.</p>	
Кухонний робітник	<p>За санітарний стан приміщень, щоб не допустити забруднення під час зберігання, приготування та видачі продуктів харчування, запобігати проникненню шкідників. За правильне зберігання відходів, утилізацію пакувальних матеріалів згідно санітарних вимог.</p>	<p>Робочі інструкції, операційні інструкції тощо</p>
Комірник	<p>За виконання вимог щодо забезпечення безпечності харчової продукції під час її приймання.</p> <p>Захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, від забруднення під час їх зберігання. За виконання вимог щодо забезпечення безпечності харчової продукції, встановлені в документах, що регламентують їх діяльність</p> <p>За розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів.</p> <p>Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей).</p> <p>За технічний стан необхідного обладнання для зберігання харчових продуктів. Належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій</p> <p>Розробку та реалізацію заходів спрямованих на усунення виявлених</p>	<p>Робочі інструкції, операційні інструкції тощо</p>

	невідповідностей щодо безпечного зберігання та використання сировини та продуктів харчування	
Завгосп	За технічний стан необхідного обладнання для зберігання харчових продуктів. Наявність необхідної кількості та відповідної якості посуду для приготування їжі.	Посадові обов'язки
Сестра медична	За впровадження процедур вхідного контролю та моніторингу для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. За моніторинг критичних контрольних точок (КТК). Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу. Запровадження коригувальних дій, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів. Періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища	Посадові обов'язки

Група НАССР визначає сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, та повинна розробити повний опис харчового продукту.

Відповідає за розробку повного опису харчового продукту повинен містити інформацію, яка стосується його безпечності:

- назву; склад. структуру та фізико-хімічні характеристики (наприклад, рідина, желе, твердий стан, вміст вологи, рН);
- мікробіологічні та хімічні критерії; вид оброблення (наприклад, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння тощо);
- спосіб споживчого та транспортного пакування (наприклад, герметична, вакуумна упаковки, модифікована атмосфера тощо); вид маркування;

- умови зберігання та транспортування; строк придатності; спосіб споживання (використання).

{Абзац десятий пункту 3.10 розділу III в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015}

- спосіб реалізації, дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів (наприклад, для загального вжитку, для дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку).

Документ про опис харчового продукту повинен підтримуватись в актуальному варіанті (версії). Він використовується як інформація про харчовий продукт під час наступних досліджень системи НАССР.

В закладів впроваджена процедура вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними.

Крім того, рекомендується проводити перед початком співпраці оцінювання постачальників, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю переглядати результати ранжування. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.

На адміністрації закладу лежить відповідальність за вибір таких постачальників, які можуть поставляти інгредієнти, харчову упаковку і послуги, які відповідають цілям компанії щодо забезпечення безпечності харчової продукції. Виробники харчової продукції повинні виявити сильні і слабкі сторони постачальників з точки зору харчової безпеки.

Ефективна система контролю і моніторингу постачальників і впровадження стратегії управління ланцюгом постачання дають значні переваги:

- ✓ скорочують проблеми з безпечністю харчової продукції, пов'язані з закупленими сировиною / товарами;
- ✓ сприяють ефективному управлінню факторами, небезпечними для харчової продукції;
- ✓ стимулюють формування стратегічних відносин з постачальниками;
- ✓ допомагають розвивати можливості постачальників і їх знання;
- ✓ сприяють розробці стратегії управління ланцюгом поставок;
- ✓ покращують роботу постачальника;
- ✓ сприяють постійному вдосконаленню.

Все що надходить в дошкільний заклад (сировина, матеріали та інші вироби) повинні відповідати встановленим вимогам до якості і безпечності

продукції, а також супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість та безпечність.

У процедурі вибору постачальників необхідно встановити критерії оцінки постачальників сировини і допоміжних матеріалів. Такі критерії група НАССР визначає самостійно в залежності від значимості сировини, що поставляється і допоміжних матеріалів, тобто для різних постачальників або видів сировини можуть використовуватися різні критерії оцінки. До критеріїв оцінки можна віднести:

- наявність системи менеджменту безпечності харчових продуктів;
- якість і безпечність сировини, що поставляється;
- кількість забракованих партій продукції в рік;
- наявність комплексу документів, що підтверджують якість та безпечність сировини, що постачається; - своєчасність поставок сировини.

Група НАССР може застосовувати різноманітні методи для проведення попередньої оцінки постачальників. До числа таких методів можна віднести:

- аудит виробництва постачальників,
- тестування продуктів,
- оцінку і перевірку дотримання специфікацій на продукцію.

Незалежно від того, які саме методи використовуються, така оцінка повинна гарантувати наявність програм, які ефективно забезпечують безпечність сировини, допоміжних матеріалів.

Аудит оцінки постачальників може включати наступні аспекти:

- оцінку небезпек, ідентифікацію заходів контролю, дотримання заходів контролю безпечності харчових продуктів;
- програми виробничого контролю, включаючи стандартні операційні процедури щодо виробничої санітарії і гігієни, графіки прибирання, боротьбу зі шкідниками, перевірку та контроль дотримання санітарних заходів;
- запобігання потрапляння сторонніх предметів, включаючи використання металодетекторів, сіток, фільтрів, сит та магнітів;
- програму вилучення потенційно небезпечної продукції з мережі реалізації, а також аналіз системи простежуваності продуктів і їх інгредієнтів;
- програму захисту харчових продуктів;
- управління постачальниками;
- вивчення актів перевірок контролюючих органів, аналіз скарг і рекламацій від споживачів;
- ведення документації;
- навчання працівників.

За результатами оцінки необхідно скласти список постачальників і щорічно аналізувати його, щоб надійні (дозволені) постачальники залишалися в списку, а ті, хто «відзначився» постачанням сировини, допоміжних матеріалів, що не відповідали встановленим вимогам

безпеки або власним вимогам закладу, були виключені з цього списку і замінені на нових постачальників.

Аналізуючи отримані дані, відбувається ранжування на схвалених і заборонених постачальників.

Оцінка постачальників допоміжного сировини, пакувальних матеріалів проводиться за наступними критеріями:

- наявності системи управління безпекою харчових продуктів;
- наявності комплексу документів, що підтверджують якість та безпеку сировини, що постачається;
- кількості забракованих партій продукції в рік.