

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-06-2025

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 НОУ СОШ «Развитие»  
 \_\_\_\_\_ И.Ю. Смирнова  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.

## ПРОЦЕДУРА

# *Система прослеживаемости*

### 1. Цель

- поддержание безопасности пищевых продуктов на всех стадиях технологического процесса;
- возможность отслеживать историю происхождения пищевой продукции;
- возможность удовлетворения требований потребителей, изложенных в претензиях и жалобах;
- реализация полного обмена информацией со всеми заинтересованными сторонами (органами государственного контроля и надзора и др.) и с потребителями;
- содействие процессу отзыва продукции в случае необходимости;
- содействие соблюдению законодательства РФ в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- содействие верификации информации о продукции.

### 2. Область применения

- Процедура определяет порядок отслеживания информации с целью обеспечения полной прослеживаемости данных о произведенной продукции.
- Процедуру должны знать и использовать в своей работе руководитель группы безопасности и члены рабочей группы безопасности.

### 3. Ссылки на нормативные документы

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

### 4. Термины и определения

**Прослеживаемость:** возможность проследить историю, использование или нахождения исследуемого объекта.

**Верификация:** подтверждение соответствия установленным требованиям посредством объективных свидетельств

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-06-2025

## 5. Процедура

### 5.1 Система прослеживаемости

5.1.1 Проектирование системы прослеживания проведено с учетом и с использованием существующей в Организации системы учета движения материалов. Система прослеживания спроектирована для всего ассортимента пищевой продукции.

5.1.2 Системой прослеживания четко определено:

- какую информацию следует запрашивать у поставщиков сырья и материалов;
- какая информация должна быть сформирована на выходе процесса прослеживаемости в Организации;
- какая информация должна быть представлена потребителям пищевой продукции.

5.1.3 При реализации системы прослеживания в Организации должны четко идентифицироваться партии пищевой продукции. Под партией пищевой продукции понимают любое количество продукции одного наименования, изготовленного по одному нормативному документу, одинаково упакованной, одного объема в упаковочной единице, одной даты изготовления, изготовленного за одну смену, предназначенного к одной сдаче-приемке и оформленного одним удостоверением о качестве и безопасности.

Идентификация и регистрация партии или единицы пищевой продукции производится путем документирования следующей информации:

- наименование сырья, входящего в состав продукции;
- размер партии, выпущенной за день;
- вид упаковки для хранения полуфабрикатов;
- дата и смена изготовления при хранении, указанные на каждой упаковочной единице;
- документ изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продукции или его копии – протоколы лабораторных испытаний на готовую продукцию;
- сведения о лице (лицах), осуществивших приемку и ответственных за хранение сырья и материалов.

Регистрация сведений, необходимых для идентификации партии готовой продукции ведется в журнале БРАКЕРАЖА готовой продукции. Ответственным лицом (лицами) за идентификацию и ведение записей по выпуску готовой продукции является ответственный, назначенный руководителем производства.

5.1.4 В Организации должны четко идентифицироваться партии сырья и других материалов. Под партией сырья или других материалов, поступающих в Организацию, понимают одно и то же наименование сырья или материала, изготовленного по одному нормативному документу, одинаково упакованных, несущих одинаковую информацию (для упаковочных и этикетировочных материалов), одновременно изготовленных, поступивших с одним документом о качестве и безопасности.

Идентификация и регистрация партии сырья и материалов производится путем документирования следующей информации:

- наименование сырья;
- размер партии;
- информация, носителем которой является материал (для упаковочных и этикетировочных материалов);
- вид упаковки;
- дата и смена изготовления, указанные на каждой упаковочной единице;

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-06-2025

- документ изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продукции или его копии, сопровождающей каждую партию;
- сведения о лице (лицах), осуществивших приемку и ответственных за хранение сырья и материалов.

Регистрация сведений, необходимых для идентификации партий сырья и материалов производится в журнале (папке) входного контроля качества сырья и материалов. Ответственным лицом за идентификацию и ведение записей при приемке сырья и материалов является Кладовщик.

5.1.5 При реализации системы прослеживания на предприятии должна четко идентифицироваться продукция на стадиях технологических процессов.

Идентификация и регистрация пищевой продукции на стадиях технологических процессов проводится путем документирования следующей информации:

- этап технологического процесса;
- количество продукта на данной стадии технологического процесса;
- количество сырья и материалов, введенных на данной стадии технологического процесса;
- сведения (пути/ссылки для получения сведений) о партиях сырья и материалов, введенных на данной стадии технологического процесса;
- сведения о направлении движения продукта после завершения данной стадии технологического процесса;
- сведения об исполнителях и операторах, производивших действия с продукцией на данной стадии технологического процесса.

Регистрация сведений, необходимых для идентификации продукции на стадиях технологического процесса производится в технологических журналах. Ответственным лицом за идентификацию пищевой продукции на стадиях технологического процесса и ведение документации является Повар.

5.1.6 Порядок и сроки хранения документации, относящийся к системе прослеживаемости как части СМБПП отражены в документированной процедуре П-03-2025 «Управление документами и записями».

5.1.7 Верификация системы прослеживания может быть проведена следующими методами:

- экспертиза и согласование системы прослеживаемости компетентными специалистами Организации;
- экспертиза и согласование системы прослеживаемости компетентными специалистами сторонних организаций;
- при отсутствии реальной ситуации, требующей проведения прослеживаемости, в Организации проводится «упражнение по прослеживаемости» с периодичностью 1 раз в год: выбор одной или нескольких партий/единицы пищевой продукции (сырья) и прослеживание полной истории движения продукции (сырья) до исходных сырья и материалов (конечной продукции), проверка полноты данных по идентификации продукта по всей цепочке технологического процесса.

Этапы проведения упражнения по прослеживаемости:

- количество произведенной продукции;
- адреса поставки продукции, количество поставленной продукции;
- использованное сырьё и материалы;
- технологические параметры при производстве продукции;
- санитарная обработка оборудования, дата последнего санитарного дня;
- контроль сит, магнитов, хрупких предметов;

Дата утверждения	
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-06-2025

- итоги проверки ХАССП.

По итогам проведения упражнения собирается пакет документов с подтверждающей информацией по этапам проверки и хранится у руководителя группы ХАССП.

5.1.8 Верификация системы прослеживаемости производится группой ХАССП. Результаты верификации системы прослеживаемости фиксируются в протоколах заседаний группы ХАССП.

Валидация системы прослеживания продукции как части СМБПП проводится в рамках внутренних аудитов и анализа функционирования СМБПП.

## **6 ОТЧЕТНЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

Журнал входного контроля сырья.

Технологические журналы.

Журнал бракеража

## **7 УПРАВЛЕНИЕ ЗАПИСЯМИ**

Записи (отчетные документы) по данной процедуре хранятся 3 года.

За изъятие и уничтожение записей отвечает руководитель группы ХАССП.

