



УКРАЇНА
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ПЕРВОМАЙСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №5
55210, м. Первомайськ, вул. Корабельна 4а, тел. 3-11-53
Код 25992600
http://adm_sh5@ukr.net

Валідація документації плану НАССР

Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5

План та документація НАССР у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 створені у відповідності до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України 01.10.2012 № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

В ході підготовки закладу до впровадження НАССР розроблено документацію базову і оперативну, проведено ряд організаційних і технічних заходів, спрямованих на створення умов для запуску і функціонування у закладі системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР):

Базова документація включає:

- склад групи НАССР та її обов'язки (накази по школі від 22.11.2019 № 279/1 «Про створення робочої групи НАССР у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5» та накази «Про зміни складу групи НАССР» від 26.12.2019 № 307/1; від 17.03.2020 № 58; від 23.07.2020 № 124; від 12.05.2020 № 89 «Про виконання рішення групи НАССР від 12.05.2020 року»);
- розроблені положення: Положення про групу НАССР – 1; Положення про бракеражну комісію – 1; Положення про комісію громадського контролю за якістю харчування – 1;
- розроблені процедури системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП)- всього процедур – 7:
 - 001-Управління документованою інформацією;
 - 002 – підбір та навчання персоналу;
 - 003- забезпечення простежуваності;
 - 004-верифікація;
 - 005-управління невідповідною продукцією;
 - 006- коригувальні та запобіжні дії;
 - 007-планування та випуск безпечної продукції. НАССР-дослідження
- розроблені програми передумов управління (ППУ) СУБХП – всього -14:
 - 001-Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень;

- 002-запобігання фізичному забрудненню;
- 003- Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки);
- 004-Управління мережами і комунікаціями;
- 005-Безпечність води;
- 006-Санітарна програма;
- 007-Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу;
- 008 – Поводження з відходами;
- 009- Контроль шкідників;
- 010-Управління хімічними речовинами;
- 011-Вимоги до сировини та контроль постачальників;
- 012-Приймання та зберігання сировини;
- 14 – Контроль за технологічними процесами;
- 014-Управління алергенами.

- Розроблені і затверджені директором Інструкції СУБХП – всього 7:

- 001-обробка яєць;
- 002 – по миттю та підготовці овочів, фруктів та зелені;
- з ОП під час експлуатації електричної сковороди;
- з ОП під час експлуатації електробойлера;
- з ОП під час роботи на тістомісильній машині;
- з ОП при експлуатації м'ясорубки М-3, приводу П-11;
- з ОП при експлуатації електричної плити харчоблоку.

- Описи сировини основних продуктів харчування, які використовуються для приготування страв в їдальні – всього 34: яблука, олія соняшникова, сода, ізюм, консервований горошок, кукурудза, морква, буряк, картопля, крупа гречана, крупа манна, крупа пшенична, лимон, ковбаса варена і сардельки, крупа пшоно, огірок консервований, м'ясо курки, масло вершкове, апельсин, макарони і спагеті, сир кисломолочний, вода питна, хліб пшеничний, цукор, цибуля, борошно пшеничне, горох, капуста білокачанна свіжа, томатна паста, перець солодкий, сік фруктовий та сік ягідний, риба океанічна, рис, хліб житній.

- Опис приготування страв – всього 3

- Опис приготування перших страв;
- Опис приготування страв з овочів;
- Опис приготування страв з риби.

- Блок-схеми технологічних процесів (ТП)- 5: загальна блок-схема; етап «Приготування компонентів страв»; етап «Підготовка сировини»; етап «Приготування страв»- 2 схеми.

- Аналіз стану дотримання ППУ (визначення ККТ)- 10: 001; 002; 003; 004; 006; 007; 009; 011; 012; 013);

- Результати проведення внутрішнього аудиту стану дотримання вимог ППУ СУБХП: наказ по школі від 18.05.2020 № 94; заходи керування СУБХ – 5.

- Меню на осінній період – 2.
- Анкета для відвідувачів харчоблоку -7
- Журнал реєстрації відвідувачів харчоблоку-1

До оперативної документації належать протоколи засідань НАССР групи: протокол № 1 від 12.05.2020 року; протокол № 2 від 15.05.2020 року; протокол № 3 від 18.05.2020 року; протокол № 4 від 22.10.2020 року. Всього на 4-х засіданнях групи НАССР розглянуто 12 питань, серед яких організаційні та аналітичні питання. Так, членами групи НАССР розроблено план НАССР, розподілено обов'язки між членами групи; розроблено, перевірено та узгоджено ряд базової документації НАССР; проведено внутрішній аудит НАССР та розроблено програму коригувальних дій і визначено контрольні критичні точки (ККТ), а також проведено валідацію документації НАССР.

Висновок валідації:

При проведенні валідації документації плану НАССР група НАССР встановила наступне:

- розроблена документація відповідає вимогам чинного законодавства у частині запровадження НАССР та охоплює більшість технологічних процесів та харчових продуктів;
- аналіз небезпечних факторів проведено за правильною методологією та всі небезпечні фактори є характерними для технологічних процесів і харчових продуктів;
- правильно встановлено на блок-схемах технологічних процесів критичні точки;
- розроблені процедури впровадження коригувальних дій та верифікації є достатніми для ефективної роботи системи НАССР;

ПРОТЕ:

- розроблені не всі блок-схеми технологічних процесів;
- відсутні розроблені конкретні процедури моніторингу, які б дозволяли тримати технологічний процес під контролем (картки контролю, періодичність лабораторних досліджень, їх тоблік тощо)

УХВАЛИЛИ:

1. Валідацію плану НАССР для оцінки відповідності документації дійсним технологічним процесам у подальшому проводити у таких випадках:

введення у виробництво нового продукту/перенесення виробництва харчових продуктів на іншу технологічну лінію;

встановлення нового обладнання, яке може впливати на безпечність харчових продуктів;

введення нових видів неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

зміни технологічного процесу;

зміни в структурі потужності;

введення нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших способів пакування;

продовження строку зберігання харчового продукту;

зміни постачальників;

важливих змін у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів;

отримання нової інформації стосовно небезпечних факторів, характерних для технологічного процесу або харчового продукту.

2. Впроваджувати систему НАССР з дотриманням вимог розробленої документації.

Термін: 2020/2021 н.р. та постійно

3. Провести верифікацію (перевірку) ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу ККТ для визначення відповідності плану НАССР, в ході якої визначити: :

- забезпечення ефективного впровадження плану НАССР;
- перевірка, чи план НАССР виконується постійно;
- перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Термін: до 20.04.2021

4. Проводити позапланову (повторну) верифікацію у разі:

- наявності скарг, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів;
- результатів лабораторного моніторингу неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;
- результатів моніторингу ККТ;
- калібрування обладнання (за умови неналежних результатів);
- результати проведення аудитів, інспекцій;
- результатів перевірки ведення записів;
- наявності аналізу відхилень;
- перевірки роботи відповідального персоналу.

Керівник групи НАССР



Н.Б.Короткова

Секретар



Ж.В.Войцеховська