

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад № 2 "Аленушка"



Утверждаю
Заведующий МБДОУ
"Детский сад № 2 "Аленушка"
Иванова М.В.
Приказ от 28.12.2020г. № 127-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
О РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ХАССП
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения "Детский сад № 2 "Аленушка"
(МБДОУ "Детский сад № 2 "Аленушка")

г.Зверево
2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ФУНКЦИИ	4
3. ПРАВА	6
4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	6

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 127 от 24.12. 2020г.
- 3 Введен впервые.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рабочая группа по ХАССП (далее – группа ХАССП) создается в Учреждении приказом Заведующего. Возглавляет группу ХАССП руководитель группы. Также в группу входит технический секретарь.

Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

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

В группу ХАССП входят специалисты учреждения, назначенные приказом Заведующего.

Все члены рабочей группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. ФУНКЦИИ

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

Подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем, форм и нормативов качественных показателей, контроль за их соблюдением;

Обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1, ТР ТС 021/2011);

Представление отчетов руководству о функционировании системы;

Принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности учреждения и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

Выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;

Создание внутренних стандартов учреждения по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;

Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;

Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;

Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;

Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;

Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятия; Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;

Повышение своего уровня компетентности в области управления безопасностью пищевой продукции;

Группа ХАССП должна довести до сведения всех вовлеченных в систему сотрудников информацию о:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалах, ингредиентах и услугах;
- 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 предприятие 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;

Группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

При возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования.

Итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей

2.22 В функции технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых группой ХАССП.

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствие с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1).

Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех направлений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

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

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции несет ответственность:

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

За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

