

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
Документированная процедура «Прослеживаемость» ДП-15-2021	

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева
«15» сентября 2021 г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ»

ДП-15-2021

Дата введения: 15 сентября 2021 г.
Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ..... 3

1. Цель и область применения 4

2. Нормативные ссылки 4

3. Определения 4

4. Обозначения и сокращения 4

5. Ответственность и полномочия 5

6. Процедура. Описание процесса 5

7. Формы записей по процедуре «Прослеживаемость» 8

ПРИЛОЖЕНИЕ А 9

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 101-00 от 15 октября 2021 г.
- 3 Введен впервые.

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ст. 5 ч. 3, ч. 4, ст. 10, ч. 3, п. 12, ст. 13 ч. 1 ТР ТС 021/2011 и устанавливает порядок прослеживаемости и отзыва/изъятия сырья и пищевой продукции, не отвечающей нормам безопасности МБДОУ – детский сад № 71 (далее – Учреждение).

1.2. Распространяется на пищеблок Учреждения, а также процессы, связанные с производством продукции.

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

2.4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.5. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Определения

В настоящей процедуре применены термины с соответствующими определениями:

3.1. **продукция:** результат процесса производства Учреждения.

3.2. **прослеживаемость пищевой продукции:** возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

3.3. **идентификация:** процедура, предполагающая маркировку и этикетирование продукции, техническую и технологическую документацию на нее, обеспечивающую прослеживаемость или местонахождение данного объекта с целью выявления возможных причин брака.

4. Обозначения и сокращения

КД – корректирующие действия

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
Документированная процедура «Прослеживаемость» ДП-15-2021	

5. Ответственность и полномочия

Ответственными за систему прослеживания являются:

- на стадии входного контроля - **Кладовщик**;
- на стадии изготовления блюд, полуфабрикатов и маркирования – **Шеф-повар**.

6. Процедура. Описание процесса

6.1 Идентификация и прослеживаемость продукции

Система идентификации продукции дает возможность проследить всю входящую, хранящуюся на складе и отправленную потребителю продукцию, включая задержанный или уничтоженный продукт.

Идентификация и прослеживаемость продукции важны:

- для определения причин возникающих проблем и принятия соответствующих корректирующих действий;
- прослеживания входящего сырья и готовой продукции.

Для получения данных о происхождении готового продукта в Учреждении создана система прослеживаемости.

В систему входят следующие операции:

1. Идентификация - проведение внешнего осмотра, контроль наличия маркировки.
2. Контроль и хранение полного пакета товаросопроводительной документации: у Учреждения имеются в наличии документы, позволяющие определить организации, от которых они получили сырьё и вспомогательные материалы.

6.2. Сбор информации

Для обеспечения возможности 100% идентификации продукции прослеживаемость продукции в Учреждении осуществляется путём сбора информации на всех этапах обработки продукции:

- поступление сырья;
- хранение сырья;
- все этапы производственного процесса;
- реализация готовой продукции.

Схема сбора информации по продукции, ответственные лица и место хранения документов приведены в таблице 1.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Прослеживаемость» ДП-15-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

Таблица 1 - Схема сбора информации по продукции

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
1 этап Приемка сырья	Информация о количестве сырья, дате поставки, дате изготовления, сопроводительных документах	Журнал входного контроля; Накладные, счета-фактуры; Декларации о соответствии, сертификаты о соответствии, свидетельства о государственной регистрации; Договоры на поставку; Заявки на поставку	Кладовщик/кабинет
2 этап Производственный процесс	Информация о результатах контроля в процессе производства	Протоколы лабораторных испытаний	Руководитель группы ХАССП/кабинет
	Информация о количестве произведенных полуфабрикатов, количестве и качестве готовой продукции, произведенной по заявкам	Бракеражный журнал	Бракеражная комиссия
	Информация о результатах проверки параметров ККТ	Рабочие листы, Т листы контроля температур	Кладовщик/кабинет
	Информация по проверкам системы ХАССП (позволяют определить возможные риски, оказывающие влияние на качество и безопасность продукции)	Отчеты по внутренним аудитам, корректирующие действия, план КД	Руководитель группы ХАССП/кабинет
	Информация о санитарной обработке помещений, результаты контроля вредителей, меры	Записи по дератизации, дезинсекции, мойке, другие мероприятия, позволяющие выявить условия, в которых обрабатывалась продукция	Руководитель группы ХАССП/кабинет

Этап сбора информации	Вид информации	Вид документа	Ответственный за сбор информации, место хранения документа
	предотвращения перекрестных загрязнений, другие мероприятия		

Информация по прослеживаемости собирается в виде копий документов, её подтверждающих.

Сбор информации проводится параллельно по всем подразделениям. Отмечается время начала и окончания сбора информации.

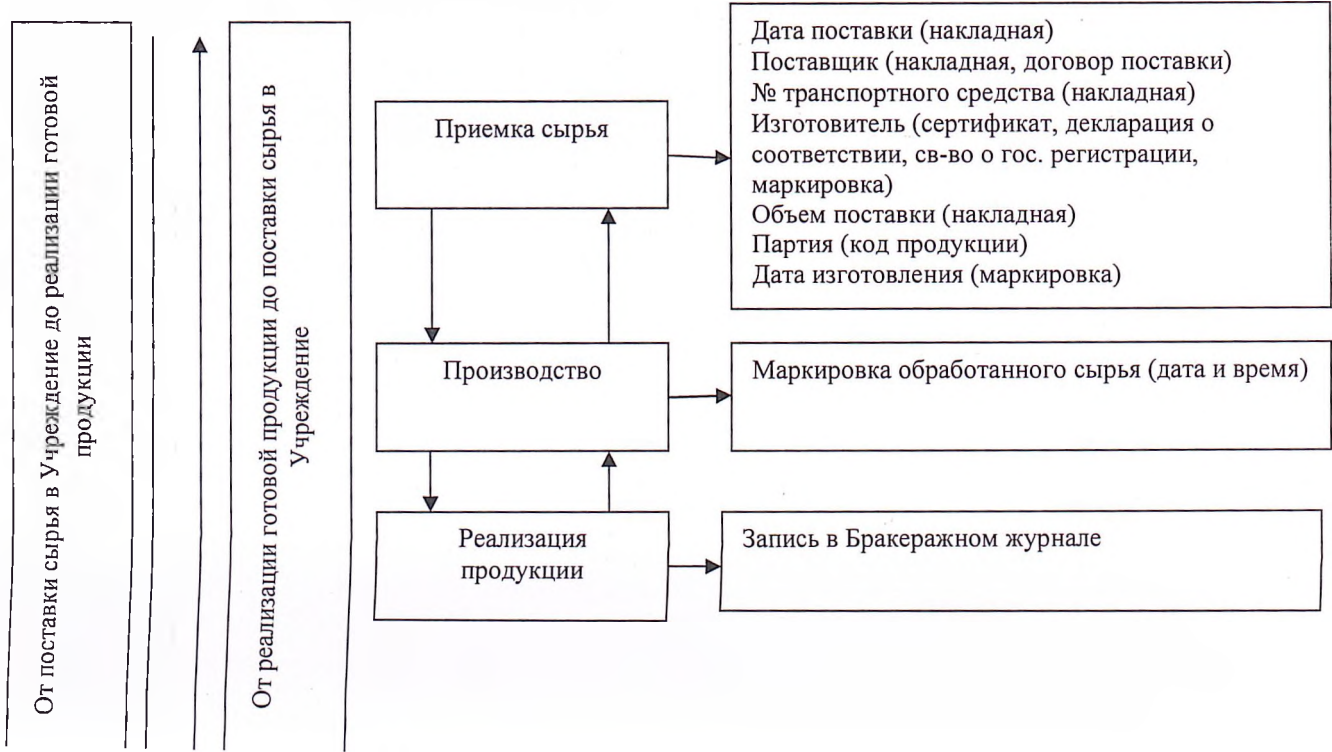
Ответственный персонал должен иметь свободный доступ к перечисленной выше информации и соответствующим документам. Документы должны храниться в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Один раз в год система прослеживания проверяется. Для этого берётся готовая продукция, определяется и прослеживается местонахождение 100 % идентифицированных продуктов с момента поступления сырья на производство до реализации потребителю.

6.3 Управление несоответствующей продукцией

В случае обнаружения сырья и упаковочных материалов несоответствующего качества во время производственного процесса осуществляются шаги, регламентированные ДП «Управление несоответствующей продукцией». Для идентификации проблемы реализуется обратная прослеживаемость в соответствии со схемой:

Прямая и обратная прослеживаемость



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Прослеживаемость» ДП-15-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

7. Формы записей по процедуре «Прослеживаемость»

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Форма Акта отзыва/изъятия продукции	Приложение А	Кабинет кладовщика	1 год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71 Документированная процедура «Прослеживаемость» ДП-15-2021	СИСТЕМА ХАССП ТР ТС 021/2011
---	---

Приложение А

Форма Акта отзыва/изъятия продукции по процедуре «Прослеживаемость»

1. ☐ Причина для отзыва / ☐ Сценарий пробного отзыва	
- Наименование продукции: - Даты производства: - Номера партий:	
2. Время начала:	Дата:
3. Отчет по расследованию 1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось на складе	
4. Результаты расследования - Общий объем произведенной продукции: - Продукция на складе: - Отгруженная продукция:	
5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: ☐ Да, ☐ Н/А Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва уведомления	
6. Время завершения:	Дата:
7. Эффективность (% отслеженной продукции): Затраченное время (в минутах):	

Лицо, ответственное за отзыв:	(Ф.И.О.)
Подпись лиц, осуществляющих отзыв:	(Ф.И.О.)
	(Ф.И.О.)
	(Ф.И.О.)

[illegible]

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 71

Документированная процедура «Прослеживаемость»
ДП-15-2021

СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011

Лист рассылки и ознакомления

[illegible]