

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ
ДИРЕКТОР ШКОЛИ
Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ
Ідентифікаційний код
14039922
« 01 » вересня 2021р.



ПРОЦЕДУРА (Procedure) ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ Identification and traceability

П - 01

ФОП Скальська М.В.



РОЗРОБЛЕНО:

« 01 » вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р	03.09.2022р		
Підпис	М.С.П	М.С.П		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ Identification and traceability	СТОРІНКА 2 з 11

Зміст

1.	Мета і призначення _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	4
4.	Відповідальність _____	5
5.	Загальні вимоги _____	5
6.	Опис процесу простежуваності _____	6
7.	Тест на простежуваність _____	7
8.	Протоколи _____	7
9.	Додатки _____	8
	Лист ознайомлення _____	9
	Лист реєстрації змін _____	10

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Ідентифікація і простежуваність Identification and traceability	Сторінка 3 з 11

1. Мета і призначення

1.1. Процедура ідентифікації і простежуваності П-01 визначає порядок ідентифікації м'яса (сировини), готових м'ясних продуктів, риби, рибної продукції, рослинної продукції допоміжних компонентів, тощо, що використовуються при приготуванні страв при аналізі небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 з метою забезпечення їх простежуваності в процесі приготування страв.

1.2. Документ визначає також порядок ідентифікації придатних і забракованих страв в процесі приготування, а також порядок проведення навчальних тренінгів щодо простежування процесу у випадку виявлення небезпечних чинників, як за претензіями відвідувачів, так і за внутрішніми причинами.

1.3. Ця процедура розроблена для оператора ринку харчових продуктів їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 яка:

- розробляє, впроваджує та підтримує простежуваність;
- здійснює перевірку простежуваності щодо її дієвості відповідно до заявлених процедур;
- демонструє простежуваність всім зацікавленим сторонам (посадовим особам, що здійснюють державний контроль за операторами ринку).

1.4. Простежуваність повинна бути забезпечена їдальнею Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 на всіх стадіях приготування та обігу харчових продуктів.

2. Нормативні посилання

В Процедурі П-01 використовуються положення наступних нормативно- правових актів:

- Закон України № 1602-УІІ від 22 липня 2014 року «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- САС/RCP 1-1969 (REV. 4-2003) Рекомендованный свод международных правил. Основные принципы Пищевой Гигиены, включая систему анализа опасных факторов и критических точек управления (НАССР) и руководство по ее применению;
- Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів;
- ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Ідентифікація і простежуваність Identification and traceability	СТОРІНКА 4 з 11

благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareєстрований в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);

- ДСТУ-Н САС/RCP 1:2012 (САС/RCP 1-1969, REV. 4-2003, IDT) Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни.

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. Терміни та визначення.

В даному документі використовуються терміни та визначення згідно Закону України № 1602-УП від 22 липня 2014 року «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів», а також інших нормативно-правових актів використаних в П-01:

- **внутрішня простежуваність** — можливість відстежити на рівні оператора ринку зв'язок між партіями неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі готової продукції;

- **партія** - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

- **простежуваність** - можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження продуктів, кормів, тварин, призначених для виготовлення продуктів, предмети та матеріали, що контактують з продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу. Сфера дії простежуваності визначається специфікою суб'єкта господарювання, природою процесів, які він здійснює;

- **ідентифікація** - присвоєння об'єкту умовного позначення, встановленого з метою виділення його в однорідній масі, та виключення можливості переплутування;

- **маркування** - поєднання знаків, шифрів, процес нанесення на об'єкт ідентифікації відповідної інформації у вигляді символів і т.д., які відображають індивідуальні ознаки сировини, матеріалів, або готової продукції і дозволяють забезпечити простежуваність.

3.2. Скорочення:

- ГБХП - група безпеності харчових продуктів;
 - КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпеності харчових продуктів;
 - НАССР - системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;

- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
 - заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
 - школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
	ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ Identification and traceability	СТОРІНКА 5 з 11

4. Відповідальність

Дана Процедура поширюється на весь персонал їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18, який задіяний в роботах з сировиною, допоміжними матеріалами, напівфабрикатами, готовими стравами, та зобов'язує їх до повного і ретельного ведення усіх необхідних записів, щоб гарантувати простежуваність по всіх виробничих зонах їдальні.

ФОП (керівник ГБХП) несе відповідальність за організацію робіт щодо забезпечення простежуваності, за дотримання працівниками вимог цієї процедури, за контроль виконання вимог цієї процедури.

Персонал відповідає за дотримання вимог цієї процедури в межах своїх функціональних обов'язків.

5. Загальні вимоги

Простежуваність має підвищувати ефективність постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи НАССР.

Правильно побудована простежуваність повинна забезпечувати:

- 1) ідентифікацію і простежуваність всіх готових страв, що подаються відвідувачам закладу;
- 2) ідентифікацію і простежуваність готових страв та їх зв'язок з партіями сировини, а також дотримання параметрів технологічного процесу;
- 3) ідентифікацію і простежуваність отриманої сировини, а також результатів вхідного контролю;
- 4) належну систему ведення документації та маркування на усіх стадіях технологічного процесу.

Для забезпечення простежуваності протягом виробництва та/або обігу продукції оператори ринку мають запровадити принципи простежуваності «крок вперед» та «крок назад».

Для забезпечення простежуваності оператори ринку мають розробити, запровадити та підтримувати постійно діючі процедури, засновані на принципах Системи НАССР.

Сфера застосування цих процедур повинна охоплювати весь перелік страв та напоїв, стадії харчового ланцюга і залежить від природи сировини і готової продукції (страв), способів проведення технологічних процесів і може включати в себе запровадження системи внутрішньої простежуваності.

Оператор ринку для створення простежуваності має забезпечити виконання таких кроків:

- 1) забезпечити організацію та планування;
 - 2) здійснити маркування сировини, допоміжних матеріалів для переробки, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами тощо;
 - 3) забезпечити ведення відповідної документації;
 - 4) перевірити ефективність функціонування простежуваності.
- З метою забезпечення ефективності простежуваності оператори ринку мають

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Ідентифікація і простежуваність Identification and traceability	Сторінка 6311

розробляти і підтримувати її в комплексі з іншими постійно діючими процедурами, а саме:

- 1) навчання персоналу;
- 2) вхідний контроль та оцінювання постачальників;
- 3) управління непридатною (невідповідною) продукцією;
- 4) управління документацією.

Простежуваність та ідентифікація на виробництві (приготуванні страв) проходить в декілька етапів, при:

- 1) надходженні сировини та матеріалів в заклад громадського харчування;
- 2) використанні матеріалів та сировини в процесі виробництва;
- 3) передачі інформації з одного технологічного етапу на інший;
- 4) ідентифікації невідповідної продукції;
- 5) етикетуванні готової продукції;
- 6) подачі готових страв відвідувачам.

Головною передумовою для успішної системи простежуваності є маркування сировинних матеріалів, напівфабрикатів, тощо на всіх етапах виробництва (приготування страв). Маркування та простежуваність вимагають систематизації інформації, починаючи від надходження сировини і допоміжних матеріалів до реалізації кінцевого продукту. Метою простежуваності є можливість у будь-який час отримати інформацію про продукти, партії, дати, кількості.

6. Опис процесу простежуваності

В закладі розроблена та застосовується система простежуваності, яка дає змогу ідентифікувати готові страви та їх зв'язок з партіями сировини, записами (протоколами) щодо оброблення та постачання. Впроваджена система простежуваності дає можливість ідентифікувати матеріали, що надходять безпосередньо від постачальника, та початковий маршрут.

Ідентифікація продукції здійснюється для визначення її статусу за результатами випробувань (відповідна, невідповідна), а також для створення можливості простежуваності продукції, тобто встановлення можливості моніторингу всього виробничого циклу готових страв у зворотному порядку дій за ідентифікаційною інформацією.

Простежуваність - має здатність простежувати окремі страви на всіх етапах приготування. Простежуваність має два напрямки - простежуваність від виробника до споживача, або з іншого боку – простежуваність готової продукції від виробника до постачальника сировини, допоміжних матеріалів, тощо. Простежуваність є інструментом менеджменту ризиків та допомагає їх контролювати.

Ідентифікація сировини, допоміжних матеріалів.

До тих пір, поки продукти не пройдуть вхідний контроль, вони не повинні використовуватися, так як є ймовірність того, що вони можуть бути непридатними.

Якщо продукти забраковано потрібно неодмінно вказати причину бракування в звітній документації, ідентифікувати як «Невідповідна продукція» та повідомити керівника ГБХП. Подальші дії описані в «Поводження з потенційно небезпечними харчовими продуктами».

В закладі ведуться записи, які дозволяють отримати наступну інформацію про кожну партію продукції:

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ Identification and traceability	СТОРІНКА 7 з 11

- 1) найменування;
- 2) дата виготовлення;
- 3) ідентифікація партії;
- 4) термін придатності (або інформація «спожити до»);
- 5) кількість у партії;
- 6) яка кількість харчових продуктів використовувалася у приготуванні страв;
- 7) технологічні параметри процесу приготування.

За допомогою журналів реєстрації можна встановити ідентифікацію партій закупленої продукції, а також провести повне і своєчасне вилучення закупленої продукції (для повернення або утилізації). Також простежується основна інформація: дата поступлення, № партії, найменування, виробник, постачальник, всі супровідні документи, органолептичні показники, протоколи випробувань (за необхідності), ветеринарні свідоцтва, посвідчення про якість та ін.

7. Тест на простежуваність

Для впевненості дієвості простежуваності в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проводиться тест, не рідше ніж один раз на рік. Умови тесту такі: вибирається готова страва і у визначений термін потрібно встановити які продукти, від яких постачальників, якою датою (та інші дані за бажанням) була використана у приготуванні вибраної страви.

Час тестування залежить від складності завдання, від 2 до 6 год.

Результати тесту фіксуються у Додатку 1, до якого долучаються копії тих журналів і записів, в яких була наявна інформація щодо простежуваності, обробляються керівником ГБХП. Якщо потрібно, долучається звіт по тесту у довільній формі, для більшої наглядності простежуваності.

Коригувальні дії, які визначені після проведеного тесту, реєструються і проводяться згідно процедури «Процедура коригування та коригувальні дії». При проведенні такого тесту, всі працівники закладу повинні надавати достовірну і вичерпну інформацію особам, які проводять цей тест.

8. Протоколи

Назва протоколу	Шифр протоколу	Відповідальний
Тест на підтвердження простежуваності	Ф/П-01/01	ФОП (КГБХП)

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	П-01
	ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ Identification and traceability	СТОРІНКА 8 з 11

9. Додатки

Додаток І
Ф/П-01/01

Тест на підтвердження простежуваності № ____ від « ____ » _____ 202__ р.	
Дата:	
Час (початок тесту)	
Час (закінчення тесту)	
Працівники, які приймають участь	
Назва готової страви, дата приготування	
Інформація, яку потрібно визначити	
Результати тесту (чи знайдено всю необхідну інформацію, підтверджено простежуваність, інше)	
Недоліки і зауваження виявленні під час тесту	
Коригувальні дії на виявлені невідповідності, відповідальна особа (П.І.Б., підпис)	
Запобіжні дії на виявлені невідповідності, відповідальна особа (П.І.Б., підпис)	

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	П-01
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ІДЕНТИФІКАЦІЯ І ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ</u> Identification and traceability	<u>СТОРІНКА</u> 11 з 11