

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»



О.В.Шевелёва

## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ»

ДП - 04- 2022

Приказ № 20 А от 24.05.2017 г

Дата введения: 24.05.2017 г.

Актуализация документа: 25.05.2022 г.

Приказ № 3-ОД от 25.05.2022 г

п.Троицкий

2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ .....	3
<b>1. Цель и область применения .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Нормативные ссылки .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Определения .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Сокращения .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Ответственность и полномочия.....</b>	<b>5</b>
<b>6. Процедура. Описание процесса.....</b>	<b>5</b>
<b>7. Записи в журнале «Учет несоответствующей продукции» .....</b>	<b>7</b>
<b>Приложение А.....</b>	<b>8</b>

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 3-ОД от 25.05.2022 г
- 3 Введен впервые.

## 1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 ст.10, ст.11, п. 4.7 ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.2. Процедура разработана с целью реализации требований Системы ХАССП к устранению несоответствий, выявленных при входном контроле, производстве, хранении и реализации продукции, управлению несоответствующей продукцией, выявленной у потребителя, и регламентирует порядок действий с продукцией, признанной несоответствующей требованиям, установленным нормативной документацией.

1.3. Процедура применяется во всех процессах пищеблока.

## 2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

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

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

## 3. Определения

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **безопасность пищевых продуктов:** понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

3.2 **опасность пищевых продуктов:** биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

3.3 **коррекция:** действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

3.4 **корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

3.5 **мера контроля:** действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или её снижения до приемлемого уровня.

3.6 **утилизация несоответствующей продукции:** действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

#### **4. Сокращения**

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

**НП** – несоответствующая продукция

#### **5. Ответственность и полномочия**

Ответственным за выявление, регистрацию и идентификацию, изоляцию несоответствующей продукции (НП) является руководитель группы ХАССП.

#### **6. Процедура. Описание процесса**

##### **Общие положения**

Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия;
- существенные несоответствия.

Несущественные несоответствия возможно устранить на месте путем коррекции:

- исправление с полным восстановлением характеристик;
- принятие с доработкой;
- переводение в другую категорию для использования в других целях.

После проведения коррекции продукция должна быть подвергнута повторной проверке для подтверждения соответствия установленным требованиям.

Существенные несоответствия – продукция не отвечает требованиям нормативной и технической документации, бракуется, утилизируется или уничтожается.

##### **6.1. Управление несоответствующей продукцией**

Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

- выявление несоответствующей продукции;
- идентификация несоответствующей продукции;
- изоляция несоответствующей продукции;
- регистрация выявленного несоответствия;
- принятие решения о дальнейшем использовании продукции;
- анализ и устранение причин появления несоответствий;
- исполнение решения и его регистрация.

##### **6.2. Этапы управления несоответствующей продукцией**

###### **6.2.1. Выявление несоответствующей продукции**

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

- входного контроля;
- контроля в процессе производства;
- контроля в процессе хранения на складе.

Решение о несоответствии или соответствии принимает повар с привлечением руководителя группы ХАССП или членов рабочей группы ХАССП.

6.2.1.1 Поступающая на пищеблок продукция проходит входной контроль в соответствии с документированной процедурой «Входной контроль».

6.2.1.2 На этапах технологического процесса повар пищеблока контролирует:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативных правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путём органолептических испытаний каждой партии готовой продукции, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с Программой производственного контроля (ППК).

Несоответствующая продукция может быть выявлена при проведении, инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения на складах.

### **6.2.3. Идентификация несоответствующей продукции**

Вся продукция, признанная несоответствующей, должна быть идентифицирована. Ответственным за идентификацию несоответствующей продукции и за обозначение несоответствующей продукцией является руководитель группы ХАССП или в его отсутствие назначено ответственное лицо.

**Продукция, которая признана браком, подлежит утилизации или уничтожению** – размещается ярлык с надписью «В брак» или «Утилизация», «Уничтожение», «С истекшими сроками годности» или другим способом. Ярлыки с надписями готовит и прикрепляет повар.

### **6.2.4. Изоляция несоответствующей продукции**

Продукция, признанная несоответствующей, должна быть изолирована в специально отведенном месте (выделенная для несоответствующей продукции зона). В складе для продукции отдельно от соответствующей для исключения возможности непреднамеренного ее использования и смешивания её с продукцией, соответствующей требованиям нормативных правовых актов.

Ответственным лицом за изоляцию и временное хранение несоответствующей продукции является повар.

### **6.2.5. Регистрация выявленного несоответствия**

Все установленные случаи несоответствия продукции должны быть зарегистрированы.

Регистрации подлежат несоответствия продукции, выявленные при входном контроле, контроле при производстве, контроле при хранении сырья, контроле при хранении готовой продукции, у потребителя после поставки или начала использования. Регистрация проводится в журнале «Учет несоответствующей продукции»

### **6.2.6. Принятие решения о дальнейшем использовании продукции**

**Действия с несоответствующей продукцией:**

- проведение рассортировки (при возможности проведения);
- проведение дополнительных испытаний;
- решение о списании с баланса пищеблока и об утилизации, направлении на корм скоту или уничтожении. Составляются соответствующие акты. Приложение А.

Предлагаемые сроки выполнения коррекции и корректирующих действий согласовываются и утверждаются с руководителем группы ХАССП.

#### **6.2.7. Исполнение решения и его регистрация**

После выполнения коррекции с несоответствующей продукцией, продукция проходит повторный контроль с целью установления ее соответствия требованиям.

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет руководитель группы ХАССП.

После проведения коррекции или корректирующего действия анализируется его результативность, о чем делается соответствующая запись в План корректирующих действий.

### **7. Записи в журнале «Учет несоответствующей продукции»**

#### **7.1. Список форм**

Наименование	Форма	Место хранения	Срок хранения
Акт о списании несоответствующей продукции	Приложение А	-	3 года
		_____	
		_____	

## Приложение А

### Форма Акт о списании несоответствующей продукции

<b>1. <input type="checkbox"/> Причина несоответствия</b>  _____  _____  _____  - Наименование продукции: _____ - Даты производства: _____ - Номера партий: _____	
<b>2. Время начала:</b>	<b>Дата:</b>
<b>3. Отчет по расследованию</b> 1) Дата получения сырья / упаковочных материалов: 2) Количество полученного сырья / упаковочных материалов: 3) Номера партий: 4) Использовано в производстве: 5) Осталось на складе 6) Наименования и номера партий всей несоответствующей продукции:	
<b>4. Результаты расследования</b> - Общий объем несоответствующей продукции: - Продукция на складе: - Отгруженная продукция:	
<b>5. Все заинтересованные стороны внутренние были уведомлены согласно процедуре: <input type="checkbox"/> Да, <input type="checkbox"/> Н/А</b> Контактная информация внешних сторон должна быть проверена на актуальность во время пробного отзыва вместо уведомления.	
<b>6. Время завершения:</b>	<b>Дата:</b>
<b>7. Эффективность (% отслеженной продукции):</b> <b>Затраченное время (в минутах):</b>	

Ответственное лицо от Учреждения:	(Ф.И.О.)
Подпись лиц, осуществляющих отзыв:	(Ф.И.О.)
_____	(Ф.И.О.)
_____	(Ф.И.О.)





