

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с «Аленка»

_____ О.В. Ульянова

ПОЛОЖЕНИЕ

О рабочей группе ХАССП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2 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).

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

1.4 В группу ХАССП входят специалисты учреждения, назначенные приказом Заведующего.

1.5 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);

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

2.2.1 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);

2.3. Представление отчетов руководству о функционировании системы;

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

2.5. Анализ рекламации и претензий к качеству продукции;

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

- 2.7. Создание внутренних стандартов учреждения по управлению качеством и безопасности пищевой продукции;
- 2.8. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;
- 2.9. Выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;
- 2.10. Проявление приверженности политике и целям в области качества, оценка результатов анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий;
- 2.11. Принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;
- 2.12. Разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятия;
- 2.13. Постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;
- 2.14. Повышение своего уровня компетентности в области управления безопасностью пищевой продукции;
- 2.15. 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) системах производства и оборудования;
 - г) производственных помещениях, оборудовании, охране окружающей среды;
 - д) программе санитарно-гигиенических мероприятий;
 - е) уровне квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделении полномочиями;
 - ж) требованиях, установленных законодательством и регулятивными органами;
 - и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции,
 - к) жалобах, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
 - л) других условиях, 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. 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;
- 2.18. Группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

2.19. При возникновении чрезвычайных ситуаций, группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.20. Итоги заседаний группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол).

2.20 В функции секретаря входит:

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

3. ПРАВА

Группа ХАССП имеет право:

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

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

3.3. 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:

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

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