

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТВЕРИ
МБДОУ детский сад № 10



Утверждаю

Заведующая МБДОУ детский сад № 10

 Г.П. Тезикова

Приказ № 82/ от «01» 09 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о группе по обеспечению безопасности пищевой продукции
(группе ХАССП)

г.Тверь, 2021 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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 МБДОУ, 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:

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

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

Предоставлять отчеты заведующему МБДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

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

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

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

Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры МБДОУ.

Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП МБДОУ.

Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников МБДОУ, 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.

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.

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

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

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

Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП МБДОУ.

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

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

Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП МБДОУ.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Группа ХАССП несет ответственность:

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

За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.