

## Приказ

13.12.2022 г.

№ 131-од

### «Об утверждении документации системы ХАССП»

В целях реализации требований Государственного стандарта  
«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»  
(ГОСТ 03.120.10. ОКСТУ 0025. 2001-07-01)

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить нижеследующий перечень документации системы  
ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек) на основе  
требований ТР ТС 021/2011, стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001  
относительно к производству и реализации готовых блюд:

№	Наименование документа
1	Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов
2	Приказ «О разработке системы ХАССП и создании группы ХАССП»
3	Положение о рабочей группе ХАССП
4	Положение о руководителе группы ХАССП
5	Документированная процедура «Управление документами»
6	Перечень документации (План ХАССП)
7	Документированная процедура «Хранение»
8	Документированная процедура «Управление аллергенами»
9	Документированная процедура «Прослеживаемость»

Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»

Документированная процедура «Корректирующие действия»

Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»

Документированная процедура «Входной контроль»

Документированная процедура «Личная гигиена персонала»

Методика анализа опасностей и определения ККТ

Перечень потенциальных опасностей

План ХАССП «Листы ХАССП»

Должностные инструкции работников

Блок-схема технологических процессов

Документированная процедура «Выбор оценки поставщиков»

Документированная процедура «Внутренние проверки»

Документированная процедура «Приём посторонних посетителей»

Документированная процедура «Опасности и болезни готовой продукции»

Документированная процедура «Производственная среда»

Документированная процедура «Управление перекрёстными загрязнениями»

Документированная процедура «Порядок работы санитарной комиссии»

Таблица анализа рисков в процессе производства питания.

Документированная процедура «План и Программа обучения персонала»

Документированная процедура «Обслуживание технологического оборудования»

Правила хранения продукции. Товарное соседство

Документированная процедура «Требования предъявляемые к спецодежде работников пищевой промышленности»

Документированная процедура «Целостность стекла и хрупкого пластика»

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

2. Контроль исполнения возложить на старшую медицинскую сестру

Глаженкову С.В.

И.Е. Мартянова



С приказом ознакомлены:  
*Глаженкова С.В. А*