

УТВЕРЖДАЮ
Директор
НОУ СОШ «Развитие»
И.Ю. Смирнова
«__» _____ 2025 г.

РУКОВОДСТВО
СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
РСМБПП 01-2025

г. Волгоград
2025г.

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

Оглавление

| | | |
|---------|--|----|
| 1. | Цель | 3 |
| 2. | Область применения | 3 |
| 3. | Ссылки на нормативные документы | 3 |
| 4. | Руководство | 3 |
| 4.1 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |
| 4.1.1 | Общие требования | 3 |
| 4.1.2 | Требования к документации | 3 |
| 4.2 | Ответственность руководства | 4 |
| 4.2.1 | Обязательство руководства | 4 |
| 4.2.2 | Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции | 4 |
| 4.2.3 | Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 4 |
| 4.2.4 | Ответственность и полномочия | 4 |
| 4.2.5 | Обмен информацией | 5 |
| 4.2.5.1 | Внешний обмен информацией | 5 |
| 4.2.5.2 | Внутренний обмен информацией | 6 |
| 4.2.6 | Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них | 7 |
| 4.2.7 | Анализ со стороны руководства | 7 |
| 4.3 | Менеджмент ресурсов | 8 |
| 4.3.1 | Обеспечение ресурсами | 8 |
| 4.3.2 | Человеческие ресурсы | 8 |
| 4.3.3 | Инфраструктура | 9 |
| 4.3.4 | Производственная среда | 9 |
| 4.4 | Планирование и производство безопасной продукции | 9 |
| 4.4.1 | Общие положения | 9 |
| 4.4.2 | Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОМП) | 9 |
| 4.4.3 | Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей | 9 |
| 4.4.4 | Группа безопасности пищевой продукции | 10 |
| 4.4.5 | Характеристика продукции | 10 |
| 4.4.6 | Предусмотренное применение | 10 |
| 4.4.7 | Технологические блок-схемы, этапы производства и мероприятия по управлению | 10 |
| 4.4.8 | Анализ опасностей | 10 |
| 4.4.9 | Оценка опасностей | 11 |
| 4.4.10 | Выбор и оценка мероприятий по управлению опасностями | 11 |
| 4.4.11 | Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП | 11 |
| 4.4.12 | Планирование верификации | 11 |
| 4.4.13 | Система прослеживаемости | 12 |
| 4.4.14 | Управление несоответствиями | 12 |
| 4.5 | Валидация, верификация и улучшение СМБПП | 13 |
| 4.5.1 | Общие положения | 13 |
| 4.5.2 | Валидация комбинаций мероприятий по управлению | 13 |
| 4.5.3 | Управление мониторингом и измерениями | 13 |
| 4.5.4 | Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 15 |
| 4.5.5 | Улучшение | 15 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ РСМБПП-01-2025-Ф-01 | 18 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ РСМБПП-01-2025-Ф-02 | 19 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ РСМБПП-01-2025-Ф-03 | 20 |

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

1. Цель

Настоящее Руководство СМБПП является основным документом СМБПП, в котором приведены общие положения СМБПП и даны ссылки на документированные процедуры, стандарты Организации и другие документы, в которых описаны методы и средства реализации требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Настоящее Руководство СМБПП описывает распределение полномочий и ответственности сотрудников Организации.

2. Область применения

Настоящее Руководство СМБПП является основным документом СМБПП, в котором приведены общие положения СМБПП и даны ссылки на документированные процедуры, стандарты Организации и другие документы, в которых описаны методы и средства реализации требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Все внутренние документы, регламентирующие деятельность Организации, не могут противоречить требованиям настоящего Руководства СМБПП.

3. Ссылки на нормативные документы

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;

- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

4. Руководство

4.1 Система менеджмента безопасности пищевой продукции

4.1.1 Общие требования

4.1.1.1 Организацией разработана, документально оформлена, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), которая актуализируется по мере необходимости.

4.1.1.2 СМБПП распространяется на все процессы производства, хранения и транспортировки всех видов продукции, приведенной в Плане ХАССП, производимой Организацией в производственном цехе по местонахождению Организации.

4.1.1.3 Руководство СМБПП используется для внутреннего ориентирования сотрудников Организации по требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019, которые должны соблюдаться и поддерживаться, чтобы обеспечить удовлетворенность клиентов и постоянное совершенствование.

4.1.2 Требования к документации

4.1.2.1 Управление документацией и записями

Требования и управление документацией СМБПП осуществляется П-03-2025 «Управление документами и записями».

В Организации ведутся и хранятся записи:

- по данным контроля качества и безопасности продукции, проводимой согласно Программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке;

- записи данных по отклонениям и корректирующего воздействия;

- рекламации, претензии, жалобы и происшествия, связанные с нарушением требований безопасности продукции, отчеты внутренних аудитов.

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

Записи в Организации ведутся на русском языке. Записи четкие, легко идентифицируемые, однозначно понимаемые.

Записи хранятся у лица, ответственного за ведение, актуализацию и хранение записей.

Реестр документов СМБПП приведен в **Приложении РСМБПП-01-2025-Ф-03.**

4.2 Ответственность руководства

4.2.1 Обязательство руководства

4.2.1.1 Разработка стратегических целей Организации осуществляется высшим руководством Организации по основным направлениям деятельности в зависимости от законодательных требований, положения на рынке товаров, нужд и запросов потребителей.

Основные требования к безопасности продукции, процессам производства установлены в законодательных актах и нормативной документации.

4.2.2 Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции

4.2.2.1 Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции является основой СМБПП Организации.

Политика Организации в области обеспечения безопасности продукции приведена в Приложении Б.

4.2.3 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции

4.2.3.1 Высшее руководство гарантирует, что:

- работы по СМБПП планируются для достижения поставленных целей, сформулированных в Политике Организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- при планировании СМБПП и внесении в нее изменений обеспечена целостность системы.

4.2.4 Ответственность и полномочия

4.2.4.1 Административное руководство деятельностью Организации осуществляет руководитель предприятия, который несет ответственность за функционирование и совершенствование СМБПП, включая:

- определение Политики в области безопасности пищевой продукции и обязательств по ее реализации;
- создание правовой основы для функционирования СМБПП Организации посредством утверждения и подписания нормативных и организационно-распорядительных документов;
- выделение необходимых материальных, финансовых и иных ресурсов для обеспечения требований к качеству и безопасности;
- обеспечение повышения квалификации персонала Организации в области качества и безопасности.

4.2.4.2 Руководители обеспечивают подготовку предложений и документов по совершенствованию СМБПП Организации, включая:

- организацию регулярной проверки и актуализации документации СМБПП;
- организацию управления документацией и записями о качестве и безопасности в подразделении;
- организацию разработки и внедрения документированных процедур для управления процессами выполнения работ по обеспечению производства и поставки продукции персоналом Организации;

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

- организацию учета и рассмотрения претензий к работе сотрудников;
- осуществление корректирующих и предупреждающих действий для предотвращения и устранения несоответствий при проведении работ и оказании услуг, а также по результатам внутренних проверок.

4.2.4.3 Ответственный за СМБПП – руководитель группы обеспечения безопасности пищевой продукции (ХАССП), несет ответственность за разработку и совершенствование СМБПП Организации, включая:

- разработку и актуализацию Руководства по СМБПП и закрепленных за ним стандартов, процедур управления;
- сбор данных о функционировании СМБПП Организации для анализа и корректирующих действий;
- формирование годового плана по качеству и безопасности Организации и контроль его выполнения;
- обеспечение планирования и проведения внутренних аудитов.

4.2.5 Обмен информацией

4.2.5.1 Внешний обмен информацией

4.2.5.1.1 Внешний обмен информацией в Организации применяется для обеспечения того, чтобы любой существенной опасностью управляли на одном этапе сквозь цепь создания пищевой продукции с помощью воздействия, выше и ниже по цепи создания пищевой продукции – для опасностей, относящихся к безопасности пищевой продукции, которая не может теоретически или практически управляться Организацией, и которая, следовательно, нуждается в управлении на других этапах цепи создания пищевой продукции.

Внешний обмен информацией является методом, при помощи которого Организация и внешняя сторона заключают соглашение посредством контракта или иных средств о требуемом уровне безопасности пищевой продукции и о возможности отступления от согласованных требований. В качестве основы для предоставления общественного принятия уровня безопасности пищевой продукции и для обеспечения безотказной работы Организации установлены каналы обмена информации с законодательными и регламентирующими органами.

4.2.5.1.2 В Организации создана, внедрена и осуществляет эффективные мероприятия система по внешнему обмену информацией:

- с поставщиками – относительно требований безопасности к поставляемому сырью, таре, упаковочных материалов, вспомогательных технологических средств, оборудования и т.д. Поставка товара обязательно должна сопровождаться документом, подтверждающим безопасность продукции. Маркировка поставляемых товаров должна быть легко читаемой, позволять идентифицировать товар с товаросопроводительной документацией без нарушения транспортной упаковки. Обмен информацией осуществляется в письменной форме в виде договоров, информационных писем, уведомлений, актов, товаросопроводительной документации и т.д., в устном виде, посредством факсимильной связи и электронной почты;

- с подрядчиками. При передаче работ, услуг по договору подряда, договору оказания услуг, иных форм договоров, устанавливается наличие информации о безопасности услуг, работ для выпускаемой пищевой продукции, условий труда работников Организации, информацию о потенциальных опасностях, которые могут быть причиной превышения критического уровня контролируемых показателей безопасности продукции, процессов;

- с потребителями – как основы для взаимного признания требуемого уровня безопасности пищевой продукции. Обмен информацией осуществляется в форме отзывов

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

о пищевой продукции, претензий и жалоб, в форме инструкций по применению (использованию) пищевой продукции, размещаемых на потребительской упаковке, информационных стендах, печатных материалах информационного и рекламного характера, в средствах массовой информации;

- с законодательными и регламентирующими органами и прочими организациями. Обмен информацией осуществляется в форме запросов, ответов на запросы, анкетирования, направлением директив и решений, законных и подзаконных актов различного уровня.

4.2.5.2 Внутренний обмен информацией

4.2.5.2.1 Система организации по внутренней связи обеспечивает для всего персонала, вовлеченного в различные действия и процедуры, доступность достаточных и значимых результатов и данных.

Обмен информацией по цепи создания пищевой продукции в Организации необходим для обеспечения идентификации и адекватного управления всеми существенными опасностями, относящимися к безопасности пищевой продукции, на каждом этапе внутри цепи создания пищевой продукции.

Организация разрабатывает, внедряет и осуществляет эффективные мероприятия по внутреннему обмену информацией с персоналом по вопросам, касающимся обеспечения безопасности пищевой продукции.

4.2.5.2.2 Система обмена информацией между различными категориями руководителей и работников Организации на всех уровнях управления включает:

- организацию делопроизводства;
- организацию внутренней информационной деятельности;
- организацию контроля исполнения документов и решений руководства

Организации.

4.2.5.2.3 Организация делопроизводства с использованием, в том числе автоматизированных систем, обеспечивает обработку, подготовку, прохождение и хранение документов и корреспонденции, как входящей, так и исходящей.

4.2.5.2.4 Организация внутренней информационной деятельности включает обеспечение руководителей и персонала подразделений Организации информацией, необходимой для эффективности управления процессами, и гарантии соответствия работ и услуг требованиям к качеству и безопасности.

4.2.5.2.5 Организация контроля исполнения направлена на обеспечение своевременного и качественного исполнения документов, обобщение и оценку результатов контроля, а также улучшение эффективности обмена информацией и общения.

3.2.5.2.6 Порядок организации контроля исполнения документов установлен П-03-2025 «Управление документами и записями».

4.2.5.2.7 Организация обеспечивает своевременное информирование группы по безопасности пищевой продукции о вносимых изменениях, касающиеся:

- продукции или новой продукции;
- сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- системы производства и оборудования;
- производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- упаковки, хранения и системы распределения;
- уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

- требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

4.2.5.2.8 Организация уделяет особое внимание доведению до сведения персонала информации об изменении юридических и обязательных требований, о новых или вновь появляющихся опасностях, угрожающих безопасности пищевой продукции, а также о методе управления такими новыми опасностями.

4.2.6 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них

4.2.6.1 Высшим руководством разработаны, внедрены и поддерживаются в рабочем состоянии процедуры управления потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции в соответствии с тем положением, которое занимает Организация в цепи создания пищевой продукции. Все действия прописаны в П-07-2025 «Управление чрезвычайными действиями».

4.2.6.2 Ответственным за безопасность продукции во время чрезвычайных ситуаций является уполномоченный в области ГО ЧС.

4.2.7 Анализ со стороны руководства

4.2.7.1 Общие положения

4.2.7.1.1 Высшее руководство анализирует работу СМБПП Организации через запланированные промежутки времени с целью обеспечения постоянной пригодности, адекватности и эффективности системы. Данный анализ включает в себя оценку возможности улучшения и необходимые изменения СМБПП, включая политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции, информацию о нарушениях и сбоях в ходе выполнения процессов СМБПП. Анализы предоставляют руководству возможность оценить результат деятельности Организации в отношении ее собственной политики в области безопасности пищевой продукции и общей результативности СМБПП.

4.2.7.2 Входные данные для анализа со стороны руководства.

4.2.7.2.1 Входные данные для анализа со стороны руководства включают в себя информацию в отношении:

- последующих действий, предпринятых по результатам предыдущих анализов со стороны руководства;
- анализа результатов верификационной деятельности;
- изменение обстоятельств, которые могут затрагивать безопасность пищевой продукции;
- чрезвычайных обстоятельств, которые могут затрагивать безопасность пищевой продукции;
- результаты анализа деятельности по актуализации системы;
- анализа деятельности по обмену информацией, включая обратную связь с потребителями;
- результатов внешних и внутренних аудитов или инспекций;
- оценки затрат на качество и безопасность продукции.

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

4.2.7.2.2 По итогам рассмотрения и обсуждения отчета о функционировании СМБПП за год на совещании у директора принимается решение об оценке эффективности функционирования СМБПП, степени достижения целей в области безопасности за прошедший год, а также утверждается План по качеству и безопасности на следующий год.

Протокол совещания подписывается директор.

4.2.7.2.3 Материалы анализа функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции со стороны руководства хранятся у руководителя группы ХАССП.

4.2.7.2.4 По результатам анализа принимается решение о разработке и выполнении корректирующих и предупреждающих действий.

4.2.7.3 Выходные данные анализа со стороны руководства включают в себя решения о принятии мер в отношении:

- обеспечения безопасности пищевой продукции;
- повышения результативности СМБПП;
- потребности в ресурсах;
- пересмотра политики в области безопасности пищевой продукции.

4.3 Менеджмент ресурсов

4.3.1 Обеспечение ресурсами

4.3.1.1 Организация обеспечена адекватными ресурсами для разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии и актуализации СМБПП.

4.3.1.2 Для обеспечения требований к качеству и безопасности продукции и реализации целей в области качества и безопасности используются следующие ресурсы:

- людские ресурсы (персонал, подобранный и подготовленный в соответствии с квалификацией, необходимой для выполнения работ в соответствии с должностными инструкциями);
- инфраструктура (информационные ресурсы, производственные помещения, имущество, оборудование, транспорт и др.);
- компьютерная и множительная техника, фонд нормативных документов;
- телефон, телефакс, сейфы для хранения конфиденциальной информации;
- производственные, административные, вспомогательные помещения;
- энергетические ресурсы;
- финансовые ресурсы.

4.3.2 Человеческие ресурсы

4.3.2.1 Общие положения

4.3.2.1.1 Группа обеспечения безопасности пищевой продукции и другой персонал, осуществляющий деятельность, влияющую на безопасность пищевой продукции, должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

4.3.2.1.2 Высокую квалификацию персонала, вовлеченного в СМБПП, Организация обеспечивает путем проведения периодического внутреннего и/или внешнего обучения персонала, а также установлением процедуры периодической аттестации персонала по вопросам безопасности пищевой продукции.

Организатором обучения персонала Организации является ответственный по СМБПП, прошедший специальные курсы СМБПП.

4.3.2.1.3 Разработка, внедрение и применение СМБПП проводится с привлечением экспертов сторонней организации, имеющих соответствующие сертификаты,

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

подтверждающие их компетентность. Работы по разработке и внедрению СМБПП проводятся на возмездной основе по договору.

4.3.3 Инфраструктура

4.3.3.1 Требования и поддержание инфраструктуры прописываются в плане предварительных условий в П-01-2025 «Программа обязательных предварительных мероприятий».

4.3.4 Производственная среда

4.3.4.1 Производственная среда включает: меры по предотвращению перекрестного загрязнения, требования к рабочему пространству, требования к защитной одежде, а также наличие и расположение санитарно-бытовых помещений для работников.

4.3.4.2 Подробное описание производственной среды Организации и требования, предъявляемые к производственной среде, изложены в П-01-2025 «Программа обязательных предварительных мероприятий».

4.4 Планирование и производство безопасной продукции

4.4.1 Общие положения

4.4.1.1 Организация планирует, разрабатывает, внедряет и применяет процессы производства безопасной продукции.

4.4.1.2 Организация обеспечивает результативность запланированных видов деятельности и любых изменений, вносимых в них. Такая деятельность включает в себя выполнение Плана предварительных условий и Плана ХАССП.

4.4.1.3 Основным элементом планирования в СМБПП Организации является проведение оценки опасностей в целях идентификации тех опасностей, которыми нужно управлять, определение степени управления, требуемого для обеспечения приемлемого уровня опасности, а также комбинаций мероприятий по управлению, с помощью которых это может быть достигнуто. Для этого предпринимаются предварительные действия, обеспечивающие получение информации и ее использование.

4.4.1.4 Анализ опасностей позволяет определить соответствующие мероприятия по управлению и классифицировать их по группам, управление которых осуществляется в рамках ХАССП и/или программ обязательных предварительных мероприятий, а также подробно спланировать действия по выполнению, наблюдению, верификации и актуализации этих мероприятий.

4.4.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

4.4.2.1 ПОПМ задокументированы в виде процедур, правил, порядка действия в тех или иных обстоятельствах, планов, графиков. Список процедур представлен в Приложении В.

Вся документация ПОПМ хранится на бумажных и электронных носителях и доступна всему персоналу, вовлеченному в СМБПП.

4.4.3 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей

4.4.3.1 Общие положения

В Организации обобщена, поддерживается в порядке, актуализируется документально оформленная информация, необходимая для проведения анализа опасностей. Ведутся соответствующие записи.

Записи включают в себя информацию о сырье, ингредиентах и материалах, контактирующих с продукцией, характеристики конечной продукции и запланированное

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

использование. Идентифицированы все законодательные и регламентирующие требования, относящиеся к объектам сбора информации. Собранная информация и данные поддерживается в обновленном состоянии.

4.4.4 Группа безопасности пищевой продукции

4.4.4.1 В Организации создана группа обеспечения безопасности пищевой продукции (группа ХАССП), которая одновременно является группой внедрения ХАССП. В группу ХАССП включены ведущие специалисты Организации согласно приказу «Об утверждении состава группы обеспечения безопасности пищевых продуктов».

4.4.5 Характеристика продукции

4.4.5.1 Организация выпускает пищевую продукцию, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

4.4.5.2 Характеристики продукции, сырья, вспомогательных и упаковочных материалов приведены в спецификациях (П-02-2025 «Управление системой ХАССП» Приложение А, Приложение Б).

4.4.6 Предусмотренное применение

4.4.6.1 Конечная (готовая) продукция, выпускаемая Организацией, является продукцией высокой степени готовности, для непосредственного употребления в пищу, не требует специальной подготовки перед употреблением.

4.4.6.2 Условия и сроки хранения конечной продукции приведены в спецификациях на готовую продукцию (П-02-2025 «Управление системой ХАССП» Приложение В).

4.4.7 Технологические блок-схемы, этапы производства и мероприятия по управлению

4.4.7.1 Технологические блок-схемы описывают последовательность производства пищевой продукции, начиная с мест введения в производственный поток сырья, ингредиентов, полуфабрикатов, показаны места осуществления повторной обработки и переработки, места выхода полуфабрикатов, готовой продукции, удаления побочной продукции и отходов.

Образец блок-схемы производства продукции приведены в Приложении Д к П-02-2025 «Управление системой ХАССП».

4.4.8 Анализ опасностей

4.4.8.1 Общие положения

4.4.8.1.1 Группой ХАССП Организации проводится анализ опасностей с целью установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий для этого требуются.

4.4.8.1.2 Основой для анализа опасностей в Организации приняты: сырье, упаковочные материалы, поставщики, процессы приемки входящего сырья, материалов, условия хранения и складского движения, производственные процессы, готовая продукция, производственная гигиена, ответственность и полномочия всего персонала, внешний и внутренний обмен информацией.

4.4.8.2 Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

4.4.8.2.1 Группой безопасности идентифицированы основные виды опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции. Проведен анализ видов опасностей, которые были отнесены по группам:

- биологические опасности;

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

- химические опасности, в т.ч. аллергены;
- физические опасности.

4.4.8.2.2 Определено, что приемлемый уровень конкретных опасностей, присущих конечной продукции, сырью, вспомогательным технологическим средствам, производственному оборудованию установлены в нормативных документах:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» устанавливает максимальные пределы санитарно-гигиенических показателей безопасности и нормативов веществ, выделяющихся из упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией, целевые требования к химической стойкости, требования маркировки специальными знаками для упаковочных материалов, используемых в производстве;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» устанавливает максимальные пределы санитарно-гигиенических показателей безопасности, целевые показатели, требования к маркировке, условиям хранения и использования растительных видов сырья, используемого в производстве.

4.4.9 Оценка опасностей

4.4.9.1 Группой безопасности проведена оценка потенциальных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции. Перечень потенциально опасных факторов, их характеристика, возможные методы выявления приведены в П-02-2025 «Управление системой ХАССП», в форме Анализ опасных факторов.

4.4.9.2 В область недопустимых рисков включаются: микробиологические факторы (содержание санитарно-показательных микроорганизмов КМАФАнМ, БГКП, патогенных микроорганизмов, микроорганизмов порчи – дрожжей, плесени), химические факторы (остаточное содержание токсичных элементов – свинца, мышьяка, кадмия, ртути; пестицидов - гексахлорциклогексана (α , β , γ - изомеры)), ДДТ и его метаболитов; радионуклидов – цезия 137, стронция 90).

4.4.10 Выбор и оценка мероприятий по управлению опасностями

4.4.10.1 Все потенциальные опасности, в т.ч. возможные, управляются с помощью Программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)/ планом предварительных условий (ППУ) и Планом ХАССП.

4.4.11 Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП

При любых изменениях законодательных и регламентирующих требований, новой внешней информации и информации внутри создания цепи пищевой продукции, изменений в производстве пищевой продукции и т.д. проводится актуализация информации по характеристикам продукции, запланированному использованию, технологическим схемам, этапам процесса, мероприятиям по управлению. При этом изменения могут быть внесены в план ХАССП, процедуры и инструкции, устанавливающие ПОПМ.

4.4.12 Планирование верификации

4.4.12.1 Целью верификации (верификация – деятельность по подтверждению того, что фактический уровень управления был достигнут) в Организации является установление, что мероприятия по управлению (ПОПМ, план ХАССП) внедрены и эффективны, что входные данные для анализа опасности постоянно актуализируются, что уровень опасности не превосходит критические пределы, что другие процедуры,

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

требуемые организацией, внедрены и эффективны. При планировании верификации Организацией определены следующие задачи системы СМБПП:

первая – проверить план ХАССП в действии, что план ХАССП внедрен в полном объеме в практику Организации;

вторая – проверить обоснованность плана ХАССП, наличие научной и законодательной базы для каждого его раздела (конкретно в области анализа рисков, определения ККТ, проверки стратегии и ведения критических пределов);

третья – проверить действенность плана ХАССП. План ХАССП не остается неизменным, его периодически пересматривают, с тем, чтобы определить, насколько он эффективен.

4.4.12.2 Периодичность проверки плана ХАССП – не реже одного раза в год полная проверка, периодическая проверка и уточнение при проведении корректирующих действий. Частота верификации определяется результатами валидации (способность мероприятия по управлению достигнуть запланированного уровня) и неопределенностями мероприятий по управлению (например, вариабельность процесса, низкая исполнительная дисциплина и т.д.).

4.4.12.3 Система верификации в Организации основана на лабораторных испытаниях образцов промежуточной продукции согласно программе производственного контроля (ППК). Если при испытаниях обнаруживается, что данные подвергнутые испытанию образцы не соответствуют приемлемому уровню опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, то партию продукции, из которой отобраны эти образцы, следует считать потенциально опасной и требующей обращения согласно П-04-2025 «Управление несоответствующей продукцией».

4.4.12.4 Ответственным лицом в Организации за планирование и проведение верификации назначается руководитель производства.

4.4.12.5 В Организации ведутся записи о результатах верификации (план ХАССП), о них уведомляется группа безопасности продукции (группа внедрения ХАССП). Записи хранятся в общем месте хранения документов СМБПП.

4.4.13 Система прослеживаемости

4.4.13.1 В Организации разработана, внедрена и поддерживается система прослеживаемости, позволяющую идентифицировать партии пищевой продукции и их отношение к партиям сырья, материалов, выполненной обработке и поставке. Система прослеживаемости является инструментом предотвращения попадания потенциально небезопасной пищевой продукции к потребителю, а также выявления причин несоответствий.

Система прослеживаемости описывается в П-06-2025 «Система прослеживаемости».

4.4.14 Управление несоответствиями

Управление несоответствиями в Организации осуществляется в рамках П-04-2025 «Управление несоответствующей продукцией», П-05-2025 «Внутренний аудит».

Порядок обращения с потенциально опасной продукцией приведен в П-04-2025 «Управление несоответствующей продукцией».

Порядок изъятия, отзыва партий конечной продукции, которая была идентифицирована как потенциально опасная по П-04-2025 «Управление несоответствующей продукцией».

Порядок разработки, проведения и контроля выполнения мер коррекции, корректирующих / предупреждающих действий по выявленным / потенциальным

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

несоответствиям, а также оценки их результативности приведен в П-08-2025 «Корректирующие и предупреждающие действия».

4.5 Валидация, верификация и улучшение СМБПП

4.5.1 Общие положения

4.5.1.1 Группа безопасности пищевой продукции запланировала и внедрила процессы, необходимые для валидации мероприятий по управлению и/или комбинаций по управлению, а также для верификации улучшения СМБПП.

Цель валидации – гарантировать, что опасные факторы идентифицированы полностью и правильно, а общие и специальные меры контроля, системы мониторинга и корректирующих действий результативны и эффективны. При валидации подтверждается, что выбранные ПОМП и планы ХАССП эффективны. Для объективности в группу по валидации экспертизы документации СМБПП могут быть включены независимые рецензенты, которые не принимали участие в создании пакета документов СМБПП.

4.5.2 Валидация комбинаций мероприятий по управлению

4.5.2.1 Перед внедрением мероприятий по управлению в рамках ПОПМ и плана ХАССП, а также после внесения любого изменения в них Организация проводит валидацию для того, чтобы:

- выбранные мероприятия по управлению обеспечивали предусмотренное управление опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, для которой они предназначены;

- мероприятия по управлению были результативными и обеспечивали в комбинации управление идентифицированными опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, таким образом, чтобы конечная продукция соответствовала требованиям безопасности, установленных в Техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» 021/2011, иных нормативных документах.

Если результат валидации показывает, что один или оба из указанных элементов невозможно подтвердить, то мероприятие по управлению и/или комбинацию мероприятий по управлению модифицируют и повторно оценивают.

Модификация включает внесение изменений в мероприятия по управлению (т.е. изменение параметров процесса, повышение степени обязательности и/или их комбинации) и/или изменения, касающиеся сырьевых материалов, производственных технологий, характеристик конечной продукции, методов распределения и/или предусмотренного применения конечной продукции.

Валидацией в Организации могут быть: достоверные научные исследования, проверенные другими организациями; экспериментальные проверки комбинаций мероприятий по управлению; сведения об опасностях, собранные в процессе осуществления рабочей деятельности; а также использование руководства, одобренного компетентными органами. В область валидации комбинации мероприятий по управлению включены: опасности, содержащиеся в сырье; опасности, которая исключаются при дальнейшей обработке; опасности, которые вносятся после обработки (вторичное загрязнение); рост опасности перед отправкой потребителю.

4.5.3 Управление мониторингом и измерениями

4.5.3.1 Организация предусматривает, что установленные методы мониторинга и измерений, а также применяемое оборудование является адекватным для выполнения процедур мониторинга и измерений.

4.5.3.2 В Организации проводятся следующие виды контроля:

- входной контроль материалов;

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

- контроль сырья и продукции в процессе производства;
- контроль готовой продукции;
- периодический контроль готовой продукции и условий производства.

Входной контроль сырья, упаковки, вспомогательных материалов проводится с целью исключения использования в производстве сырья, материалов, упаковки несоответствующих установленным требованиям.

Контроль в процессе производства проводится с целью выявления и изъятия из производственного процесса продукции, несоответствующей установленным требованиям и предупреждения появления несоответствий.

Контроль готовой продукции проводится после окончания технологических процессов. Результаты контроля фиксируются в технологических журналах.

Продукцию отправляют потребителю только после проведения всех необходимых видов контроля и испытаний, получения протоколов с удовлетворительными результатами испытаний и оформления сопроводительной документации.

4.5.3.3 Периодичность, методы проведения контроля, контролируемые параметры и нормы на них определяются Программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке, технологическими процессами, инструкциями, программами и методами испытаний.

4.5.3.4 Организация определяет мониторинг и измерения, которые предстоит осуществлять, а также устройства для мониторинга и измерения, необходимые для обеспечения свидетельства соответствия продукции установленным требованиям и управление этими средствами.

В Организации применяются средства мониторинга и измерений, обеспечивающие достоверность соответствия продукции установленным требованиям.

Измерительное оборудование должно быть откалибровано или поверено в установленные сроки по договору в соответствии с действующим порядком и статусом поверки или калибровки.

Измерительное оборудование должно быть отрегулировано, защищено от несанкционированных регулировок, от повреждений в ходе эксплуатации, технического обслуживания и хранения.

При выборе средств мониторинга, измерений и испытаний принимают во внимание следующие факторы:

- соответствие надежности и точности измерений, которые можно провести при помощи данного оборудования, требованиям данной технологической операции;
- погрешность измерений;
- пределы допуска калибровки должны быть достижимы и пригодны для данной технологической операции.

4.5.3.5 При введении в эксплуатацию после остановок, ремонта, сбоев в работе оборудование должно быть откалибровано с целью определения заданной погрешности показаний.

Необходимо вести записи о результатах калибровки и поверки.

4.5.3.6 Ответственные лица за мониторинг должны оценить достоверность предыдущих результатов измерений, если будет обнаружено, что оборудование или процесс не соответствует требованиям. Если измерительное оборудование будет признано несоответствующим, то организация должна предпринять соответствующее действие в отношении данного оборудования и любой продукции, на которое это несоответствие оказало воздействие.

Следует вести записи о такой оценке и предпринимаемых по ее результату действиях.

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

4.5.4 Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

4.5.4.1 Внутренний аудит

4.5.4.1.1 Организация проводит внутренние аудиты СМБПП в соответствии с утвержденной программой на год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Порядок проведения внутренних аудитов описан в П-05-2025 «Внутренний аудит».

4.5.4.1.2 Порядок разработки, проведения и контроля выполнения мер коррекции, корректирующих действий по несоответствиям, выявленным при внутреннем аудите, а также оценки их результативности приведен в П-08-2025 «Корректирующие и предупреждающие действия».

4.5.4.2 Оценка результатов отдельных верификационных проверок

4.5.4.2.1 Группа безопасности пищевой продукции систематически оценивает индивидуальные результаты запланированных верификационных проверок с помощью внутренних аудитов.

4.5.4.3 Анализ результатов верификационной деятельности

4.5.4.3.1 В Организации на заседаниях руководства или группы безопасности пищевой продукции проводят анализ результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов. Результаты анализа и последующие действия оформляются в виде записей и передается высшему руководству для использования в качестве входных данных в анализе со стороны руководства. Эта информация используется в виде входных данных для актуализации СМБПП.

К верификационной деятельности в Организации относится анализ записей по мониторингу, анализ несоответствий и последующих действий с ними (корректирующие действия или пропуск в цепь создания пищевой продукции), анализ калибровки и регулировки измерительного оборудования, аналитические испытания, аудит процедур мониторинга, испытание случайной выборки продукции, анализ рекламаций от потребителей и т.д.

4.5.4.3.2 По результатам анализа верификационной деятельности составляется отчет, содержащий информацию о системе, лицах, управляющих и актуализирующих ее, статус записей, связанных с мониторингом, аттестации средств измерения, результатов анализа записей и испытаний образцов, а также анализ записей по подготовке персонала.

4.5.5 Улучшение

4.5.5.1 Непрерывное улучшение

4.5.5.1.1 Высшее руководство обеспечивает непрерывное улучшение эффективности СМБПП, применяя для этого обмен информацией, анализ со стороны руководства, оценку отдельных верификационных проверок, анализ результатов верификационной деятельности, валидацию комбинаций мероприятий по управлению и корректирующих действий, а также актуализацию СМБПП.

4.5.5.1.2 В рамках непрерывного улучшения в Организации осуществляется следующая деятельность:

- установление целей по управлению и измерению постоянного улучшения;
- оценка, признание и подтверждение улучшений;
- предоставление работникам возможности обучения методам и средствам постоянного улучшения;

Улучшения в Организации проводятся по следующим основным направлениям:

- улучшение деятельности Организации путем достижения стратегических целей;
- улучшение деятельности Организации и последовательное ориентирование всех видов деятельности (процессов) и всех систем управления на потребителя путем

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

внедрения и совершенствования СМБПП на основе требований международных стандартов;

- повышение уровня удовлетворенности потребителей через гарантии безопасности пищевой продукции, путем разработки и реализации корректирующих действий, направленных на устранение причин несоответствий и снижение / устранение соответствующих затрат;

- улучшение и повышение результативности процессов СМБПП путем использования механизмов планирования, мониторинга, анализа данных, анализа со стороны высшего руководства, корректирующих и предупреждающих действий;

- превращение принципа постоянного улучшения в цель для каждого работника организации;

- периодическую оценку соответствия установленным критериям для определения области потенциального улучшения;

- постоянное повышение эффективности всех процессов;

- регистрация улучшений.

Деятельность по улучшению СМБПП в Организации рассматривается как непрерывный процесс.

Принцип непрерывного улучшения в Организации предполагает обучение сотрудников современным методам и средствам реализации этого процесса.

4.5.5.1.3 Возникающие в Организации проблемы в СМБПП отслеживаются, принимаются необходимые корректирующие и/или предупреждающие действия для предотвращения таких проблем в дальнейшем.

Для стимулирования процесса улучшения руководство Организации само участвует в этом процессе, ставит конкретные задачи, которые решаются в процессе улучшения, выделяет необходимые ресурсы для реализации поставленных задач, а также признает достигнутые улучшения.

4.5.5.2 Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

4.5.5.2.1 Высшее руководство обеспечивает постоянную актуализацию СМБПП.

Для достижения постоянной актуализации СМБПП группа безопасности пищевой продукции через запланированные промежутки времени выполняет оценку СМБПП. При этом рассматриваются вопросы о необходимости пересмотра результатов анализа опасностей, применяемых программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП.

НОУ СОШ «РАЗВИТИЕ»



| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

ПРИЛОЖЕНИЕ РСМБПП-01-2025-Ф-02

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции НОУ СОШ «Развитие» распространяется на выпуск пищевой продукции и основывается на:

- a) *стабильной работе;*
- b) *соответствие выпускаемой продукции законодательной и нормативной документации Российской Федерации;*
- c) *выполнение требований международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».*

При реализации Политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции НОУ СОШ «Развитие» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2019, основанной на принципах ХАССП;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и поточностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения готовой продукции;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены;
- обеспечивать оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями;

Руководство отвечает за предоставление трудовых и финансовых ресурсов, необходимых для стабильного функционирования и развития Систем Менеджмента, выполнения планов ХАССП, и гарантирует выпуск качественной и безопасной пищевой продукции.

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

ПРИЛОЖЕНИЕ РСМБПП-01-2025-Ф-03

РЕЕСТР ДОКУМЕНТОВ СМБПП

| Обозначение документа/вид | Наименование документа | Место хранения или отв. лицо | Срок хранения |
|---|--|------------------------------|---------------------|
| РСМБПП 01-2025 | Руководство системы менеджмента безопасности пищевой продукции | | 3 года |
| Политика | Политика в области безопасности пищевой продукции | | 3 года |
| Приказ | Приказ о группе ХАССП | | 3 года |
| Положение | Положение о группе безопасности пищевой продукции | | 3 года |
| П-01-2025 | Процедура «Программа обязательных предварительных мероприятий» | | 3 года |
| П-02-2025 | Процедура «Управление системой ХАССП» | | 3 года |
| П-03-2025 | Процедура «Управление документами и записями» | | 3 года |
| П-04-2025 | Процедура «Управление несоответствующей продукцией» | | 3 года |
| П-05-2025 | Процедура «Внутренний аудит» | | 3 года |
| П-06-2025 | Процедура «Система прослеживаемости» | | 3 года |
| П-07-2025 | Процедура «Управление чрезвычайными ситуациями» | | 3 года |
| П-08-2025 | Процедура «Корректирующие и предупреждающие действия» | | 3 года |
| П-09-2025 | Процедура «Обучение» | | 3 года |
| П-10-2025 | Процедура «Оценка и выбор поставщиков» | | 3 года |
| Нормативные документы, регламентирующие требования безопасности продукции, сырья | Федеральные законы, Технические регламенты, Национальные и межгосударственные стандарты (ГОСТ Р, ГОСТ, СанПиН), технические условия, Стандарты организации | | Бессрочно до отмены |
| Записи мониторинга | Отчеты по мониторингу Протоколы испытаний продукции и сырья | | 3 года |

| | |
|------------------|----------------|
| Дата утверждения | |
| Номер изменения | - |
| Дата изменения | - |
| Код | РСМБПП 01-2025 |

| | | | |
|-----------------------------|---|--|--------|
| | Журналы технологического контроля | | |
| Документы по аудитам | Документы по внутреннему аудиту Документы по внешнему аудиту | | 3 года |