

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Льговский детский сад»
Н.Ю. Трушина
Приказ № 27 от «14» января 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего ДОУ. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)», международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности продуктов питания. Требования», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники ДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов ДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучать работников ДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставлять отчеты заведующему ДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям.

2.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.5. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.6. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области безопасности пищевой продукции.

- 2.7. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.
- 2.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.
- 2.10. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.
- 2.10.1. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.
- 2.10.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.
- 2.11. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры ДОУ.
- 2.12. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП ДОУ.
- 2.13. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.
- 2.14. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.
- 2.15. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников ДОУ, следующая информация:
- а) продукции или новой продукции;
 - б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
 - в) системы производства и оборудования;
 - г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
 - д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
 - е) упаковки, хранения и системы распределения;
 - ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
 - з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
 - и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
 - к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
 - л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
 - м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
 - н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.
- 2.16. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения

безопасности пищевой продукции, а также, какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.17. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.18. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

2.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в ДОУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.20. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП ДОУ.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу ДОУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению.

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП ДОУ.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.