

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуги»
СМБШП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: ___ из _____



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ООО «Новая Система Услуги»

Е.В. Писарева

2020 г.

**ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

и

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за выполнением требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, требований в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе требований технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза, на территории Евразийского экономического пространства
в организациях общественного питания ООО «Новая Система Услуги»

Юридический адрес: 392030, Тамбовская область, г. Тамбов, проезд Энергетиков, дом 30 литер А.

Фактические адреса осуществления деятельности:

- 392030, Тамбовская область, г. Тамбов, проезд Энергетиков, дом 30 литер А.
- 393773, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Промышленная, д. 2.
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Цветочная, дом 6 (школа № 1).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Мордасовой, дом 6/20 (школа № 1).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Астраханская, дом 159 (школа № 30).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. С. Лазо, дом 18 (школа № 30).

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Рыльева, дом 84 (школа № 31).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Социалистическая, дом 5 (школа № 31).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Н. Вирты, дом 96 (школа № 13).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Н. Вирты, дом 120 (школа № 13).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Советская, дом 159 (школа № 22).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. 1-ая Полюквая, дом 25 (школа № 22).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Державинская, дом 10 (школа № 22).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Мичуринская, дом 93 (школа № 24).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Запигная, дом 1 «А» (школа № 24).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Мичуринская, дом 129 (школа № 24).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Куйбышева, дом 1 (школа № 28).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Пензенская, дом 62 (школа № 5).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Чичерина, дом 30 «А» (школа № 36).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Степана Разина, дом 7 (школа № 29).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Студенческая набережная, дом 23 (школа № 29).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Карла Маркса, дом 167 (школа № 29).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Советская, дом 89 (школа № 6).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Советская, дом 110 (школа № 6).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Гастелло, дом 38 (школа № 33).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Серпуховская, дом 15 (школа № 33).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Полыньковская, дом 47 (школа № 11).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Сенько, дом 10 (школа № 35).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Нагорная, дом 14 (школа № 35).
- Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Пушкина, дом 103 (школа № 4).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Советская, дом 2 (школа № 4).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Некрасова, дом 6 (школа № 4).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Маяковского, дом 6 (школа № 4).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Советская, дом 83 (школа № 4).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Спортивная, дом 75 (школа № 3).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Победы, дом 9 (школа № 3).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Академика Маркова, дом 27 (школа № 3).

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: ___ из _____

- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Красноармейская, дом 14 (школа № 3).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Тамбовская, дом 122 «А» (школа № 3).
- Тамбовская область, г. Рассказово, ул. Голола, дом 5 «А» (школа № 5, «Центр ИнТех»).
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Дермонтава, д.1 (школа №15)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Мира, д. 12А (школа №15)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 288 (школа №18)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Гагарина, д.18 (школа №18)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Филиппова, д. 47 (Коррекционная)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 288 (Гимназия)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Тамбовская, д. 190 (Гимназия)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 109 (Гимназия)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. 7 Ноября, д. 11 (школа №19)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Социалистическая, 2 (школа №19)
- Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. 7 Ноября, д. 1 (школа №19)
- Тамбовская область, Мичуринский район, с. Заворонежское, ул. Советская, д. 121 (Заворонежская СОШ)

1. Ответственными за осуществление мероприятий является:
 - руководитель (директор) – Писмарева Евгения Владимировна.
2. На предпринятии имеются следующие нормативные документы:
 - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции");
 - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881);
 - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утв. решением Комиссии Таможенного союза 16.08.2011 г. от № 769);
 - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67);

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБ/П 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68);
- технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882);
- технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883);
- технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34);
- технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58);
- технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162);
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза 28 мая 2010 года № 299;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- санитарные правила СП 2.3.2.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Система Менеджмента Безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- санитарные правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производству оборудования и рабочему инструменту»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»;
- санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция" (с изменениями и дополнениями);
- санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- санитарные правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 N 83);
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-01 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуги»
СМБШП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»;
- санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- санитарные правила СП 3.1.7.2817-10 "Профилактика листериоза у людей";
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ»;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. N 50);
- санитарные правила СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- санитарные правила и нормы СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
- санитарные правила СП 3.1.1295-02 «Профилактика туберкулеза»;
- санитарные правила СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- санитарные правила СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»;
- санитарные правила СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- санитарные правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В»»;
- санитарные правила СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- санитарные правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- санитарные правила СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- санитарные правила СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- санитарные правила СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита «А»»;
- санитарные правила СП 3.1.7.2629-10 «Профилактика сибирской язвы»;
- санитарные правила СП 3.1.7.2613 -10 «Профилактика бруцеллеза»;
- санитарные правила СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- постановление Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации" (с изменениями);
 - постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»;
 - постановление Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. № 584 "Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности";
 - приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
 - постановление Правительства Российской Федерации от 23 сентября 2013 г. N 839 "О государственной регистрации генно-инженерно-модифицированных организмов, предназначенных для выпуска в окружающую среду, а также продукции, полученной с применением таких организмов или содержащей такие организмы";
 - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 г. № 13-7-2/469), зарегистрировано в Минюсте РФ 05.01.1996 г. № 1005);
 - методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;
 - методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организации мониторинга питания».
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежащие сотрудники (по профессии) – см. приложение:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность

4. Потенциально-опасными факторами, которые могут оказать наиболее неблагоприятное влияние на здоровье потребителей, являются:

Система Менеджмента Безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

- качество и безопасность поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции, а также вырабатываемой собственной продукции, реализуемой потребителю;
- условия хранения и сроки годности пищевых продуктов;
- точность технологических процессов, производство продукции;
- процессы производства (изготовления) продукции, её хранения, перевозки (транспортирования) и реализации, обеспечивающие её соответствие требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом предприятия;
- своевременность и качество проведения необходимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на соблюдение требований к санитарно-противоэпидемическому режиму, к санитарному состоянию и содержанию предприятия от которых зависит возможность возникновения пищевых отравлений, а также возможность передачи возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и точности 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) сырьём, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полную контроль;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента 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;

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключаяшем загрязнение пищевой продукцией;

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, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трёх лет со дня их выдачи.

Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства-члена Таможенного союза.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

5. Проводятся следующие мероприятия:

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1
	Изменение: _____
	Лист: __ из __

№ п/п	Наименование мероприятий	Исполнитель	Периодичность	Примечание
1.	Контроль за санитарным содержанием территории, закрепленной за объектом: - благоустройство и санитарное содержание территории; - организация сбора, временного накопления и удаления образующихся в предприятии отходов производства и потребления.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	Документарно оформленные процедуры, Записи ХАССП
2.	Контроль за санитарно-техническим состоянием предприятия: - санитарно-техническое состояние основных и вспомогательных помещений предприятия; - исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения предприятия (водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции, электроснабжения и др.); - правильность расстановки оборудования, обеспечивающая свободный доступ к нему, соблюдение правил техники безопасности, соблюдение технологии поточности технологических процессов.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	
3.	Контроль обеспеченности предприятия в достаточном количестве необходимым оборудованием,	Руководитель группы ХАССП	Постоянно	

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБСП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуги» Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: __ из _____	производственным посудой, тарой, дезинфицирующими другими предметами технического оснащения.	инвентарем, моющими, средствами, материально-техническим оснащением.	Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	
---	---	--	--	---	--

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБСП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг» Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из		
4. Контроль исправности технологического, производственного, холодильного и другого оборудования.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	
5. Контроль температуры внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	
6. Контроль исправности производственного, в т.ч. разделочного инвентаря, соблюдения требований к маркировке разделочного инвентаря, правильности его использования.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	

Система Менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБПП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»	Изменение:	Лист: __ из
		Издание: 2017-1	

7.	<p>Контроль за организацией медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией персонала предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию; - наличие личных медицинских книжек на каждого работника; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения согласно требованиям. 	<p>Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП</p> <p>Ответственное должностное лицо (по приказу)</p>	Постоянно	
8.	<p>Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.</p>	<p>Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП</p> <p>Ответственное должностное лицо (по приказу)</p>	Постоянно	

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБШП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг» Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: __ из __		
9. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала предприятия.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	
10. Установление прослеживаемости пищевых продуктов, в том числе контроль качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов: документарный (проверка сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции); визуальный контроль, контроль качества поступающей продукции (документарный), выявление несоответствующей продукции и её изъятие).	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно	

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов		Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»			
СМБПТ 001-2017		Издание: 2017-1		Лист: __ из	
11.	Проверка условий транспортирования, хранения, реализации пищевой продукции (поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов) и её сроков годности.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно		
12.	Контроль за соблюдением требований к производству и обороту пищевых продуктов.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно		
13.	Контроль за наличием и регулярным ведением необходимой документации.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно		

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1
	Изменение: _____
	Лист: __ из _____

14.	<p>Контроль за санитарным состоянием и содержанием помещений и оборудования предприятия, соблюдением санитарно-противоэпидемического режима, выполнением мероприятий по дезинфекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для проведения текущей уборки и дезинфекции помещений и оборудования, санитарной обработки инвентаря, разрешённых к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора; - проверка условий хранения и правильности использования дезинфицирующих средств; - контроль обеспеченности уборочным инвентарем, его исправности и маркировки, соблюдения требований к условиям хранения и правильности использования уборочного инвентаря; - контроль качества и своевременности уборки и дезинфекции помещений, санитарной обработки инвентаря, посуды, оборотной тары, проверка соблюдения режимов дезинфекции, использования средств индивидиуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены. 	<p>Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)</p>	Постоянно	
-----	--	---	-----------	--

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов		Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»	
СМБПТ 001-2017		Изменение: _____ Лист: __ из _____	
15.	Контроль за своевременностью и качеством мероприятий по борьбе с насекомыми (качеством дезинсекционных работ).	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно и регулярно в установленном порядке (по договору со специализированной организацией)
16.	Контроль за своевременностью и качеством мероприятий по борьбе с грызунами (качеством дератизационных работ).	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно и регулярно в установленном порядке (по договору со специализированной организацией)
17.	Контроль за условиями труда персонала на рабочих местах, условиями пребывания посетителей: - контроль соблюдения нормативных параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха); - контроль обеспечения нормативных параметров искусственной освещенности.	Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	Постоянно
18.	Контроль за лабораторных исследований, необходимых для осуществления	Руководитель группы ХАССП	Постоянно

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»	
СМБСП 001-2017	Издание: 2017-1	Лист: __ из
	производственного контроля.	
	Группа ХАССП Ответственное должностное лицо (по приказу)	

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1
	Изменение: _____
	Лист: ___ из _____

19.	<p>Своевременное информирование органов и учреждений Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов и др., создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе:</p> <p>- немедленное информирование органов и учреждений Роспотребнадзора в случаях получения сообщения о кишечном инфекционном заболевании (отравлении), связанном с употреблением пищевой продукции.</p> <p>Кроме того, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг; • прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным 	<p>Руководитель группы ХАССП Группа ХАССП</p> <p>Ответственное должностное лицо (по приказу)</p>	<p>При создании условий угрозы жизни и здоровью граждан</p>
-----	---	--	---

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБ/ПП 001-2017	менеджмента пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»	Издание: 2017-1	Изменение:	Лист: __ из
--	-------------------------------------	--	-----------------	------------	-------------

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственно о контроля	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции (документарный)	Сырьё и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение прослеживаемости продукции; - идентификация продукции по наименованию; - соответствие маркировки на поступившей продукции на потребительской упаковке и транспортной упаковке, и в товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара установленным требованиям. 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" (принят Решением Совета Евразийской

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

			<p>экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67).</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Советом Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68).</p> <p>Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят <u>Решением</u> Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162).</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции.</p> <p>Длинные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам,</p>
--	--	--	---

Система Менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБПП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг» Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из	<p>подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза 28 мая 2010 года № 299</p> <p>Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СП 2.3.6.1066-01</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПин 2.3.2.1078-01</p> <p>СанПин 2.4.5.2409-08</p>
--	--	---

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

2.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, сырьё и полуфабрикатов	Пищевая продукция и сырьё	Лабораторный и документарный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца); - микробиологические показатели изготовляемой (реализуемой) продукции; - физико-химические показатели изготовляемой (реализуемой) продукции; - паразитологические исследования пищевой продукции.	Ежедневно (документарный), микробиологические исследования: - исследования на микробиологические показатели безопасности - по 2-3 наименования блюда 1 раз в квартал (базовое предприятие); - исследования на микробиологические показатели безопасности - по 1-2 наименования блюда 1 раз в квартал (организация питания в каждой школе); - исследования на ГМИ – по 1 пробе пищевых продуктов на	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68). Технический регламент Евразийского экономического союза
----	--	---------------------------	--	--	---

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

			<p>растительной основе 1 раз в квартал;</p> <p>физико-химические исследования:</p> <p>- пищевая (энергетическая) ценность</p> <p>продукции собственного производства</p> <p>(полуфабрикаты замороженные, готовые блюда) - по 1 наименованию 1 раз в год (базовое предприятие, организация питания в школе (по выбору));</p> <p>- 3-и блюда на витамин «С» - 2 раза в год (базовое предприятие);</p> <p>- сохранность</p>	<p>"О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162).</p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза 28 мая 2010 года № 299.</p> <p>СП 2.3.6.1066-01</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПин 2.4.5.2409-08</p> <p>СанПин 2.3.2.1078-01</p> <p>Нормативная и техническая документация.</p> <p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СанПин 2.1.4.1074-01</p>
--	--	--	---	---

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: Лист: __ из

			<p>витамина «С» - 2 раза в год (базовое предприятие);</p> <p>- обед/суточное питание на капоорийность - по 1 наименованию блюда 1 раз в год (базовое предприятие, организация питания в школе (по выбору));</p> <p>- эффективность тепловой обработки готовых кулинарных изделий - по 1 наименованию 1 раз в квартал (базовое предприятие, организация питания в школе (по выбору)),</p> <p>а также исследования продукции при</p>	
--	--	--	--	--

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБПП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуг» Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: __ из
	<p>Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - микробиологические показатели, - химические показатели</p> <p>необходимости; паразитологические исследования по показаниям.</p> <p>2 раза в год по 1 пробе, 1 раз в год по 1 пробе (краткий хим. анализ).</p>

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуги»
СМБШП 001-2017	Издание: 2017-1 Изменение: _____ Лист: __ из __

3.	Санитарно-эпидемиологически й режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов окружающей среды: производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала.	- 1 раз в год не менее 10 смывов на ВКП, - 1 раз в год не менее 10 смывов на ПЗ, - 1 раз в год 5-10 смывов на иерсинии, - 1 раз в год не менее 10 смывов на СЛМ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68). Технический регламент Евразийского экономического союза
----	-------------------------------------	---	--	--	---

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ООО «Новая Система Услуг»		
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1	Изменение:	Лист: __ из
			<p>"О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162).</p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённые решением Комиссии таможенного союза 28 мая 2010 года № 299.</p> <p>СП 2.3.6.1066-01 СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.4.5.2409-08</p>

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов СМБПП 001-2017	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Новая Система Услуги»
СМБПП 001-2017	Издание: 2017-1
	Изменение: _____
	Лист: __ из __

4. Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; - химические факторы; - физиологоэргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в просторанстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы). 	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года) по 2 р.м.</p> <p>1 раз в год – 2 р.м.</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования.</p> <p>При аттестации рабочих мест.</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1066-01</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПин 2.4.5.2409-08</p> <p>СанПин 2.2.4.3359-16</p>
---------------------------	--------------------------------	---	--	---