

Посібник з питань безпечності харчових продуктів

Глава 3
“Система управління безпечністю
харчових продуктів:
підходи та техніки”

Міжнародна фінансова
корпорація (IFC)



WORLD BANK GROUP

THE WORLD BANK
IBRD • IDA

IFC

International
Finance Corporation

2020 Група Світового банку
1818 H Street NW, Washington, DC 20433
Телефон: 202-473-1000; Інтернет: www.worldbank.org

Деякі права захищені

1 2 3 4 23 22 21 20

Цей посібник підготовлений співробітниками Групи Світового банку за участі зовнішніх фахівців. Група Світового банку - це організації-члени Групи Світового банку, які є окремими та самосійними юридичними особами і включають: Світовий банк (Міжнародний банк реконструкції та розвитку); Міжнародну фінансову корпорацію (МФК); та Багатостороннє агентство з гарантування інвестицій (MIGA), кожна з цих організацій заснована відповідно до її Статей Угоди.

Відомості, тлумачення та висновки, викладені в цьому посібнику, не обов'язково відображають погляди директорів або виконавчих директорів відповідних установ Групи Світового банку чи урядів, які вони представляють. Група Світового банку не гарантує точності даних, які увійшли до цієї роботи. Позначення кордонів, кольори, назви та інша інформація, показані на картах у цій роботі, не означають судження Групи Світового банку щодо правового статусу будь-яких територій або схвалення чи прийняття таких кордонів.

Зміст цього Посібнику надається виключно в загальних інформаційних цілях і не є юридичною консультацією, порадою щодо цінних паперів або інвестицій, висновком щодо доцільності будь-якої інвестиції або пропозицією будь-якого типу. Установи Групи Світового банку або їх афілійовані особи могли інвестувати, надавати інші консультації або послуги, або мати інший майновий інтерес у певних компаніях і сторонах (включно із зазначеними в посібнику).

Ніщо в цьому документі не є і не повинно вважатися обмеженням або відмовою від привілеїв та імунітетів будь-якої з установ Групи Світового банку, всі з яких цим пунктом спеціально обумовлюються.

Права та дозволи



Цей Посібник пропонується до використання на підставі ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» 3.0 IGO (CC BY 3.0 IGO) <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/igo>. Згідно з умовами ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» ви маєте право копіювати, поширювати, передавати та адаптувати цю роботу, в тому числі для комерційних цілей, за умови дотримання наступних умов:

Посилання на джерело — при посиланні на Посібник просимо використовувати наступне її найменування: Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпеки харчових продуктів: *Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпекою харчових продуктів*. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. Ліцензія: Creative Commons «Із зазначенням авторства» CC BY 3.0 IGO

Переклади — якщо ви створюєте переклад цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Цей переклад не було виконано Групою Світового банку і не повинен вважатися офіційним перекладом авторства Групи Світового банку. Група Світового банку не несе відповідальності за зміст або помилки цього перекладу.*

Адаптації — Якщо ви готуєте адаптацію цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Ця публікація є адаптацією оригінальної праці Групи Світового банку. Погляди та думки, викладені в цій адаптації, є виключною відповідальністю автора або авторів адаптації, і виходять не під редакцією Групи Світового банку.*

Зміст матеріалів від третіх сторін — Не всі складові частини матеріалів, розміщених у цій роботі, належать Групі Світового банку на праві власності. Отже, Група Світового банку не гарантує, що використання окремих елементів, що належать третім сторонам, або частини цієї роботи не вважатимуться порушенням авторських прав таких третіх сторін. Ризик виникнення претензій третіх сторін у результаті такого порушення покладається виключно на вас. Якщо ви бажаєте повторно використати якийсь елемент цієї роботи, ви повинні самостійно визначити, чи потрібен дозвіл на таке повторне використання, і отримати його від власника авторських прав.

Приклади таких елементів включають — без обмежень — таблиці, графіки або зображення.

З усіма питаннями щодо прав і ліцензій просимо звертатися до відділу публікацій Світового банку, World Bank Group, 1818 H Street NW, Washington, DC 20433 USA;

e-mail: pubrights@worldbank.org.

ISBN (паперова версія): 978-1-4648-1548-5

ISBN (електронна версія): 978-1-4648-1549-2

DOI: 10.1596/978-1-4648-1548-5

Cover photo: A group of women work in a selection line of an olive factory in Lima, Peru. © Christian Vincas / Shutterstock.com. Used with the permission of Christian Vincas / Shutterstock.com. Further permission required for reuse.

Фото на титульній сторінці: Для повторного використання потрібен додаткових дозвіл.

Дизайн обкладинки та внутрішньої частини публікації: Кірстен Деннісон

Зміст

Що таке програми-передумови	6
Загальна інформація про програми-передумови	8
Форми протоколу програм-передумов: інструкції та приклади.	11
■ Програма-передумова 6: Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії	12
■ Програма-передумова 9: Управління закупленими матеріалами	26
■ Програма-передумова 11: Прибирання/очищення та дезінфекція	40
■ Програма-передумова 12: Контроль шкідників	58
■ Програма – передумова 13: Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників.	70
■ Програма – передумова 14: Повторна переробка продукції	88
Загальна інформація про НАССР.	100
■ Основні форми протоколів.	105
• Форма протоколу 1: Сфера дії НАССР.	105
• Форма протоколу 2: Опис харчових продуктів та інгредієнтів.	107
• Форма протоколу 3: Блок-схема	112
• Форма протоколу 4: Ідентифікація та опис небезпечних факторів.	114
• Форма протоколу 5: Вибір і категоризація заходів контролю	118
• Форма протоколу 6: Валідація заходів контролю	120
• Форма протоколу 7: План контролю небезпечних факторів.	122
• Форма протоколу 8: План верифікації	124
• Форма протоколу 9: Зміни до плану та подальші дії.	126
• Форма протоколу 10: Підсумки наради.	127
■ Додаткові форми протоколів	128
• Форма протоколу А: Коди і класифікація небезпечних факторів	128
• Форма протоколу В: Таблиця Оцінка небезпечних факторів	129
• Форма протоколу С: Перелік підтверджуючих документів НАССР.	130

Дві інші системи аналізу та контролю в критичних точках	131
Додаток 3А. Інструкції та зразки форм протоколів:	
Оцінка загроз та контролю в критичних точках	132
■ WS 1 Огляд і методичні рекомендації: Форми протоколів ТАССР	132
■ WS 2 ТАССР Зміст та інструкції	133
■ WS 3 Обсяг загроз і вразливості	134
■ WS 4 Терміни та визначення	135
■ WS 5 Оцінка загроз та контролю в критичних точках (ТАССР)	136
■ WS 6 Види загроз і приклади реальних ситуацій	138
■ WS 7 Як зрозуміти нападника.	140
■ WS 8 Оцінка загроз, вразливостей та ризику	142
■ WS 9 Засоби критичного контролю, які слід взяти до уваги	145
■ WS 10 Реакція на критичну ситуацію	146
■ WS A Команда об'єкту.	146
■ WS B План об'єкту	147
■ WS C Діаграма схеми технологічного процесу	148
■ WS D Види загроз	149
■ WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту.	150
■ WS F Виявлення загроз на об'єкті	160
■ WS G Реєстр ризиків.	166
■ WS H Дерево прийняття рішень при загрозі	167
Додаток 3В. Настанови: Оцінка вразливості і контролю в критичних точках . . .	168
Примітки	170
Список використаних джерел	170

ГЛАВА 3

Інструменти та методи, які використовують для забезпечення безпеки харчових продуктів

Що таке програми-передумови

Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ 1999, 4) визначає програму-передумову (ПП) як “набір практик та умов, які мають бути виконані перед та під час впровадження НАССР [Системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках (НАССР)] і які мають велике значення для безпечності харчових продуктів”. Програми-передумови забезпечують основу ефективних систем НАССР. Часто ці програми поширюються на виробничу потужність підприємства в цілому, а не на окремі процеси чи продукти. Вони спрямовані на запобігання або зменшення ймовірності виникнення загроз для безпечності харчових продуктів. Програми-передумови знаходяться поза планом контролю небезпечних факторів, але при цьому є невід’ємною частиною системи НАССР (Рисунок 3.1).

Міжнародний стандарт ISO 22000:2018 Міжнародної організації зі стандартизації (ISO) визначає програму-передумову як “основні умови та види діяльності, необхідні як усередині організації. . . так і вздовж усього харчового ланцюга . . . для підтримання безпечності харчових продуктів.”¹

Оператори ринку харчових продуктів (надалі, оператори ринку) зможуть виконати свої зобов'язання у сфері безпечності харчових продуктів, якщо впровадять системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMSs) по всьому ланцюгу виробництва харчових продуктів. Отже програми-передумови - це початкові засоби контролю, встановлені самим оператором ринку. Які саме програми-передумови є необхідними підприємству, залежить від сегмента ланцюга виробництва харчових продуктів, в якому працює таке підприємство, і типу харчового бізнесу. Прикладами програм-передумов є належна сільськогосподарська практика (GAP), належна дистриб'юторська практика, належна гігієнічна практика, належна виробнича практика (GMP), належна торговельна практика, належна ветеринарна практика та належна практика зберігання на складах.

Рисунок 3.1 Місцезнаходження програм-передумов у системі НАССР



Примітка: GAP = належна сільськогосподарська практика; GDP = належна дистриб'юторська практика; GHP = належна гігієнічна практика; GMP = належна виробнича практика.

Численні стандарти для програм-передумов були розроблені під егідою ISO, як найбільшого джерела міжнародних стандартів. До стандартів безпечності харчових продуктів та відповідних настанов, які стосуються програм передумов— ISO/технічних специфікацій (TS) 22002 — належать такі: частина 1: виробництво харчових продуктів (2009), ISO/TS 22002-1; частина 2: громадське харчування (2013), ISO/TS 22002-2; частина 3: сільськогосподарське виробництво (2011), ISO/TS 22002-3; частина 4: виробництво харчової упаковки (2013), ISO/TS 22002-4; частина 5: транспортування та зберігання (2019), ISO/TS 22002-5; і частина 6: виробництво кормів і харчових продуктів тваринного походження (2016), ISO/TS 22002-6.

Таким чином, програми-передумови є підґрунтям безпечності харчових продуктів. Не маючи добре продуманих програм-передумов, які оператор ринку має належним чином задокументувати, впровадити і забезпечити їх безперервне виконання, він ризикує наразитися на серйозні проблеми. Більшість спалахів захворювань харчового походження викликані не проблемами з виробничим обладнанням або перевищенням критичних меж у критичних контрольних точках (ККТ), а збоєм у одній або кількох програмах-передумовах. Фразу «забезпечити безперервне виконання» вжито дарма.

Жодне підприємство не застраховане від труднощів, але дрібні виробники та трейдери у країнах, що розвиваються, особливо потребують підтримки в плануванні та впровадженні програм управління безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних вимог та керівних принципів і рекомендацій Комісії Кодекс Аліментаріус (CAC).²

Оскільки ISO/TS 22002 – це спеціальні настановчі стандарти, узгоджені з Кодекс Аліментаріус, у цьому розділі наведено загальний огляд програм-передумов та вимог до програм-передумов. Особливу увагу приділено ISO/TS 22002-1, стандарту специфікації виробництва харчових продуктів.³

ISO/TS 22002-1:2009 визначає вимоги до розробки, впровадження та дотримання програм-передумов, щоб допомогти контролювати небезпечні фактори для харчових продуктів.

Дія ISO/TS 22002-1:2009 поширюється на всі організації, незалежно від їх розміру або ступеня складності виробничих процесів, які у харчовому ланцюгу беруть участь у виробництві харчових продуктів, і які прагнуть впровадити програми-передумови, щоб задовольнити вимоги, встановлені пунктом 8.2 ISO 22000:2018.

ISO/TS 22002-1:2009 не призначена для застосування в інших частинах ланцюга постачання харчових продуктів.

Зважаючи на велике різноманіття операцій в процесі виробництва харчових продуктів, вимоги, зазначені в ISO/TS 22002-1:2009, можуть не поширюватися на деякі окремі підприємства або процеси. У випадку застосування виключень та альтернативних заходів, такі виключення мають бути обґрунтовані та задокументовані за допомогою аналізу небезпечних факторів, як описано в пункті 8.2 ISO 22000:2018. Будь-які виключення або прийняті альтернативні заходи не повинні зменшувати здатність оператора ринку виконувати встановлені вимоги. Приклади таких виключень включають інші аспекти, які вважаються важливими для виробничих операцій, перерахованих нижче в пунктах (1)–(5), починаючи з (1) повторної переробки та закінчуючи (5) захистом харчових продуктів (food defense), біопильністю і біотероризмом.

ISO/TS 22002-1:2009 містить детальні вимоги, на які необхідно звернути особливу увагу для забезпечення виконання пункту 8.2.4 ISO 22000:2018, щодо: (1) конструкції та плану будівель і пов'язаних з ними інженерних комунікацій; (2) плану приміщень, включаючи робочі зони та побутові приміщення для працівників; (3) систем постачання повітря, води, електроенергії та інших інженерних комунікацій; (4) контролю шкідників, утилізації відходів і стічних вод, а також допоміжних послуг; (5) придатності

устаткування та його доступності для миття, очищення, технічного обслуговування та профілактичного ремонту; (6) процесів затвердження та гарантії постачальника (сировини, інгредієнтів, хімікатів та упаковки); (7) прийому вхідних матеріалів, зберігання, відправлення, транспортування та поводження з продукцією; (8) заходів щодо запобігання перехресному забрудненню; (9) прибирання/очищення та дезінфекції; (10) гігієни персоналу; (11) інформації про продукт та обізнаність споживачів; та (12) іншого.

ISO/TS 22002-1:2009 також містить перелік інших аспектів, які вважаються актуальними для виробничих операцій, а саме: (1) повторна переробка, (2) процедури відкликання продукції, (3) зберігання на складах, (4) інформація про продукцію та обізнаність споживачів, і (5) захист харчових продуктів (food defense), біопильність і біотероризм.

Загальна інформація про програми-передумови

Програми-передумови підтримують план НАССР

Якщо програми-передумови покликані опікуватися питаннями належного рівня виробництва на підприємствах в цілому, то НАССР контролює небезпечні фактори конкретних виробничих процесів.

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити наявність всієї документації, включаючи прописані програми, записи та результати всіх програм-передумов, які підтримують систему НАССР. Наприклад, підприємство може вирішити, що кишкова паличка *Escherichia coli* O157:H7 є небезпечним фактором, що навряд чи виникне під час переробки харчових продуктів на підприємстві, оскільки підприємство має програму-передумову із такими специфікаціями закупівель, що мінімізують ризик занесення *Escherichia coli* O157:H7.

Необхідно вести супровідну документацію програм-передумов. Якщо документації не буде, аудитор Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів (GFSI) поставить під сумнів повноцінність системи НАССР та аналізу небезпечних факторів на підприємстві. Аудитори GFSI очікують, що супровідна документація програм-передумов міститиме процедури та засоби операційного контролю програми у письмовій формі. Крім того, аудитори GFSI очікують, що документація міститиме записи, які демонструватимуть ефективність програми та переконуватимуть, що виникнення на підприємстві *Escherichia coli* O157:H7 є малоімовірним. Як правило, внутрішні інспектори з безпеки харчових продуктів на підприємстві оператора ринку зобов'язані переглядати результати лабораторних досліджень та записи програм-передумов принаймні раз на тиждень.

Різниця між ККТ в планах контролю небезпечних факторів та в програмах-передумовах підприємства

Програми-передумови не входять до плану контролю небезпечних факторів, але є невід'ємною частиною системи НАССР. При оцінці програм-передумов на відповідність нормативним вимогам аудитори оператора ринку не можуть застосовувати ті самі критерії, що при перевірці плану контролю небезпечних факторів. Персонал, що проводить інспекцію, повинен оцінити існуючі програми-передумови та визначити, чи вони продовжують підтверджувати висновки, зроблені в результаті аналізу небезпечних факторів. Отже, яка різниця між ККТ у плані контролю небезпечних факторів та програмою-передумовою підприємства? Якщо метою ККТ є контролювати небезпечний фактор для безпеки харчових продуктів, виникнення якого було визначено як обґрунтовано ймовірне, то програма-передумова може цілком запобігати виникненню такого небезпечного фактору.

Програми-передумови готують підґрунтя для плану контролю небезпечних факторів та забезпечують постійну підтримку FSMS підприємства. Вони запобігають підвищенню серйозності потенційних небезпечних факторів до ступеня, коли вони вже можуть негативно вплинути на безпеку вироблених харчових продуктів. Так, якщо підприємство не дотримується своєї програми-передумови, спрямованої на запобігання виникненню *Escherichia coli* O157:H7, це дає підстави для серйозних занепокоєнь щодо безпеки харчових продуктів.

Роль програм-передумов

Щоб забезпечити ефективність своїх програм-передумов, оператори ринку мають переглядати їх за необхідності і, крім того, вживати відповідних коригувальних дій, якщо виявиться, що їхні програми-передумови, скоріш за все, не змогли запобігти забрудненню або фальсифікації харчового продукту. Припустимо, що підприємство вживає заходів боротьби з *Escherichia coli* O157:H7 за допомогою програми-передумови, а не в рамках плану контролю небезпечних факторів. Якщо підприємство виробить продукт, заражений *Escherichia coli* O157:H7, це буде вважатися або відхиленням, не охопленим певними коригувальними діями, або непередбаченим небезпечним фактором. Відтак, підприємство буде вимушене вжити коригувальні дії, включаючи повторну оцінку. Адже програма-передумова виявилась неефективною у зниженні ймовірного ризику у виробничому середовищі.

Перегляд записів, згенерованих програмами-передумовами

Впровадження програми-передумови повинно бути нерозривно пов'язано із веденням супровідної документації, такої як записи, що підтверджують її впровадження, якщо це вимагається аналізом небезпечних факторів, планом контролю небезпечних факторів, або стандартною операційною процедурою (СОП) з дезінфекції. Записи про результати моніторингу та лабораторних досліджень можуть містити випадки недостатнього контролю, які не призвели до загрози для безпеки харчових продуктів. Однак записи, згенеровані програмами-передумовами, повинні підтверджувати рішення, прийняті підприємством на підставі аналізу небезпечних факторів. Коли аудитори GFSI переглядають записи програм-передумов, вони також ознайомлюються із записами, результатами та супровідною документацією плану контролю небезпечних факторів підприємства. Відповідно, якщо підприємство переглядатиме свої результати та записи щотижня, воно зможе виявити певні тенденції або відсутність якихось записів тощо, що вказуватиме на те, що можливо, якась програма-передумова більше не підтримує рішення, прийняті на підставі аналізу небезпечних факторів. А це своєю чергою означатиме нормативну невідповідність.

Планування, розробка та управління програм-передумов

Під час ідентифікації та розробки програм-передумов важливо враховувати інформацію про законодавчі та нормативні вимоги; галузеві стандарти та кодекси практики; принципи та кодекси практики Комісії Кодекс Аліментаріус; і міжнародні стандарти безпеки харчових продуктів, наприклад, схема аудиту та сертифікації системи управління безпекою харчових продуктів (FSSC) 22000, Глобальний стандарт безпеки харчових продуктів BRC, Safe Quality Food Programs (Програми безпечної якості харчових продуктів), GLOBALG.A.P., тощо. До вимог споживачів належать такі дані, як висновки аудиторів та скарги замовників.

Усі програми-передумови мають бути задокументовані, регулярно підлягати аудиту, періодично переглядатись. Якщо необхідно, у них мають вноситися зміни. За загальним правилом, управління програмами-передумовами та планами контролю небезпечних факторів здійснюється окремо. Однак певні частини програм-передумов іноді можуть бути інтегровані в план контролю небезпечних факторів.

При розробці програм-передумов постають такі три виклики: (1) як розробити і впровадити програми-передумови, щоб вони були ефективними, (2) як забезпечити постійне виконання програм-передумов після їх впровадження та (3) як забезпечити, щоб програми витримали перевірки аудиторів.

Запровадження ефективної програми-передумови є хорошим початком, але у випадку коли системи FSMs є забороняючими, вони можуть бути мало ефективними через занадто обмежувальний характер. Часто залишається поза увагою те, наскільки важливо забезпечувати виконання програм-передумов. Програми-передумови можуть бути гарно і правильно написаними, але при цьому оператори ринку можуть не дотримуватися їх в повсякденній діяльності. Господарська діяльність операторів ринку має вестись у відповідності до задокументованих процедур.

Розробляючи програми-передумови, оператори ринку повинні прагнути реалізувати наступні аспекти: відповідальність, розвиток, документування, впровадження, навчання, моніторинг і ведення записів, перевірка та аудит, а також перегляд і оновлення.

Форми протоколу програм-передумов: інструкції та приклади

Цей розділ пропонує настанови щодо методики розробки програми-передумови. Ця методика може застосовуватись до будь-якого харчового продукту, але наведені тут приклади фокусуються на програмах-передумовах, розроблених конкретно для молочного сектору, та відповідній документації FSMS на основі ISO/TS 22002-1.

Наведені тут приклади охоплюють документацію та інші кроки, необхідні для створення шести відповідних програм-передумов для молочного сектору, а саме: ПП 6: інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії; ПП 9: управління закупленими матеріалами; ПП 11: прибирання/очищення та дезінфекція; ПП 12: контроль шкідників; ПП 13: гігієна персоналу і побутові приміщення для працівників; та ПП 14: повторна переробка.

Процес для кожної програми-передумови передбачає використання до шести форм протоколу. Хоча процедури в цілому однакові, інструкції щодо заповнення форм протоколу надаються для всіх шести програм-передумов. Повні зразки форм протоколу також надаються в таблицях для всіх шести програм-передумов.

Цей розділ організований наступним чином. Кожній з шести програм-передумов присвячено окремий підрозділ. Підрозділи складаються в основному з відповідних зразків форм протоколу та інструкцій щодо їх заповнення. Форми протоколу та шаблони з можливістю редагування можна знайти за адресою <http://www.ifc.org/foodsafety/handbook/templates>.

Програма-передумова 6: Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 1: СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ

Форма протоколу 1 визначає сферу застосування програми-передумови оператором ринку. Інформація, внесена в форму протоколу, має, зокрема, чітко вказувати відомості про продукт або продукти, включаючи виробничі лінії, для яких проводилось дослідження програми-передумови. Також форма протоколу має вказувати інформацію про членів групи, що проводить дослідження, а також відомості про історію перегляду програми-передумови. Форма протоколу визначення сфери застосування ПП містить 5 розділів (див. таблицю 3.1). Інструкція по заповненню цих розділів наводиться у поданій нижче таблиці.

Інструкція щодо заповнення форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування дослідження ПП	Зазначте назву програми-передумови із стандарту або схеми (наприклад, Інженерні комунікації). Зазначте стандартний номер програми-передумови (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії). Зазначте назву підприємства, категорію продукту, процеси, продукт, дату початку програми-передумови, статус програми-передумови (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія перегляду програми-передумови	У цьому розділі записуйте інформацію про історію перегляду та внесення змін до програми-передумови із поясненням причин, з яких ця програма-передумова була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи програми-передумови	Щодо кожного дослідження програми-передумови, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно задокументувати компетенції кожного члена групи.
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження програм-передумов, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього експерта (консультанта/галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого експерта: надання рекомендацій /експертної думки
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа, зазначивши свої імена, посади і виконувані обов'язки, та підписавши його. Уповноважений член групи повинен поставити свій підпис та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.1 Програма-передумова 6, Форма протоколу 1:
Сфера застосування програми-передумови**

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА		6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії	
A. Сфера застосування дослідження програми-передумови			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого, 2019
Категорія продукції	Цільне молоко гатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	Статус	Проект
Процеси	Високотемпературний/ короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Кінцева дата	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко, гатунок А		
B. Історія перегляду програми-передумови	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження програми-передумови	✓	Чинні програми-передумови переглядалися на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 17 лютого 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу.	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж. Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів/забезпечення якості
О. Браун	Інспектор з гігієни / мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни / мікробіолог
М. Родрігез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарство	Складське господарство
О. Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С. Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада	Участь в роботі групи/ фахові рекомендації	
Анжела Ярд	Консультант	Фасилітатор групи програми-передумови	
E. Затвердження			
Голова групи безпечності харчових продуктів / менеджер з контролю якості		Підпис: <i>G Moran</i>	Дата: <i>Febuary 17, 2019</i>
Член правління		Підпис: <i>C Flack</i>	Дата: <i>Febuary 17, 2019</i>

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 2: УПРАВЛІННЯ ПРОГРАМОЮ-ПЕРЕДУМОВОЮ

Метою цієї форми протоколу є виявлення та документування небезпечних факторів, а також визначення заходів, необхідних для контролю небезпечних факторів через відповідні програми-передумови. Ця форма протоколу визначає коригувальні дії, які необхідно вжити при підвищенні рівня небезпеки понад прийнятні межі. Вона зазначає, які записи має вести підприємство, а також які процедури верифікації є необхідними для кожної програми-передумови. Ця форма протоколу вміщує 11 колонок (див. таблицю 3.2). Інструкція щодо заповнення цих розділів наведено нижче.

Інструкція щодо заповнення форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть параметри вимірювання небезпечного фактору та частоту моніторингу параметрів вимірювання.

Інструкція щодо заповнення форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.
Колонка H	Опишіть корекцію та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка I	Вкажіть, які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка J	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка K	Опишіть внутрішні документи оператора ринку та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.

Таблиця 3.2 Програма-передумова 6, Форма протоколу 2: Управління програмами-передумовами											
А. Програма-пере- думова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 6 Інженерні комунікації — поста- чання повітря, води та електроенергії	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальні особи	H. Корекція/кори- гувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, вижи- вання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, дже- рело, вектор, стан								
6.1 Загальні вимоги	Б, X, Ф (див нижче)	Забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізм- ами	Специфікації інже- нерних комунікацій, наприклад для пові- тря, води, газу Гігієнічне проекту- вання молочного заводу Процедура моніторингу патоген- них мікроорганізмів Процедура роботи з постачальниками Процедура інспекту- вання продукції Тренінг для підви- щення обізнаності про дезінфекцію Аудити/інспектування	Аудити/інспек- тування, гігієна, прибирання/ очищення, дезінфекція, відокремлення/ фізичні перерви між циклами, що містять мийні розчини, про- грама моніторингу температури та патогенних мікро- організмів (кожна партія, щодня, щотижня)		Відділ контролю якості/лабораторія заводу Технологічний відділ молокозаводу Відділ технічного обслуговування молокозаводу Інспектор з гігієни/ команда з наг- ляду за гігієною на підприємстві Фахівці з приби- рання/очищення та дезінфекції	Покращення знань /навчання 100% Інспектування продукції Утилізація продукту, якщо необхідно	Інспектування продукції Аудити Перевірка дотри- мання правил належної гігієнічної практики Моніторинг патогенних мікроорганізмів Покращення знань/ навчання Обробка стічних вод Псування продукту/ утилізація	Інспекту- вання продукції (водопостачання) Процедура управління постачальниками Моніторинг патогенних мікроорганізмів Залишки хімічних речовин Псування продукту/ утилізація	Програма-передумова (ПП) планування приміщень та робочого простору ПП утилізація відходів на молокозаводі Процедура інспектування продукції Процедура аудиту молокозаводу Процедура перевірки дотри- мання належної гігієнічної практики на молокозаводі Процедура покращення знань/навчання на молокозаводі Процедура моніторингу обробки стічних вод на молокозаводі Процедура моніторингу патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.2 Програма-передумова 6, Форма протоколу 2: Управління програмами-передумовами (Продовження)

А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 6 Інженерні комунікації —постачання повітря, води та електроенергії	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальні особи	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
6.2 Водопостачання	Б	Забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами може бути занесене постачальником води (земля, поверхня)	Специфікація водопостачання Сертифікат дослідження постачальника Програма роботи з постачальниками Лабораторні дослідження вхідних, технологічних та стічних вод	Аудити/інспектування, температура і моніторинг патогенних мікроорганізмів в кожній партії		Відділ контролю якості/лабораторія молокозаводу	Повторна стерилізація трубопроводів, обладнання та посудин	Аудити Перевірка дотримання правил належної гігієнічної практики Підвищення обізнаності/ навчання Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Інспектування водопостачання Утилізація продукції	ПП з прибирання/очищення та дезінфекції молокозаводу Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура моніторингу патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Забруднення	Залишки очищувальних та дезінфікуючих розчинів, тобто, без належного відокремлення очищувальних та дезінфікуючих засобів від харчової продукції може статися забруднення продуктів	Дотримання належного відокремлення/ фізичних перерв між циклами, що містять мийні розчини, та посудинами і трубопроводами, що використовуються для вміщення продуктів. Особливу увагу необхідно приділити тому, щоб забезпечити необхідне відокремлення під час часткового/короткого/ проміжного миття, що здійснюються протягом робочого дня	Аудити/ інспектування Відокремлення/ фізичні перерви між циклами, що містять мийні розчини, та посудинами і трубопроводами, що використовуються для вміщення продукції температура і концентрація розчинів, тривалість нанесення, послідовність прибирання, норма витрати тощо (щоденно)		Інспектор з гігієни/ команда з нагляду за гігієною на підприємстві Фахівці з прибирання/очищення і дезінфекції	Покращення знань/ навчання, Утилізація продукції, якщо необхідно	Аудити, Перевірка дотримання належної гігієнічної практики Покращення знань/ навчання Псування продукту/ утилізація	Інспектування продукції Утилізація продукції	ПП з прибирання/очищення та дезінфекції молокозаводу ПП Утилізація відходів на молокозаводі Процедура покращення знань/навчання на молокозаводі
	Ф	Відсутнє	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
	Б	Відсутнє	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
6.3 Хімічні речовини бойлера/котла	Х	Забруднення	Добавки до котлової води Деякі сполучення у воді котла/бойлера, що використовуються при виробництві пари, що буде застосовуватися в контакті з харчовими продуктами або на поверхнях, що контактують з харчовими продуктами, можуть містити токсичні речовини.	Специфікації добавок до котлової води Процедура управління постачальниками	Добавки до котлової води (щодня/ щотижня)		Забезпечення якості	Повернення постачальнику: продукція, що не відповідає специфікаціям	Вхідна продукція	Процедура управління постачальниками вхідної продукції	ПП управління закупленими матеріалами Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура управління постачальниками молокозаводу
	Ф	Відсутнє	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується

продовження

Таблиця 3.2 Програма-передумова 6, Форма протоколу 2: Управління програмами-передумовами (Продовження)											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальні особи	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
6.4 Якість повітря і вентиляція	Б	Забруднення	Патогенні мікроорганізми можуть бути занесені в подачу повітря і може вступати в контакт із продукцією або поверхнею, що контактує з харчовими продуктами, якщо на молокозаводі допускається виникнення негативного тиску повітря	Проект молокозаводу, що відповідає гігієнічним вимогам, і включає систему опалення, вентиляції та кондиціонування повітря (створення зон позитивного тиску), повітропроводи, фільтрацію повітря, витяжні труби, припливні канали Очищення повітропроводів Фільтрація повітря Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі Аналіз повітря (після фільтрації)	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі Фільтрація повітря Якість повітря Повітряні потоки Очищення повітропроводів (щодня /щотижня)		Відділ контролю якості/лабораторія молокозаводу (моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі/аналіз повітря) Технологічний відділ молокозаводу (гігієнічне проектування системи опалення, вентиляції, та кондиціонування повітря на молокозаводі) Технічне обслуговування молокозаводу (профілактичне обслуговування /очищення фільтрів, або повітропроводів тощо)	Затримання/вилучення/відкликання продукції Аналіз усіх партій продукції Впровадження інтенсивного прибирання/дезінфекції Перегляд /внесення змін до засобів контролю технологічного процесу	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі План-проект/креслення системи опалення, вентиляції, та кондиціонування повітря Аналіз повітря Профілактичне технічне обслуговування (фільтр/очищення)	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі	ПП Планування приміщень та робочого простору ПП молокозаводу з прибирання/очищення та дезінфекції Програма моніторингу патогенних мікроорганізмів у виробничому середовищі на молокозаводі Процедура інспектування продукції молокозаводу
	X	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
	Ф	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
6.5 Стиснене повітря і газ	Б	Забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами може бути внесено в систему подачі повітря і може вступати в контакт із продукцією або поверхнею, що контактує з харчовими продуктами	Специфікації для постачання стисненого повітря Повітря забирається з чистої зони, за потреби фільтрується на вході та подається до точки використання, не маючи домішок олії та надлишку вологи. Останній фільтр знаходиться якомога ближче до місця використання, щоб перевірити ці аспекти	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі (щодня/щотижня)		Лабораторія контролю якості молочної продукції	Заміна стисненого повітря /фільтру	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі Профілактичне технічне обслуговування(фільтр)	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Програма моніторингу патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	X	Забруднення	Токсичні речовини, тобто мастила для повітряних компресорів, можуть переноситися повітрям і бути токсичними	Специфікації на постачання мастил для компресорів (сумісних з харчовими продуктами) Повітря забирається з чистої зони, за потреби фільтрується на вході та подається до точки використання, не маючи домішок масла та надлишку вологи. Останній фільтр знаходиться якомога ближче до місця використання, щоб перевірити ці аспекти	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі (щодня/щотижня)		Лабораторія контролю якості молочної продукції	Заміна фільтра стисненого повітря	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі Профілактичне технічне обслуговування(фільтр)	Моніторинг патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Програма моніторингу патогенних мікроорганізмів у виробничому середовищі на молокозаводі Процедура профілактичного технічного обслуговування на молокозаводі
	Ф	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується

продовження

Таблиця 3.2 Програма-передумова 6, Форма протоколу 2: Управління програмами-передумовами (Продовження)

А. Програма-передумова (Ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		G. Відповідальні особи	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
6.6 Освітлення	Б	Забруднення	Погане або недостатнє за інтенсивністю освітлення може спричиняти застосування персоналом низьких стандартів гігієни, що в результаті призведе до забруднення матеріалів, продукції або обладнання	Проектування молокозаводу з урахуванням гігієнічних норм По всій території молокозаводу, зони складування, підготовки та переробки забезпечуються природним або штучним світлом (або і тим, й іншим). Рекомендована інтенсивність освітлення 200 люкс. Рекомендовані стандарти освітлення див. у відповідних національних стандартах освітлення. Усі освітлювальні прилади мають бути оснащені розсіювачами/ захисними корпусами або ударостійкими трубками для полегшення очищення та запобігання забрудненню харчових продуктів	Проектування з урахуванням гігієнічних норм інтенсивність освітлення, бруд, розливи, шкідники (щодня/щотижня)		Технологічний відділ/відділ безпечності харчових продуктів молокозаводу (проектування молокозаводу з урахуванням гігієнічних норм) Технічне обслуговування молокозаводу (обслуговування системи освітлення) Програма прибирання/очищення та дезінфекції, включно із розливами Інспектор з гігієни та команда з нагляду за гігієною на підприємстві	Проекти капітальних витрат (пов'язані з гігієною) Профілактичне технічне обслуговування прибирання/очищення Програма прибирання/очищення та дезінфекції	Проекти капітальних витрат Профілактичне технічне обслуговування прибирання/очищення Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики	Прибирання/очищення/ дезінфекція Перевірка дотримання належної гігієнічної практики, аудити	ПП проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП місце знаходження молокозаводу і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП внутрішній устрій молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Процедура профілактичного технічного обслуговування Гігієнічні процедури Процедури прибирання/очищення/дезінфекції
	X	Відсутнє	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується		Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
	Ф	Забруднення	Погане або недостатнє за інтенсивністю освітлення може спричиняти застосування персоналом низьких стандартів гігієни, що в результаті призведе до забруднення матеріалів, продуктів або обладнання; наприклад, спричинити несправність обладнання та/ або занесення бруду в харчові продукти	Проектування молокозаводу з урахуванням гігієнічних норм наприклад, усі світильники оснащені розсіювачами світла / захисними корпусами або ударостійкими світловими трубками для полегшення прибирання та запобігання забрудненню харчових продуктів та приміщень, якщо світильник розіб'ється. Перевірка гігієнічних умов для виявлення уламків, друзок або бруду	Проектування молокозаводу з урахуванням гігієнічних норм, уламки, друзки світильників та бруд (щодня/щотижня)		Технологічний відділ/відділ безпечності харчових продуктів молокозаводу (проектування молокозаводу з урахуванням гігієнічних норм) Технічне обслуговування молокозаводу (технічне обслуговування системи освітлення) Інспектор з гігієни та команда з нагляду за гігієною на підприємстві	Проекти капітальних витрат (у зв'язку з гігієною) Профілактичне технічне обслуговування прибирання/дезінфекції	Проекти капітальних витрат Профілактичне технічне обслуговування прибирання/дезінфекція Перевірка дотримання належної гігієнічної практики	Прибирання/ дезінфекція Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити	проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП місце знаходження молокозаводу і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання та технічне обслуговування ПП Внутрішній устрій молокозаводу Процедура профілактичного технічного обслуговування Гігієнічні процедури Процедури прибирання/дезінфекції

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 3: ПЛАН ЗАХОДІВ ВЕРИФІКАЦІЇ

Верифікація - це насичене об'єктивними доказами підтвердження виконання встановлених вимог. Перша верифікація будь-якої програми-передумови проводиться після її розробки та впровадження. Додаткові планові верифікації мають проводитися щонайменше один раз на рік, а в разі внесення змін до програми-передумови, проводяться позапланові верифікації. Оператор ринку має скласти план верифікацій. Однак верифікацію може проводити лише уповноважена особа. Оператор ринку має документально фіксувати всі заходи верифікації кожної програми-передумови. Ця форма протоколу (див. таблицю 3.3) допомагає у плануванні верифікації програми-передумови. Інструкції щодо заповнення цієї форми протоколу наводяться одразу перед таблицею 3.3.

Інструкція щодо заповнення форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером належної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, у ISO/TS 22002-1, 6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії.
Колонка В	Підприємство повинно надати відомості про заходи верифікації, пов'язані з зазначеною програмою-передумовою та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.3 Програма-передумова 6, Форма протоколу 3: План заходів з верифікації

А. ПП	В. Захід верифікації
6 Інженерні комунікації — постачання повітря, води та електроенергії	Переглянуто групою, відповідальною за тарифи на комунальні послуги
	Перегляд нормативно-технічних документів, наприклад, процедури, пов'язані з програмою-передумовою, та специфікації на комунальні послуги
	Перегляд протоколів моніторингу патогенних мікроорганізмів
	Перегляд протоколів інспектування продукції
	Перегляд протоколів прибирання/очищення та дезінфекції
	Перегляд протоколів профілактичного технічного обслуговування
	Перегляд записів щодо псування продукції/утилізації
	Перегляд записів про повторну переробку
	Перегляд записів щодо покращення знань/навчання
	Перегляд скарг споживачів
	Аудити FSMS
	Внутрішній аудит належних виробничих практик /перевірка дотримання належної гігієнічної практики
	Перегляд регулярності та актуальності

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 4: ПІДСУМКИ НАРАДИ ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ

Ця форма протоколу має на меті допомогти вести записи про наради щодо програм-передумов, а також про рішення, прийняті на нарадах. Вона складається із семи колонок (див. таблицю 3.4). Інструкції по заповненню цієї форми протоколу наводяться перед таблицею 3.4.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови: Підсумки наради програми-передумови

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених осіб.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, відповідальних за виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.4 Програма-передумова 6, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

A. Дата	B. Учасники	C. Мета	D. Результат (рішення/дії)	E. Відпові- дальна особа	F. Кінцевий термін	G. Дата виконання
20 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перегляд первинної програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Переглянути пов'язані програми-передумови	Дж.Морану доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
28 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнення протоколу прогалин Переглянути форму протоколу управління програмою-передумовою	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено	Дж.Морану – оновити форму протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити специфікації комунальних послуг	Закінчення оновлення специфікацій по водопостачанню	Групі програми-передумови –закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити на підставі змін до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних програм-передумов на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 17 по 19 лютого 2019	Групі програми-передумови –закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 5: ОБЛІК ПРОГАЛИН У ПРОГРАМАХ-ПЕРЕДУМОВАХ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Ця форма протоколу визначає прогалини між вимогами програм-передумов згідно із певним стандартом або стандартами, наприклад, ISO/TS 22002-1, та іншими вимогами, дотримання яких вимагає FSMS. Зазначена форма протоколу допомагає усунути ці прогалини. При заповненні форми протоколу, щоб визначити вимоги програм-передумов, оператор ринку може покладатися на різні стандарти та документи, наприклад, ISO/TS 22002-1. Такі стандарти і документи мають відповідати вимогам FSMS, виконання яких бере на себе оператор ринку. Ця форма протоколу містить вісім колонок (див. таблицю 3.5). Інструкції по заповненню цієї форми протоколу наводяться перед таблицею 3.5.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 Програми-передумови: Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалини, та дати реалізації заходів.
Колонка H	Додайте будь-які додаткові коментарі у випадку необхідності.

Таблиця 3.5 Програма-передумова 6, Форма протоколу 5: Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення

Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалин.

A. ISO/TS 22002-1, 6 Інженерні комунікації - постачання повітря, води та електроенергії	B. Опис (вимоги відповідного стандарту)	C. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика молоко-заводу	E. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалини (вжиті заходи із датою)	H. Коментарі
6.3 Хімічні речовини в бойлері/котлі	Шляхи постачання та розповсюдження комунальних послуг до та навколо зон переробки та зберігання повинні бути спроектовані таким чином, щоб мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів. Необхідно контролювати якість комунальних послуг, щоб мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів	У випадку використання хімічних речовин у бойлері, вони повинні бути затвердженими харчовими добавками, що відповідають специфікаціям відповідних добавок	Політика безпечності харчових продуктів молоко-заводу	Форма протоколу з управління програмою-передумовою є незаповненою, необхідно переглянути та оновити пов'язані програми-передумови та процедури	Все документи мають бути переглянуті та оновлені до наступного засідання групи програми-передумови 15 травня 2018	Усе задокументовано, переглянуто і оновлено; див. Засідання групи програми-передумови	відсутні
6.4 Якість повітря та вентиляція	Підприємство зобов'язано встановити вимоги до фільтрування, вологості (відносна вологість у %), та мікробіології повітря, що використовується як інгредієнт або для прямого контакту з продуктами	Специфікація для стисненого повітря	Політика безпечності харчових продуктів молоко-заводу	Необхідно встановити специфікації комунальних послуг	Розробити специфікації стисненого повітря до 17 лютого, 2019	Специфікації для повітря розроблені; див. засідання групи програми-передумови	відсутні

ФОРМА ПРОТОКОЛУ 6: НЕБЕЗПЕЧНИЙ ФАКТОР

Метою цієї форми протоколу (див. таблицю 3.6) є визначити стандартну систему класифікації для ведення записів про небезпечні фактори. В основі системи класифікації небезпечних факторів лежить система класифікації небезпечних факторів, прийнята в галузі харчових продуктів та напоїв. Зазначена форма протоколу носить суто інформаційний характер і наводиться лише для ознайомлення. Інструкції із заповнення цієї форми протоколу наводяться перед таблицею 3.6.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 програми-передумови: Небезпечний фактор

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпечності харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор.
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпечності харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф.

Таблиця 3.6 Програма-передумова 6, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні фактори	В. Клас небезпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Програма-передумова 9: Управління закупленими матеріалами

Зразки заповнених форм протоколів за програмою-передумовою 9 подані далі (див. таблиці 3.7–3.12). Інструкції щодо заповнення кожної форми протоколу програм-передумови див. у таблицях, що передують кожному зразку заповненої форми протоколу.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування дослідження ПП	Зазначте назву ПП із стандарту або схеми (наприклад, Управління закупленими матеріалами). Зазначте стандартний номер ПП (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 9— Управління закупленими матеріалами). Зазначте назву підприємства, категорію продукції, процеси, продукт, дата початку ПП, статус ПП (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія переглядів ПП	У цьому розділі записуйте інформацію про історію внесення змін до ПП із поясненням причин, з яких ПП була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи ПП	Щодо кожного дослідження ПП, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно записати компетенції кожного члена групи..
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження ПП, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього фахівця (консультанта/ галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого експерта: надання рекомендацій /експертної думки
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа, зазначивши свої імена, посади і виконувані обов'язки, та підписавши його. Уповноважені члени групи повинні поставити свої підписи та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.7 Програма-передумова 9, Форма протоколу 1:
 Сфера застосування програми-передумови**

ПП	9 Управління закупленими матеріалами		
A. Сфера застосування програми-передумови			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого, 2019
Категорія продукції	Цільне молоко ґатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	Статус	Проект
Процеси	Високотемпературний короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Кінцева дата	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко ґатунку А		
B. Історія перегляду програми-передумови	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження ПП	✓	Поточні ПП всебічно переглядалися на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 17 лютого, 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу.	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів/ контролю якості
О.Браун	Інспектор з гігієни /мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни /мікробіолог
М.Родригез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарства	Складське господарство
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада		Роль зовнішнього експерта
Анжела Ярд	Консультант		Фасилітатор групи програми-передумови
E. Затвердження			
Голова групи з безпечності харчових продуктів / менеджер служби контролю якості		Підпис: <i>G Moran</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>
Член правління		Підпис: <i>C Flack</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний.
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть параметри вимірювання небезпечного фактору та частоту моніторингу параметрів вимірювання.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.
Колонка H	Опишіть корекцію та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка I	Вкажіть які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка J	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка K	Опишіть внутрішні документи підприємства та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.

Таблиця 3.8 Програма-передумова 9, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 9 Управління закупленими матеріалами	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	Ж. Заходи верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
9.1 Загальні вимоги	Б, Х, Ф (див. нижче)	Наявність, забруднення	Управління постачальниками, гігієна, прибирання/очищення та дезінфекція, і інспектування вхідних матеріалів на місці, а також контроль патогенних мікроорганізмів, екологічний моніторинг та моніторинг сторонніх матеріалів	Процедура управління постачальниками, Аудити/інспектування, перевірка гігієни, прибирання/очищення, дезінфекції та моніторинг сировини Запроваджена програма моніторингу патогенних мікроорганізмів, мікотоксинів та сторонніх матеріалів	Аудити/інспектування, гігієна, прибирання/очищення, дезінфекція та моніторинг сировини Запроваджена програма моніторингу патогенних мікроорганізмів, мікотоксинів та сторонніх матеріалів		Молокозавод (більш детально див. нижче)	Покращення знань/навчання Прибирання/Очищення зони, де було виявлено відхилення При невідповідності сировина надсилається назад постачальнику або відбраковується	Різні (більш детально нижче)	Процедура управління постачальниками Записи про прибирання/очищення та дезінфекцію цистерн Записи про температуру сирого молока Облік надходження сирого молока	Процедура управління постачальниками Процедура аудиту молокозаводу Процедура підвищення знань/навчання на молокозаводі Процедура перевірки дотримання належної гігієнічної практики на молокозаводі Лабораторний аналіз на наявність мікотоксинів, що проводиться на молокозаводі Процедура навантаження-розвантаження сировини на молокозаводі Процедура прибирання/очищення і дезінфекції цистерн на молокозаводі Процедура контролю записів на молокозаводі (декларацій) Процедура інспектування продукції молокозаводу

продовження

Таблиця 3.8 Програма-передумова 9, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 9 Управління закупленими матеріалами	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	Ж. Заходи верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
9.2 Відбір і управління постачальниками	Б, Х, Ф (див. нижче)	Наявність, забруднення	Управління постачальниками, гігієна, прибирання/очищення та дезінфекція, і огляд вхідних матеріалів на місці, а також моніторинг патогенних мікроорганізмів, екологічний моніторинг та моніторинг сторонніх матеріалів	Процедура управління постачальниками, Аудити/інспектування, перевірка гігієни, прибирання/очищення, дезінфекції та моніторинг сировини Запроваджена програма моніторингу патогенних мікроорганізмів, мікотоксинів та сторонніх	Аудити/інспектування, гігієна, прибирання/очищення, дезінфекція та моніторинг сировини Запроваджена програма моніторингу патогенних мікроорганізмів, мікотоксинів та сторонніх матеріалів		Молокозавод (більш детально див. нижче)	Покращення знань/навчання Прибирання/очищення зони, де було виявлено відхилення При невідповідності сировина надсилається назад постачальнику або відбраковується	Інспектування/аудити постачальників Вимоги до протоколів лабораторних досліджень Специфікація вхідної продукції на місцях (молочних господарствах)	Процедура управління постачальниками Записи про очищення і дезінфекцію молочних цистерн Записи про температуру сирого молока Облік надходження сирого молока	Процедура управління постачальниками молокозаводу Процедура аудиту молокозаводу Процедура підвищення знань/навчання на молокозаводі Процедура перевірки дотримання належної гігієнічної практики на молокозаводі Тест на аналіз мікотоксинів, що проводиться на молокозаводі Процедура розвантаження сировини на молокозаводі Процедура очищення і дезінфекції цистерн на молокозаводі Процедура контролю облікових записів на молокозаводі (декларацій) Процедура інспектування продукції молокозаводу
9.3 Вимоги до вхідних матеріалів	Б	Наявність	Згідно із науковими дослідженнями, у сирому молоці можуть бути присутні патогенні мікроорганізми у вегетативному стані (<i>Brucella abortus</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Coxiella burnetii</i> , патогенні серотипи <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Mycobacterium tuberculosis</i> , <i>Mycobacterium bovis</i> , <i>Salmonella enterica</i> , <i>Streptococcus pyogenes</i> , і <i>Yersinia enterocolitica</i>)	Процедура управління постачальниками Мінімізуйте вхідне бактеріальне навантаження, купуючи сире молоко класу А зареєстрованих виробників та перевіряючи вхідний продукт Перевіряти, щоб молочні цистерни були чисті та продезінфіковані перед тим, як приймати нову партію молока Записи про температуру молока від молочного господарства до молокозаводу	Вхідний продукт Записи про миття та дезінфекцію цистерн Записи температури молока (кожна партія)		Відділ контролю якості/лабораторія молокозаводу Водій вантажівки молокозаводу (очищення та дезінфекція / температура молока)	Пастеризація/стерилізація Дослідження	Етикетки з інструкціями щодо миття Прибирання/очищення заводу Декларація Контроль якості вхідного продукту/лабораторія	Процедура управління постачальниками Записи про очищення/дезінфекцію молочних цистерн Записи про температуру сирого молока Облік надходження сирого молока	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Процедура управління постачальниками молокозаводу Процедура розвантаження сировини на молокозаводі Процедура очищення і дезінфекції цистерн на молокозаводі Процедура контролю облікових записів на молокозаводі (декларацій) Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура перевірки/аудиту гігієни на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.8 Програма-передумова 9, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою

А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 9 Управління закупленими матеріалами	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	J. Заходи верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
9.3 Вимоги до вхідних матеріалів (продовження)	X	Наявність	Наявність лікарських засобів	Процедура управління постачальниками Скринінг усіх цистерн на залишки лікарських засобів для тварин Молокозавод також має проводити скринінг на наявність інших залишків	Лікарські засоби/ (антибіотики) та інші залишки (кожна партія)		Відділ контролю якості/ лабораторія молокозаводу Водій вантажівки молокозаводу (зразки сирого молока на молочному господарстві)	Покращення знань/навчання Повернення сирого молока на молочне господарств або екологічна утилізація/ дослідження на молочному господарстві	Тест Delvo Контроль якості вхідного продукту/ лабораторія	Зразки молока на молочному господарстві Лабораторні записи про вхідну продукцію	Процедура управління постачальниками молокозаводу Процедура підвищення знань/ навчання на молокозаводі Процедура відбору зразків сирого молока на молокозаводі Процедура розвантаження сировини на молокозаводі Процедура контролю облікових записів на молокозаводі (декларацій) Процедура інспектування продукції молокозаводу
	X	Наявність мікотоксинів	Згідно із даними за минулі періоди, зростання цвілі в кормах для тварин може забруднити молоко афлатоксином М1. Це залежить від географічного розташування, умов вегетаційного періоду тощо.	Процедура управління постачальниками Постачальник надав сертифікати дослідження Періодичне проведення лабораторних досліджень відділом контролю якості/ лабораторією на молокозаводі (ELISA [ферментний імуносорбентний тест] скринінг)	Щоденний аналіз AFM1 (гідроксиметаболіт афлатоксину),		Відділ контролю якості/ лабораторія молокозаводу	Покращення знань/навчання Вилучення продукту молочним господарством /призупинення доставки сирого молока з молочного господарства	Скринінг ELISA/HPLC (високоєфективна рідинна хроматографія)	Результат скринінгу	Тест на аналіз мікотоксинів, що проводиться на молокозаводі Процедура інспектування продукції молокозаводу
	X	Наявність	Молочний білок вважається алергеном	Процедура верифікації маркування	Законодавчі та нормативні вимоги щодо маркування, якщо відбуваються зміни		Відділ маркетингу молокозаводу Відділ контролю якості Відділ безпеки харчових продуктів	Затримання/вилучення продукції Повторна пробка продукції Розслідування Попередження споживачів	Оцінка нормативної відповідності Перевірка маркування відділом контролю якості	Перегляд документації/ записів	Процедура оцінки нормативної відповідності молокозаводу Процедура молокозаводу щодо верифікації маркування
	Ф	Забруднення	Якщо молочна ВРХ не утримується в чистоті або якщо молоко збирається в нечистому середовищі і його чистота не забезпечується належним чином, у сире молоко можуть потрапити фізичні предмети з середовища молочної ферми	Гігієнічні правила на молочному господарстві Процедура управління постачальниками Перевірки молочних господарств під час заготівлі молока	Гігієнічні правила на молочному господарстві, відповідно до Порядку/процедури управління постачальниками Перевірки молочних господарств (щодня)		Молочне господарство Відділи контролю якості/безпечності харчової продукції на молокозаводі	Обізнаність споживачів Відмова приймати продукт в джерелі походження Процедура управління постачальниками	Декларації Записи про вхідну продукцію з боку відділу контролю якості/ лабораторії Перевірка/ аудит гігієни постачальника	Перегляд документації/ записів	Процедура перевірки/аудиту гігієни на молокозаводі Процедура управління постачальниками молокозаводу Процедура розвантаження сировини на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.8 Програма-передумова 9, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 9 Управління закупленими матеріалами	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	J. Заходи верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
9.3 Вимоги до вхідних матеріалів (продовження)	Б	Наявність	За даними наукових досліджень, в інгредієнтах можуть бути присутніми патогенні мікроорганізми у вегетативному стані	Процедура управління постачальниками, наприклад, Сертифікат дослідження постачальника та періодичні аналізи з боку відділу контролю якості/ лабораторії молокозаводу	Вхідна продукція (кожна партія)		Аудит молочних господарств Відділ контролю якості/ безпеки харчових продуктів молокозаводу	Відмова приймати продукцію біля джерела походження Процедура управління постачальниками	Декларації Записи про вхідну продукцію з боку відділу контролю якості/ лабораторії Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики постачальником Висновки аудиту	Перегляд документації/ записів	Процедура перевірки дотримання вимог належної гігієнічної практики на молокозаводі Процедура аудиту молокозаводу Процедура управління постачальниками молокозаводу
	Х	Забруднення	Згідно із даними за минулі періоди, підмішування токсичних або канцерогенних хімікатів може забруднити сире молоко	Затверджені постачальники пакування Сертифікати дослідження постачальника Процедура управління постачальниками	Відповідність специфікаціям упаковки продукції Сертифікати дослідження постачальника Періодичні випробування упаковки (кожної партії) відділом контролю якості/ лабораторією		Відділ контролю якості/ безпеки харчових продуктів молокозаводу	Покращення знань/навчання Затримання продукції/ повернення матеріалу постачальнику Процедура управління постачальниками	Записи про вхідну продукцію з боку відділу контролю якості/ лабораторії Сертифікати дослідження постачальника Перевірка/аудит постачальника	Перегляд документації/ записів	Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення знань/ навчання на молокозаводі Процедура управління постачальниками молокозаводу
	Ф	Забруднення	Виходячи з даних за минулий період, сторонні матеріали можуть становити загрозу для безпеки харчових продуктів	Затверджені постачальники пакування Сертифікати дослідження постачальника Процедура управління постачальниками	Відповідність специфікаціям упаковки продукції Сертифікати дослідження постачальника Періодичні випробування упаковки (кожної партії) відділом контролю якості/ лабораторією		Відділ контролю якості/ безпеки харчових продуктів молокозаводу	Покращення знань/навчання Затримання продукції/ повернення сировини постачальнику Процедура управління постачальниками	Записи про вхідну продукцію з боку відділу контролю якості/ лабораторії Сертифікати дослідження молочного господарства Аудит постачальників молочним господарством	Перегляд документації/ записів	Специфікації продукції молокозаводу Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура управління постачальниками молокозаводу

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером належної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, у ISO/TS 22002-1-1, 9—Управління закупленими матеріалами.
Колонка В	Підприємство повинно надати відомості про заходи верифікації, пов'язані з зазначеною ПП та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.9 Програма-передумова 9, Форма протоколу 3: План заходів верифікації

А. Програма – передумова (ПП)	В. Захід верифікації
9 Управління закупленими матеріалами	Перегляд групою програми-передумови управління закупленими матеріалами Перегляд записів про очищення та дезінфекцію цистерн Перегляд записів про температуру сирого молока Перегляд записів про декларації (manifest) Перегляд протоколів ELISA/HPLC (скринінг ферментний імуносорбентний тест / високоефективна рідинна хроматографія) Перегляд протоколів про верифікацію маркування Перегляд протоколів перевірки продукції Перегляд записів про результати роботи постачальників Перегляд протоколів про покращення знань/навчання Перегляд скарг споживачів Аудити системи управління безпечністю харчової продукції Внутрішні аудити GMP/ дотримання правил гігієни Перегляд регулярності та актуальності

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови:
 Підсумки наради програми-передумови**

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, яким доручено виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.10 Програма-передумова 9, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

A. Дата	B. Учасники	C. Мета	D. Результат (рішення/дії)	E. Відповідальна особа	F. Виконати до	G. Термін виконання
17 лютого, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перший перегляд програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Переглянути пов'язані програми-передумови	Дж.Морану доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
20 березня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнити протокол прогалін Переглянути форму протоколу Управління програмою-передумовою	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено	Дж.Морану – оновити форму протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
15 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити процедуру верифікації маркування та запровадження контролю вхідних матеріалів (періодичні аналізи сировини/інгредієнтів/пакування)	Завершити оновлення процедури верифікації маркування Запровадити контроль за вхідними ресурсами на базі оцінки ризиків сировини/інгредієнтів/пакування	Групі програми-передумови –закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити на підставі змін до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних ПП на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018, з 17 по 20 лютого, 2019	Групі програми-передумови –закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 програми-передумови: Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалини, та дати реалізації заходів.
Колонка Н	Додайте будь-які додаткові актуальні коментарі у випадку необхідності.

**Таблиця 3.11 Програма-передумова 9, Форма протоколу 5:
Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення**

Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалин.

А. Довідковий посібник: ISO/TS 22002-1 9 Управління закупленими матеріалами	В. Опис (вимоги відповідного стандарту)	С. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика молоко-заводу	Е. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалини (вжиті заходи із датою)	Н. Коментарі
9.3 Вимоги до вхідних матеріалів	Перед прийняттям або використанням матеріалів повинні бути оглянуті, необхідно провести відповідні випробування або дослідження. або мають супроводжуватися протоколами лабораторних досліджень для підтвердження відповідності встановленим вимогам. Метод верифікації повинен бути оформлений документально.	Контроль вхідних матеріалів /верифікація сировини, інгредієнтів та пакування	Політика безпечності харчових продуктів	100% упевненість у протоколах лабораторних досліджень постачальника	Запровадити контроль вхідних матеріалів до 4 кварталу 2018	Відповідність критичної сировини, інгредієнтів та пакування спеціфікаціям продукції молокозаводу верифікована до 4 кварталу 2018 р.	Закриті

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 програми-передумови:
 Небезпечний фактор**

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпечності харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор.
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпечності харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф.

Таблиця 3.12 Програма-передумова 9, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні агенти	В. Клас безпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, та хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Програма-передумова 11: Прибирання/очищення та дезінфекція

Зразки заповнених форм протоколів до програми-передумови 11 подані далі (див. таблиці 3.13–3.18). Інструкції щодо заповнення кожної форми протоколу програми-передумови див. у вставках, що передують кожному зразку заповненої форми протоколу.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування дослідження програми-передумови	Зазначте назву програми-передумови із стандарту або схеми (наприклад, прибирання/очищення та дезінфекція). Зазначте стандартний номер програми-передумови (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 11— прибирання/очищення та дезінфекція). Зазначте назву підприємства, категорію продукції, процеси, продукт, дату початку програми-передумови, статус програми-передумови (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія переглядів програми-передумови	У цьому розділі записуйте інформацію про історію внесення змін до програми-передумови із поясненням причин, з яких програма-передумова була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи програми-передумови	Щодо кожного дослідження програми-передумови, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно записати компетенції кожного члена групи.
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження програми-передумови, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього фахівця (консультанта/ галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого експерта: надання рекомендацій /експертної думки.
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа зазначивши свої імена, посади, виконувані обов'язки, та поставивши підпис. Уповноважені члени групи повинні поставити свої підписи та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.13 Програма-передумова 11, Форма протоколу 1:
Сфера застосування програми-передумови**

Програма-передумова	11 Прибирання/очищення та дезінфекція		
A. Сфера застосування дослідження програми-передумови			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого, 2019
Категорія продукції	Цільне молоко ґатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	статус	Проект
Процеси	Високотемпературний короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Дата кінця	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко ґатунку А		
B. Історія перегляду ПП	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження ПП	✓	Чинні програми-передумови всебічно переглядалися на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 до 17 лютого 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу.	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів / забезпечення якості
О.Браун	Інспектор з гігієни / мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни / мікробіолог
М.Родригез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарство	Складське господарство
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада	Роль зовнішнього експерта	
Анжела Ярд	Консультант	Фасилітатор групи ПП	
E. Затвердження			
Голова групи з безпечності харчових продуктів/ менеджер служби забезпечення якості	Підпис: <i>J Moran</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	
Член правління	Підпис: <i>C Flack</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 Програми-передумови: Управління програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний.
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть параметри вимірювання небезпечного фактору та частоту моніторингу параметрів вимірювання.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 Програми-передумови: Управління програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.
Колонка H	Опишіть корекцію та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка I	Вкажіть які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка J	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка K	Опишіть внутрішні документи підприємства та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою

А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		G. Відповідальний підрозділ підприємства	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.1 Загальні вимоги	Б, Х, Ф (див. нижче)	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами Залишки розчинів для прибирання/дезінфекції	Підтримка гігієни, прибирання/очищення та дезінфекція Поділ між мийним і дезінфікуючим розчинами Генеральний графік прибирання/очищення/дезінфекції Температура	Моніторинг патогенних мікроорганізмів (щодня) Поділ (щотижня) Температура (щодня/щотижня[7 днів])		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівці з прибирання/очищення та дезінфекції	Повторне прибирання/очищення та дезінфекція Перегляд/оновлення генерального графіку або програми прибирання/очищення та дезінфекції Повторно підтвердити ефективність генерального графіку /програми прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Генеральне прибирання / дезінфекція Температура	Перегляд записів/протоколів Інспекція Аудит	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування ПП Управління закупленими матеріалами на молокозаводі ПП Гігієна персоналу та приміщень для працівників молокозаводу ПП Комунальні послуги Генеральний графік/програма прибирання/очищення/ та дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.2 Діючі речовини та інструменти для прибирання/очищення та дезінфекції	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами у вегетативному стані	Чиста вода Обмежене використання конденсаційної води з випарників молока та води, регерованої з молока або молочних продуктів Навчання фахівців з прибирання/очищення та дезінфекції Гігієнічний дизайн/придатність інструментів, наприклад, щітки, що використовуються для ручного миття, не вбирають вологу, мають нейлонову або пластикову щетину та призначені для того, щоб не затримувати бруд, швидко сохнуть Посуд очищується вручну за допомогою мийки з двома відділеннями для миття та ополіскування Кольорове кодування інвентаря Програма 5С (сортуй, держи в порядку, сяди, стандартизуй і утримуй на рівні), включаючи захист інструментів після миття, наприклад, зберігаючи їх не в контакті з підлогою, захищеними від бризок після миття тощо	Моніторинг патогенних мікроорганізмів (щодня)		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівці з прибирання/очищення/дезінфекції	Заміна інвентаря Повторне навчання, якщо необхідно Повторне прибирання/очищення/дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Етикетки про миття молочних цистерн або журнал Журнал записів про проведення ручного миття	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання та технічне обслуговування ПП Управління закупленими матеріалами ПП Інженерні мережі Генеральна програма/графік прибирання/очищення та дезінфекції Процедури прибирання/очищення та дезінфекції Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	Ж. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.2 Діючі речовини та інструменти для прибирання/очищення та дезінфекції (продовження)	X	Наявність забруднення	Без належного фізичного відокремлення засобів для чищення і дезінфікуючих речовин і розчинів може відбутися забруднення продукту	Паспорт безпеки матеріалів для використовуваних хімічних речовин (хлору/кислот) Затверджені хімічні речовини Зберігання хімікатів Дотримання належного розділення або фізичної розриву між циклами, що містять мийний розчин, і посудинами та лініями, які використовуються для зберігання продукту Ручна дезінфекція хімічними речовинами виконується за допомогою третього очисного бака, якщо для дезінфекції не використовується висока температура	Токсичні залишки Не змішувати лужні мийні засоби /кислотні очищувачі Щодня/кожна партія		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівці з прибирання/очищення та дезінфекції	Перегляд частоти контролю Повторне навчання, якщо необхідно Повторне прибирання/очищення та повторна дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Прибирання/очищення/дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання та технічне обслуговування ПП Управління закупленими матеріалами на молокозаводі ПП Комунальні послуги молокозаводу Генеральна програма/графік прибирання/очищення та дезінфекції Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Ф	Відсутнє									

продовження

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.3 Програми прибирання/очищення та дезінфекції	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами у вегетативному стані	Генеральна програма прибирання/очищення та дезінфекції Генеральний графік прибирання/очищення та дезінфекції Валідований Генеральний графік/програм прибирання/дезінфекції (включаючи ревалідацію)	Моніторинг патогенних мікроорганізмів (щодня) Температура (щодня/щотижня[7 днів]) цистерн для зберігання молока		Інспектор з гігієни Прибирання/очищення та дезінфекція	Перегляд/оновлення генерального графіку/програми прибирання/очищення та дезінфекції Повторно підтвердити ефективність графіку/програми прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Валідаційне/ревалідаційне дослідження Генерального прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання, очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	X	Наявність, забруднення	Без належного розділу мийних і дезінфікуючих продуктів та розчинів може відбутися забруднення продукції	Генеральна програма прибирання/очищення та дезінфекції Генеральний графік прибирання/очищення та дезінфекції Підтверджений Генеральний графік/програм прибирання/очищення та дезінфекції (включаючи повторне підтвердження)	Токсичні залишки Не змішувати лужні мийні засоби /кислотні очищувачі Щодня/кожна партія		Інспектор з гігієни Прибирання/очищення та дезінфекція	Перегляд/оновлення Генерального графіку/програми прибирання/очищення та дезінфекції Ревалідація/повторне підтвердження ефективності графіку/програми прибирання /очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Валідаційне/ревалідаційне дослідження генерального прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Ф	Відсутнє									

продовження

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.4 Системи безрозбірного очищення	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами	Параметри безрозбірного очищення, наприклад, температури Безрозбірне очищення вхідних клапанів на більших за розмірами резервуарах та силосах Характеристики води із жорсткістю води понад 100 часток на мільйон	Температура Моніторинг патогенних мікроорганізмів		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівець з прибирання/очищення	Повторне очищення	Графіки безрозбірного очищення усього обладнання для переробки на молокозаводі	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Наявність, забруднення	Без належного розділу мийних і дезінфікуючих продуктів та розчинів може відбутися забруднення продукції	Параметри безрозбірної мийки, наприклад, температура, вид, концентрація, час концентрації тощо Безрозбірне очищення вхідних клапанів на більших резервуарах та силосах Характеристики води із жорсткістю води понад 100 часток на мільйон	Вид і концентрація хімічної речовини Час контакту і температура		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівець з прибирання/очищення	Повторне очищення	Графіки безрозбірного очищення для всього обладнання для переробки молокозаводу	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Ф	Відсутнє									

продовження

Таблиця 3.14 Програма-передумова 11, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
A. Програма-передумова (ідіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1)) 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Небезпечні фактори			E. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		G. Відповідальний підрозділ підприємства	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	B. Вид небезпечного фактору	C. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
11.5 Контроль ефективності дезінфекції	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами	Генеральний графік прибирання/очищення та дезінфекції Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Pathogen monitoring frequ Частота моніторингу патогенних мікроорганізмів щодня/щотижня ency daily/weekly		Інспектор з прибирання/очищення та дезінфекції Відділ контролю якості/лабораторія	Перегляд/оновлення генерального графіку або програми прибирання/очищення та дезінфекції Повторно підтвердити ефективність графіку/програми прибирання/очищення та дезінфекції	Прибирання/очищення та дезінфекція Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Валідація/ревалідація прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/очищення та дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/очищення та дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	X	Наявність, забруднення	Без належного розділу мийних і дезінфікуючих продуктів та розчинів може відбутися забруднення продукції	Генеральний графік прибирання/очищення та дезінфекції Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Вид хімічної речовини, концентрація Час контакту, і температура		Інспектор з прибирання/очищення та дезінфекції Відділ контролю якості/лабораторія	Перегляд/оновлення Генерального графіку або програми прибирання/очищення та дезінфекції Повторно підтвердити ефективність графіку/програми прибирання/очищення/дезінфекції	Прибирання/очищення та дезінфекція Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Валідація/ревалідація прибирання/очищення та дезінфекції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, очищення та технічне обслуговування Генеральний графік/програма прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Ф	Відсутнє									

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером належної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, в ISO/TS 22002-1-1, 11—Прибирання/очищення та дезінфекція.
Колонка В	Підприємство повинно надати відомості про заходи з верифікації, пов'язані з зазначеною програмою-передумовою, та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.15 Програма-передумова 11, Форма протоколу з: План заходів верифікації

А. Програма-передумова	В. Захід верифікації
11 Прибирання/очищення та дезінфекція	Переглядається інспектором з гігієни та Групою програми-передумови з прибирання/очищення та дезінфекції Перегляд моніторингу навколишнього середовища, патогенних мікроорганізмів та сторонніх предметів Перегляд перевірки дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити системи управління безпечністю харчових продуктів Внутрішні аудити GMP/ дотримання правил гігієни Перегляд паспортів безпеки хімічних речовин/матеріалів та зберігання хімічних речовин Перегляд валідаційного/ревалідаційного дослідження прибирання/очищення та дезінфекції Перегляд простежуваності Перегляд навчання Перегляд регулярності та актуальності

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови:
 Підсумки наради програми-передумови**

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, відповідальних за виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.16 Програма-передумова 11, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

А. Дата	В. Учасники	С. Мета	D. Результат (рішення/дії)	Е. Відповідальна особа	F. Виконати до	G. Термін виконання
20 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перший перегляд програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Переглянути пов'язані програми-передумови	доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
28 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнити протокол прогалин Переглянути Форму протоколу Управління програмою-передумовою Переглянути ревалідаційне дослідження прибирання/очищення та дезінфекції	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено Призначено уповноважену особу	Дж.Морану – оновити форми протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути програму обізнаності про інструменти прибирання/очищення, наприклад, програму 5С (сортуй, держи в порядку, сяди, стан-дартизуй і утримуй на рівні), їх зберігання та заміну	Переглянуте/оновлене навчання та покращення, продемонстровані після покращеного коучингу та нагляд з боку старших інспекторів	Групі програми-передумови – закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити виходячи зі змін, внесених до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних ПП на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018, який відбувся з 15 по 20 лютого, 2019	Групі ПП – закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 Програми-передумови: Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалини, та дати реалізації заходів.
Колонка Н	Додайте будь-які додаткові актуальні коментарі, у випадку необхідності

**Таблиця 3.17 Програма-передумова 11, Форма протоколу 5:
Облік прогалин Програми-передумови та способи їх усунення**

Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалини.

А. ISO/TS 22002-1, 11 Прибирання/очищення та дезінфекція	В. Опис (вимоги відповідного стандарту)	С. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика безпеки харчових продуктів	Е. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалин (вжиті заходи із датою)	Н. Коментарі
11.2 Діючі речовини та інструменти прибирання/очищення та дезінфекції	Інструменти та обладнання повинні мати гігієнічний дизайн і підтримуватися в стані, який не є потенційним джерелом сторонніх речовин	Переглядати ефективність обізнаності згідно з вимогою ISO/TS 22002-1	Політика безпеки харчових продуктів	Підвищити обізнаність 5С (сортуй, держи в порядку, стандартизуй і утримуй на рівні), процедур зберігання та захисту інструментів	Обновити покращення знань/навчання та ефективність моніторинг через щільний нагляд з боку старших інспекторів підприємства	Перегляд/оновлення ефективності покращення знань/навчання; див. нараду програми-передумови від 17 лютого, 2019	Необхідно продовжувати контролювати протягом наступних 6 місяців, щоб забезпечувати актуальність покращень
11.3 Програми прибирання/очищення та дезінфекції	Організацією мають бути запроваджені та валідовані Програми прибирання/очищення та дезінфекції	Ревалідувати валідаційне дослідження прибирання/очищення та дезінфекції	Політика безпеки харчових продуктів	Попереднє валідаційне дослідження є неповним/неадекватним	Перегляд/затвердження ревалідаційного дослідження	Перегляд/затвердження ревалідаційного дослідження; див. нараду групи програми-передумови 17 лютого, 2019	Необхідно продовжувати контролювати протягом наступних 12 місяців

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 Програми-передумови:
 Небезпечний фактор**

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпечності харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор.
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпечності харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф.

Таблиця 3.18 Програма-передумова 11, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні фактори	В. Клас небезпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, та хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Програма-передумова 12: Контроль шкідників

Зразок заповнених форм протоколів до програми-передумови 12 подані далі (див. таблиці 3.19–3.24). Інструкції щодо заповнення кожної форми протоколу до програми-передумови див. у вставках, що передують кожному зразку заповненої форми протоколу.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування дослідження програми-передумови	Зазначте назву програми-передумови із стандарту або схеми (наприклад, Контроль шкідників). Зазначте стандартний номер програми-передумови (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 12—Контроль шкідників). Зазначте назву підприємства, категорію продукції, процеси, продукт, дата початку програми-передумови, статус програми-передумови (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія перегляду програми-передумови	У цьому розділі записуйте інформацію про історію внесення змін до програми-передумови із поясненням причин, з яких програма-передумова була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи ПП	Щодо кожного дослідження програми-передумови, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно записати компетенції кожного члена групи.
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження програми-передумови, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього фахівця (консультанта/галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого експерта: надання рекомендацій /експертної думки.
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа, зазначивши свої імена, посади і виконувані обов'язки, та підписавши його. Уповноважені члени групи повинні поставити свої підписи та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.19 Програма-передумова 12, Форма протоколу 1:
Сфера застосування програми-передумови**

ПП	12 Контроль шкідників		
A. Сфера застосування ПП			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого, 2019
Категорія продукції	Цільне молоко гатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	Статус	Проект
Процеси	Високотемпературний короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Кінцева дата	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко гатунку А		
B. Історія переглядів програми-передумови	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження ПП	✓	Поточні програми-передумови всебічно переглядалися на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 17 лютого, 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів /контролю якості
О.Браун	Інспектор з гігієни / мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни / мікробіолог
М.Родригез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарства	Складське господарство
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада	Роль зовнішнього експерта	
Анжела Ярд	Консультант	Фасилітатор групи програми-передумови	
E. Затвердження			
Голова групи з безпечності харчових продуктів/ менеджер служби контролю якості	Підпис: <i>G Moran</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	
Член правління	Підпис: <i>C Flack</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний.
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть коригування та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка H	Вкажіть які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка I	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка J	Опишіть внутрішні документи підприємства та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.
Колонка K	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.

Таблиця 3.20 ПП 12, Форма протоколу 2: Управління ПП											
А. ПП 12 Контроль шкідників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		G. Відповідальний підрозділ підприємства	H. Корекція/коригувальна дія	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність зростання, виживання, збільшення забруднення	D. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
12.1 Загальні вимоги	Б	Забруднення	шкідники	Застосовуються гігієнічні засоби, очищення та огляд вхідних матеріалів, а також процедури моніторингу патогенних мікроорганізмів та навколишнього виробничого середовища	Моніторинг гігієни, очищення та сировини через інспектування та аудити дотримання правил належної гігієнічної практики та (щомісяця) Наявність програми моніторингу патогенних мікроорганізмів (щотижня)		Відділ контролю якості/лабораторія молокозаводу Інспектор з гігієни молокозаводу Відділ безпечності харчових продуктів молокозаводу	Навчання Прибирання/очищення зони, де були виявлені відхилення У випадку невідповідності сировина повертається постачальнику або відбраковується	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Звіти про аудит Моніторинг патогенних мікроорганізмів Контроль сировини	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників	ПП проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП місце знаходження молокозаводу і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП внутрішній устрій молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Процедура навантаження-розвантаження сировини на молокозаводі Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедури прибирання/очищення та дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі Папка документів/ посібник Контроль шкідників (зовнішня компанія з контролю шкідників)

продовження

Таблиця 3.20 ПП 12, Форма протоколу 2: Управління ПП (Продовження)

А. ПП 12 Контроль шкідників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
12.2 Програма боротьби зі шкідниками	Б, Х	Забруднення	Шкідники, застосовувані хімікати	Реалізується програма боротьби зі шкідниками, яку виконує спеціально залучена зовнішня компанія Контактною особою щодо проектних особливостей об'єкту молокозаводу є Інспектор з дезінфекції Контактною особою є Інспектор з дезінфекції молокозаводу Документи і записи зберігаються у старшого інспектора з дезінфекції молокозаводу Перелік затверджених використовуваних хімічних пестицидів знаходиться на USB флеш-накопичувачу, що знаходиться в папці/ Посібнику програми контролю шкідників Менеджер з безпечності харчових продуктів затверджує всі хімічні пестициди, що використовуються на молокозаводі	Діяльність шкідників, зараження Діяльність шкідників часто моніториться відповідно до програми контролю шкідників		Відділ контролю якості/лабораторія молокозаводу Відділ дезінфекції молокозаводу Безпечність харчових продуктів молокозаводу	Стимування під час будівництва Усунути джерело проникнення шкідників	Звіт про послуги контролю шкідників(зовнішній надавач послуг)	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників	Програма контролю шкідників на молокозаводі Карта контролю шкідників на молокозаводі Папка документів/ посібник Контроль шкідників (зовнішня компанія з контролю шкідників)
12.3 Попередження доступу	Б, Х	Забруднення	Дірки, щілини, відкриті двері, вентиляційні отвори	Проводиться технічне обслуговування будівель Точки доступу для шкідників герметизуються Усі двері, що виходять назовні, мають замки, вікна не відкриваються, вентиляційні отвори сконструйовані таким чином, щоб мінімізувати потенційне проникнення шкідників Ведеться список пестицидів, затверджених до використання на молокозаводі Зберігаються паспорти безпеки для пестицидів затверджених до використання на молокозаводі	Діяльність шкідників, зараження Діяльність шкідників часто контролюється відповідно до Програми контролю шкідників		Відділ контролю якості на молокозаводі Технічне обслуговування молокозаводу Відділ дезінфекції молокозаводу	Ліквідація точок проникнення шкідників	Звіт про послуги контролю шкідників(зовнішній надавач послуг)	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників	ПП проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП місце знаходження молокозаводу і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП внутрішній устрій молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/ очищення та технічне обслуговування

продовження

Таблиця 3.20 ПП 12, Форма протоколу 2: Управління ПП (Продовження)

А. ПП 12 Контроль шкідників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Корекція/коригувальна дія	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
12.4 Місце скупчення шкідників та зараження шкідниками	Б	Забруднення	Сировина Недостатнє підтримання чистоти Палети тощо	На всьому молокозаводі дотримуються GMP та належне підтримання порядку і чистоти Матеріал із ознаками зараження відокремлюється або відбраковується Місця поза приміщеннями не використовуються для зберігання	Діяльність шкідників, зараження Діяльність шкідників часто контролюється відповідно до Програми контролю шкідників, проводиться щомісячний аудит попередження зараження шкідниками		Відділ дезінфекції молокозаводу	Очищення зараженої зони Аналіз причин виникнення Навчання	Inspection/audit report Training Destruction of nonconf Звіт про перевірку / Аудит Навчання Знищення продукції, що не відповідає вимогам orming product	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників Аудит	Процедура розвантаження сировини на молокозаводі Процедура інспектування продукції молокозаводу
12.5 Моніторинг та виявлення	Б	Забруднення	Шкідники	Реалізується програма боротьби зі шкідниками, виконання якої передано спеціалізованій зовнішній (аутсорсинговій) компанії Карта контролю шкідників з позначенням детекторів та пасток включена до Папки/посібника контролю шкідників Детектори та пастки відповідають вимогам ISO/TS 22002-1 Детектори і пастки часто перевіряються відповідно до Програми контролю шкідників	Діяльність шкідників, зараження Діяльність шкідників часто контролюється відповідно до Програми контролю шкідників		Відділ дезінфекції молокозаводу	Перегляд Програми контролю шкідників	Звіт про послуги боротьби зі шкідниками	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників Аудит	Папка документів/ посібник з контролю шкідників (зовнішня компанія з контролю шкідників) молокозаводу Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі Процедура перевірки дотримання вимог належної гігієнічної практики на молокозаводі Процедура підвищення знань/навчання на молокозаводі
12.6 Усунення	Б, Х	Забруднення	Шкідники	Заходи з усунення шкідників, вказані у звіті служби контролю шкідників Лише уповноважені і навчені працівники молокозаводу працюють з пестицидами Облік пестицидів, затверджених молокозаводом, ведеться у звіті служби з контролю шкідників	Діяльність шкідників, зараження Діяльність шкідників часто контролюється відповідно до Програми контролю шкідників		Відділ дезінфекції молокозаводу Безпечність харчових продуктів молокозаводу	Перегляд Програми контролю шкідників	Звіт про послуги боротьби зі шкідниками	Відділ контролю шкідників не фіксує активності шкідників	Папка документів/ посібник молокозаводу «Контроль шкідників» (зовнішня (аутсорсингова) компанія з контролю шкідників) Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером належної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, у ISO/TS 22002-1-1, 12—Контроль шкідників.
Колонка В	Підприємство повинно надати відомості про заходи з верифікації, пов'язані з зазначеною програмою-передумовою та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.21 Програма-передумова 12, Форма протоколу 3: План заходів верифікації

А. Програма-передумова	В. Захід верифікації
12 Контроль шкідників	Переглянуто керівником лабораторії і групою програми-передумови Контроль шкідників
	Перегляд журналу спостереження за шкідниками
	Перегляд звітів служби контролю шкідників
	Аудити системи управління безпечністю харчових продуктів
	Внутрішні аудити GMP/дотримання правил гігієни
	Перегляд затверджених хімічних пестицидів
	Перегляд паспортів безпеки матеріалів
	Перегляд регулярності та актуальності

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови:
 Підсумки наради програми-передумови**

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, яким доручено виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.22 Програма-передумова 12, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

A. Дата	B. Учасники	C. Мета	D. Результат (рішення/дії)	E. Відповідальна особа	F. Виконати до	G. Термін виконання
20 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перший перегляд програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Форму протоколу Переглянути пов'язані програми-передумови	Дж.Морану доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
28 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнити протокол прогалин Переглянути форму протоколу Управління програмою-передумовою Призначити уповноважену особу	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено Уповноважену особу призначено	Дж.Морану – оновити форми протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути паспорти безпечності хімікатів та матеріалів, використовуваних в пестицидах	Переглянуто/затверджено хімічні специфікації пестицидів Оновлено папку з паспортами безпечності матеріалів	Групі програми-передумови – закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити на підставі змін до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних ПП на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 20 лютого, 2019	Групі програми-передумови – закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 Програми-передумови: Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалин, та дати реалізації заходів.
Колонка H	Додайте будь-які додаткові актуальні коментарі, у випадку необхідності.

**Таблиця 3.23 Програма-передумова 12, Форма протоколу 5:
Облік прогалин програми-передумови та способи їх усунення**

Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалини.

A. ISO/TS 22002-1, 12 Контроль шкідників	B. Опис (вимоги відповідного стандарту)	C. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика молоко-заводу	E. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалин (вжиті заходи із датою)	H. Коментарі
12.2 Програми контролю шкідників	Підприємство повинна мати спеціально призначену особу для управління діяльністю з Контролю шкідників і взаємодії із призначеними фаховими підрядниками	Спеціально призначена особа для управління діяльністю з боротьби зі шкідниками	Політика безпечності харчових продуктів	Відсутність спеціально призначеної особи	Погодити висунути кандидата на призначення такої особи до наступної наради групи ПП	Призначення спеціальної особи; див. нараду ПП від 15 травня 2018	Старшим інспектором з дезінфекції молокозаводу призначено спеціально уповноважену особу

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 програми-передумови: Небезпечний фактор

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпечності харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор.
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпечності харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф.

Таблиця 3.24 Програма-передумова 12, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні фактори	В. Клас небезпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, та хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Програма – передумова 13: Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників

Зразок заповнених форм протоколів для ПП 13 подається далі (див. таблиці 3.25–3.30). Інструкції щодо заповнення кожної форми протоколу ПП, дивись у таблицях, що передують кожному зразку заповненої форми протоколу.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування дослідження програми-передумови	Зазначте назву програми-передумови із стандарту або схеми (наприклад, Гігієна персоналу та приміщень для працівників). Зазначте стандартний номер програми-передумови (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 13— Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників). Зазначте назву підприємства, категорію продукції, процеси, продукт, дата початку ПП, статус програми-передумови (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія переглядів програми-передумови	У цьому розділі записуйте інформацію про історію внесення змін до програми-передумови із поясненням причин, з яких програма-передумова була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи програми-передумови	Щодо кожного дослідження програми-передумови, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно записати компетенції кожного члена групи.
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження ПП, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього фахівця (консультанта/ галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого експерта: надання рекомендацій /експертної думки.
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа, зазначивши свої імена, посади і виконувані обов'язки, та підписавши його. Уповноважені члени групи повинні поставити свої підписи та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.25 Програма-передумова 13, Форма протоколу 1:
Сфера застосування програми-передумови**

ПП 13	Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників		
A. Сфера застосування ПП			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого, 2019
Категорія продукції	Цільне молоко гатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	Статус	Проект
Процеси	Високотемпературний короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Кінцева дата	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко гатунку А		
B. Історія переглядів програми-передумови	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження ПП	✓	Поточні програми-передумови всебічно переглядалися на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 17 лютого 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів /контроль якості
О.Браун	Інспектор з гігієни / мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни /мікробіолог
М.Родригез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарство	Складське господарство
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада	Роль зовнішнього експерта	
Анжела Ярд	Консультант	Фасилітатор групи ПП	
E. Затвердження			
Голова групи з безпечності харчових продуктів і / менеджер служби контролю якості	Підпис: <i>G. Moran</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	
Член Правління	Підпис: <i>C. Flack</i>	Дата: <i>February 17, 2019</i>	

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть параметри вимірювання небезпечного фактору та частоту моніторингу параметрів вимірювання.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.
Колонка H	Опишіть корекцію та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка I	Вкажіть які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка J	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка K	Опишіть внутрішні документи підприємства та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою											
А. Програма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Коригування/коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
13.1 Загальні вимоги	Б, Х, Ф (див. далі)	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами Забруднення залишками від прибирання/очищення та дезінфекції Забруднення сторонніми матеріалами	Гігієнічні правила молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі	Моніторинг патогенних мікроорганізмів, щодня Дотримання правил гігієни, щотижня		Весь персонал Інспектор з гігієни Контроль якості/лабораторія	Моніторинг патогенних мікроорганізмів Повторне навчання, якщо необхідно Дисциплінарні заходи, якщо необхідно	Гігієна персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі Гігієнічні правила молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
13.2 Приміщення для гігієни персоналу та туалети	Б	Наявність , забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами у вегетативному стані	Забезпечення приміщеннями для гігієни персоналу Гігієнічний дизайн приміщень для гігієни персоналу Розташування та прибирання/технічне обслуговування приміщень для гігієни персоналу	Моніторинг патогенних мікроорганізмів, щодня Прибирання/дезінфекція , щодня Температура води Технічне обслуговування, щотижня Забезпечення милом та/або дезінфектантом		Управління приміщеннями Інспектор з гігієни Контроль якості/лабораторія Фахівці з прибирання /надавачі послуг з прибирання Технічне обслуговування	Профілактичне технічне обслуговування Повторне навчання, якщо необхідно Повторне прибирання, дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Журнал прибирань приміщень /гігієни персоналу	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі ПП будівництво та план розташування будівель молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання /очищення та технічне обслуговування ПП управління закупленими матеріалами на молокозаводі ПП комунальні послуги на молокозаводі Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)

А. Програ- ма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/ TS 22002-1) 13 Гігієна персо- налу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролю- ється		Г. Відпо- відальний підрозділ підприємства	Н. Коригу- вання/коригу- вальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, дже- рело, вектор, стан								
13.2 Приміщення для гігієни персоналу та туалети (продовження)	Х	Наявність, забруднення	Залишки мий- них та дезінфі- куючих розчинів	Паспорти безпечності хіміч- них речовин у мийних та/або дезінфікуючих засобах Затверджені хімічні речовини в мийних і дезінфікуючих засобах Зберігання хімічних речовин	Токсичні залишки, щодня/ щотижня		Відділ контр- олю якості/ лабораторія Фахівці з дезінфекції Надавачі послуг з прибирання	Перегляд час- тоти контролю середовища Навчання з забезпечення якості, якщо необхідно Повторне прибирання, дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики Аудити Прибирання/ очищення та дезінфекція	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Аудит Перегляд доку- ментації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехрес- ному забрудненню на молокозаводі ПП будівництво та план розташування будівель молокозаводу ПП Придатність виробничого середо- вища на молокозаводі, прибирання/ очищення та технічне обслуговування ПП управління закупленими матеріа- лами на молокозаводі ПП комунальні послуги на молокозаводі Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежува- ності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорга- нізмів на молокозаводі
	Ф	Наявність, забруднення	Сторонні мате- ріали, що вини- кають внаслідок незадовільного технічного обслугову- вання та/або прибирання приміщень для персоналу, наприклад, фарба	Профілактичне технічне обслуговування Журнал проведення прибирання	Технічне обслугову- вання Прибирання щодня/ щотижня		Технічне обслугову- вання Надавач послуг з прибирання	Навчання з забезпечення якості, якщо необхідно Повторне прибирання, дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики Аудити Прибирання/ очищення та дезінфекція Технічне обслуговування	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Аудит Перегляд доку- ментації/ записів	ПП будівництво та план розташування будівель молокозаводу ПП Придатність виробничого середо- вища на молокозаводі, прибирання/ очищення та технічне обслуговування ПП Управління закупленими матеріа- лами на молокозаводі ПП Комунальні послуги на молокозаводі Процедури прибирання/ дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежува- ності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорга- нізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)

А. Програма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Коригування/коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
13.3 Їдальня для працівників та зони для приготування їжі	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами у вегетативному стані	Гігієнічне зберігання приготованих харчових продуктів Температури приготування та зберігання харчових продуктів	Прибирання/очищення та дезінфекція, щодня Моніторинг патогенних мікроорганізмів, щодня Температура, термін зберігання, щодня		Інспектор з гігієни Працівники їдальні	Програма/графік прибирання/очищення та дезінфекції Утилізація інгредієнтів/продукції	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг середовища та патогенних мікроорганізмів Прибирання/очищення та дезінфекція Температури приготування та зберігання харчових продуктів Утилізація відходів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, очищення та технічне обслуговування Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Наявність, забруднення	Залишки мийних та дезінфікуючих розчинів	Паспорти безпечності хімічних речовин у мийних та/або дезінфікуючих засобах Затверджені хімічні речовини в мийних і дезінфікуючих засобах Зберігання хімічних речовин	Токсичні залишки, щодня/щотижня		Відділ контролю якості/лабораторія Фахівці з дезінфекції Надавач послуг з прибирання	Перегляд частоти контролю середовища Навчання із забезпечення якості, якщо необхідно Повторне прибирання, дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Прибирання/очищення та дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура перевірки середовища на молокозаводі
	Ф	Наявність, забруднення	Сторонні матеріали, що виникають внаслідок незадовільного технічного обслуговування та/або прибирання приміщень для персоналу, наприклад, фарба	Профілактичне технічне обслуговування Журнал прибирання	Технічне обслуговування Прибирання, щодня/щотижня		Технічне обслуговування Надавач послуг з прибирання	Навчання із забезпечення якості, якщо необхідно Повторне прибирання, повторна дезінфекція	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Прибирання/очищення та дезінфекція Технічне обслуговування	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання та технічне обслуговування Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)

А. Програ- ма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/ TS 22002-1) 13 Гігієна персо- налу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролю- ється		Г. Відпо- відальний підрозділ підприємства	Н. Коригу- вання/коригу- вальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, дже- рело, вектор, стан								
13.4 Робочий і захисний одяг	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізм- ами Використання рукавичок, де приписано Непридатне взуття	Правила особистої гігієни (волосся, бруд, потовиділення персоналу тощо) Обмежувачі для волосся/ набородники Спеціальне взуття тільки для молокозаводу Належне обслуговування харчо- вих піноутворювачів Специфікації для прання спецодягу /лабораторних халатів Достатній запас випраного спецодягу/лабораторних халатів Для зберігання спецодягу є шафи Носити тільки чистий спецодяг	Температура моніторинг патогенних мікроорга- нізмів		Відділ контр- олю якості/ лабораторія Фахівець з прибирання	Повторне прибирання	Графіки нерозбірного миття усього переробного обладнання на молокозаводі	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Аудит Перегляд доку- ментації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехрес- ному забрудненню на молокозаводі ПП будівництво та план розташування будівель молокозаводу ПП Придатність виробничого середо- вища на молокозаводі, прибирання / очищення та технічне обслуговування ПП управління закупленими матеріалами на молокозаводі Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі
	Х	Відсутнє									
	Ф	Наявність, забруднення	Сторонні матеріали, що потрапляють в продукцію внаслідок носіння персо- налом прикрас, накладних нігтів, лаку для нігтів, гудзиків, ручок тощо	Правила особистої гігієни (прикраси, накладні нігті, ручки тощо)	Дотримання правил гігі- єни, щодня		Весь пер- сонал, включаючи відвідувачів та підрядників	Повторне нав- чання, якщо необхідно Захд дисци- плінарного впливу, якщо необхідно	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики Аудити Прибирання/ очищення та дезінфекція Технічне обслуговування	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Аудит Перегляд доку- ментації/ записів	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Коригування/коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
13.5 Стан здоров'я	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами через незадовільний стан здоров'я персоналу, незначні порізи або інфекційні захворювання	Правила особистої гігієни працівників молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі Повідомлення начальника Використання рукавичок в результаті незначних порізів і після миття рук Заборона персоналу працювати безпосередньо з харчовою продукцією	Стан здоров'я персоналу Частота моніторингу патогенних мікроорганізмів, щодня/щотижня		Весь персонал Інспектор з гігієни Медсестра, у випадку присутності на підприємстві	Заборона персоналу працювати безпосередньо з харчовою продукцією	Стан здоров'я/гігієна персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедури прибирання/дезінфекції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежуваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Відсутнє									
	Ф	Наявність, забруднення	Забруднення від лейкопластира	Повідомлення керівництва про використання пластирів	Використання лейкопластирів, якщо дозволено		Менеджер з безпечності харчових продуктів	Використання рукавичок	Використання лейкопластира	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі
13.6 Хвороби та травми	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами через травми на кистях рук та нижній частині передпліччя	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі Повідомлення начальника Використання рукавичок в результаті незначних порізів і після миття рук Заборона персоналу працювати безпосередньо з харчовою продукцією	Стан здоров'я персоналу Частота моніторингу патогенних мікроорганізмів, щодня/щотижня		Весь персонал Інспектор з гігієни Медсестра, у випадку присутності на підприємстві	Заборона персоналу працювати безпосередньо з харчовими продуктами	Гігієна/стан здоров'я персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі Правила особистої гігієни молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Відсутні									
	Ф	Наявність, забруднення	Забруднення від лейкопластира	Повідомлення керівництва про використання пластирів	Використання лейкопластирів, якщо дозволено		Менеджер з безпечності харчових продуктів	Використання рукавичок	Використання лейкопластира	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/ записів	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.26 Програма-передумова 13, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)

А. Програма-передумова (йдіть крок за кроком по ISO/TS 22002-1) 13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролюється		Г. Відповідальний підрозділ підприємства	Н. Коригування/коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небезпечного фактору	С. Наявність, зростання, виживання, збільшення забруднення	Д. Походження, причина, джерело, вектор, стан								
13.7 Особиста гігієна/чистота	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами через недотримання персоналом правил особистої гігієни	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі Рукавички, якщо необхідно	Частота моніторингу патогенних мікроорганізмів Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики, щодня/щотижня		Весь персонал Інспектор з гігієни Відділ контролю якості/лабораторія	Моніторинг патогенних мікроорганізмів Навчання із забезпечення якості, якщо необхідно Захід дисциплінарного впливу, якщо необхідно	Гігієна персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Відсутні									
	Ф	Відсутні									
13.8 Особиста поведінка	Б	Наявність, забруднення	Забруднення патогенними мікроорганізмами	Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі Рукавички, якщо необхідно	Частота моніторингу патогенних мікроорганізмів, щодня/щотижня		Супервайзер з з прибирання/очищення та дезінфекції Відділ контролю якості/лабораторія	Моніторинг патогенних мікроорганізмів Навчання із забезпечення якості, якщо необхідно Захід дисциплінарного впливу, якщо необхідно	Гігієна персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Ф	Відсутнє									
	Ф	Присутність, забруднення	Сторонні матеріали, що з'являються через поведінку персоналу, наприклад, куріння, жувальна гумка, ювелірні вироби, відкриті ручки, накладні нігті, вії, ліки тощо	Правила особистої гігієни молокозаводу Правила щодо паління на території молокозаводу Поінформованість та навчання з питань гігієни на молокозаводі Спеціально виділені зони для зберігання матеріалів для куріння, ліків Підтримання порядку в особистих шафах (чисті та вільні від брудного одягу, збереження релігійних/культурних предметів тощо,) особистих речей Таблички із нагадуванням про миття рук	Дотримання правил гігієни, щотижня		Весь персонал Інспектор з гігієни Відділ контролю якості/лабораторія	Моніторинг патогенних мікроорганізмів Навчання із забезпечення якості, якщо необхідно Захід дисциплінарного впливу, якщо необхідно	Гігієна персоналу Перевірка дотримання вимог належної гігієнічної практики Аудити моніторинг патогенних мікроорганізмів	Перевірка дотримання вимоги належної гігієнічної практики Аудит Перегляд документації/записів	ПП Заходи для запобігання перехресному забрудненню на молокозаводі ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування Правила особистої гігієни персоналу молокозаводу Правила паління на території молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура контролю виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером належної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, у ISO/TS 22002-1-1, 13— Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників.
Колонка В	Підприємство повинно надати відомості про заходи з верифікації, пов'язані з зазначеною програмою-передумовою та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.27 Програма-передумова 13, Форма протоколу з: План заходів верифікації

А. Програма-передумова	В. Захід верифікації
13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	Переглянуто інспектором з гігієни та групою програми-передумови Гігієна персоналу
	Перегляд моніторингу середовища, патогенних мікроорганізмів та сторонніх предметів
	Перегляд перевірки дотримання вимог належної гігієнічної практики
	Аудити системи управління безпечністю харчових продуктів
	Внутрішні аудити GMP/дотримання правил гігієни
	Перегляд гігієни відвідувачів/ підрядників
	Перегляд особистої гігієни
	Перегляд засобів індивідуального захисту/спецодягу
	Перегляд умов недопуску працівників до роботи (за особливих умов)
	Перегляд навчання
	Перегляд регулярності та актуальності

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови:
 Підсумки наради програми-передумови**

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, яким доручено виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.28 Програма-передумова 13, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

A. Дата	B. Учасники	C. Мета	D. Результат (рішення/дії)	E. Відповідальна особа	F. Виконати до	G. Термін виконання
20 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перший перегляд програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Переглянути пов'язані програми-передумови	Дж.Морану доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
28 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнити протокол прогалин Переглянути форму протоколу Управління програмою-передумовою	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено	Дж.Морану – оновити форми протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити специфікації комунальних послуг	Завершити оновлення специфікацій щодо водопостачання	Групі програми-передумови – закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути та оновити на основі змін до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних програм-передумов на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 17 по 20 лютого, 2019	Групі програми-передумови – закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 програми-передумови: Облік прогалин програми-передумови та способів їх усунення

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалини, та дати реалізації заходів.
Колонка H	Додайте будь-які додаткові актуальні коментарі, у випадку необхідності

**Таблиця 3.29 Програма-передумова 13, Форма протоколу 5:
Облік прогалин програми-передумови та способів їх усунення**

Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалини.

A. ISO/TS 22002-1, 13 Гігієна персоналу і побутових приміщень для працівників	B. Опис (вимоги відповідного стандарту)	C. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика молокозаводу	E. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалин (вжиті заходи із датою)	H. Коментарі
13.5 Стан здоров'я	Медичний огляд, де дозволено, має проводитись через проміжки часу, встановлені підприємством	Обстеження стану здоров'я персоналу	Політика безпеки харчових продуктів	Політика обстеження стану здоров'я персоналу не відповідає національним нормативним вимогам і не доводиться ефективно до відома персоналу	Переглянути/оновити політику обстеження стану здоров'я і якомога швидше ефективно довести її до відома всіх працівників підприємства	Переглянути/затвердити посилену політику / практику із відповідним персоналом; див. нараду команди ПП 15 травня 2018	Необхідно продовжувати моніторити це питання протягом наступних 12 місяців
13.8 Особиста поведінка	Заборона зберігання в особистих шафках інструментів та приладдя, що контактує з харчовими продуктами	Інструменти та приладдя, що контактують з харчовими продуктами, має зберігатися в ящиках для інструментів, наданих підприємством	Політика безпеки харчових продуктів	Практика не відповідає вимогам стандарту	Посилити правила / методи і включити у перевірку дотримання правил належної гігієнічної практики	Переглянути/затвердити нову політику обстеження здоров'я та довести її до відома всього персоналу див. нараду команди ПП 17 травня 2019	Необхідно продовжувати моніторити це питання протягом наступних 6 місяців щоб забезпечити актуальність покращень

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 програми-передумови:
 Небезпечний фактор**

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпечності харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпечності харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф.

Таблиця 3.30 Програма-передумова 13, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні фактори	В. Клас безпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, та хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Програма – передумова 14: Повторна переробка продукції

Зразок заповнених форм протоколів для ПП 14 подається далі (див. таблиці 3.31–3.36). Інструкції щодо заповнення кожної форми протоколу ПП, дивись в таблицях, що передують кожному зразку заповненої форми протоколу.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 1 програми-передумови: Сфера застосування програми-передумови

А. Сфера застосування ПП	Зазначте назву ПП із стандарту або схеми (наприклад, Повторна переробка) Зазначте стандартний номер ПП (наприклад, у ISO/TS 22002-1, 14—Повторна переробка). Зазначте назву підприємства, категорію продукції, процеси, продукт, дату початку програми-передумови, статус програми-передумови (наприклад, проєкт, затверджено), і кінцеву дату.
В. Історія переглядів програми-передумови	У цьому розділі записуйте інформацію про історію внесення змін до програми-передумови із поясненням причин, з яких програма-передумова була оновлена: "відповідно до плану" або "позапланово." У випадку позапланового внесення змін, чому виникла необхідність у внесенні змін? (З якої причини?)
С. Члени групи програми-передумови	Щодо кожного дослідження програми-передумови, організації необхідно створити групу НАССР із конкретними обов'язками та функціями. Необхідно детально зазначити імена осіб всередині компанії, назву відділу та обов'язки. Також необхідно записати компетенції кожного члена групи.
Д. Зовнішня експертиза	Щоб запровадити дослідження програми-передумови, компанії можуть потребувати порад від зовнішнього фахівця (консультанта/ галузевого експерта). Необхідно пояснити роль такого фахівця: участь у роботі групи/ рекомендації спеціаліста.
Е. Затвердження	Члени групи повинні засвідчити своє схвалення документа, зазначивши свої імена, посади і виконувані обов'язки, та підписавши його. Уповноважені члени групи повинні поставити свої підписи та вказати дату підписання.

**Таблиця 3.31 Програма-передумова 14, Форма протоколу 1:
Сфера застосування програми-передумови**

ПП	14 Повторна переробка		
A. Сфера застосування дослідження програми-передумови			
Підприємство	Молочний завод Джо Блоггза	Дата початку	17 лютого 2019
Категорія продукту	Цільне молоко ґатунку А, зареєстроване міжрегіональною асоціацією виробників молочної продукції	Статус	Проект
Процеси	Високотемпературний короткостроковий пастеризатор, асептичний розлив, автоклав	Кінцева дата	Триваючі
Продукти	Асептично оброблене та розлите молоко ґатунку А		
B. Історія переглядів програми-передумови	Позначте галочкою відповідне	Примітки/ причини для позапланового перегляду	Дати останніх трьох переглядів
Нове дослідження програми-передумови	✓	Поточні програми-передумови всебічно переглядались на предмет відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018 з 15 по 17 лютого 2019. Ці форми протоколу описують кожну програму-передумову, запроваджену на потужностях молокозаводу.	
Плановий перегляд	20 грудня, 2019		
Позаплановий перегляд			
C. Члени групи програми-передумови			
Ім'я	Посада	Департамент	Функціональні обов'язки
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів / контроль якості
О.Браун	Інспектор з гігієни / мікробіолог	Безпечність харчових продуктів	Інспектор з гігієни / мікробіолог
М.Родригез	Менеджер з переробки молока	Переробка молока	Переробка молока
Б. Мерфі	Керівник лабораторії	Контроль якості	Лабораторія
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарство	Складське господарство
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний	Технологічне забезпечення
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент	Менеджмент
D. Зовнішня експертиза			
Ім'я	Місце роботи/посада	Роль зовнішнього експерта	
Анжела Ярд	Консультант	Фасилітатор групи програми-передумови	
E. Затвердження			
Голова групи з безпечності харчової продукції / менеджер служби забезпечення якості	Підпис: <i>G Moran</i>	Дата: <i>Febuary 17, 2019</i>	
Член Правління	Підпис: <i>C Flack</i>	Дата: <i>Febuary 17, 2019</i>	

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління Програмою-передумовою	
Колонка А	Опишіть вимоги ISO/TS 22002-1.
Колонка В	Опишіть вид небезпечного фактору, наприклад, біологічний (Б), хімічний (Х), фізичний (Ф), або змішаний.
Колонка С	Опишіть, як цей небезпечний фактор проявляється як загроза, включаючи наявність, збільшення або виживання.
Колонка D	Опишіть причину, походження, умови, джерело або вектор небезпечного фактору.
Колонка Е	Опишіть заходи контролю, які реалізуються оператором ринку для контролю над відповідними небезпечними факторами
Колонка F	Опишіть параметри вимірювання небезпечного фактору та частоту моніторингу параметрів вимірювання.

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 2 програми-передумови: Управління Програмою-передумовою (продовження)	
Колонка G	Опишіть посаду або назву відділу/функції на підприємстві, відповідального за моніторинг відповідних параметрів вимірювання небезпечних факторів.
Колонка H	Опишіть коригування та коригувальну дію, спрямовані на запобігання повторному виникненню зростання небезпечних факторів вище допустимих або дозволених параметрів вимірювання.
Колонка I	Вкажіть які записи про моніторинг або параметри вимірювання небезпечних факторів необхідно вести.
Колонка J	Опишіть, які заходи з верифікації є необхідними для підтвердження достовірності параметрів моніторингу та вимірювання небезпечних факторів.
Колонка K	Опишіть внутрішні документи підприємства та відповідні зовнішні документи, наприклад, законодавчі та нормативні вимоги.

Таблиця 3.32 Програма-передумова 14, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою											
А. Програ- ма-передумова 14 Повторна переробка	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	F. Що і коли контролю- ється		Г. Відповідаль- ний підрозділ підприємства	H. Коригування/ коригувальний захід	I. Записи	J. Заходи з верифікації	K. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, вижи- вання, збільшення забруднення	D. Похо- дження, при- чина, джерело, вектор, стан								
14.1 Загальні вимоги	Б, X, Ф	Забруднення	Мікробіоло- гічне, хімічне забруднення або забруд- нення сто- ронніми речовинами	Гігієна, прибирання/очищенн, Інспектування продукції моніторинг патогенних мікроорганізмів, середовища Процедури щодо сторонніх речовин Простежуваність	Гігієна, при- бирання/ очищення, зберігання контро- люється за допомогою інспектування та аудитів дотримання правил належної гігієнічної практики / щомісяця Наявна програма моніторингу патогенних мікроорганіз- мів, щотижня		Складське господарство молокозаводу Відділ Контролю якості/лабо- раторія молокозаводу Безпечність хар- чових продуктів молокозаводу	Навчання Повторна пере- робка продукції Утилізація продукції	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Звіти про аудити Моніторинг патогенних мікроорганізмів Інспектування продукції Простежуваність	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики Аудити Інспектування продукції Моніторинг середовища/ патогенних мікроорганіз- мів	ПП Проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП Місце знаходження молокоза- воду і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Внутрішній устрій молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування ПП Складське господарство Процедура повторної переробки Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура забезпечення простежу- ваності продукції на молокозаводі Процедура моніторингу виробни- чого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі Папка документів/ посібник Контроль шкідників (зовнішня (аут- сорсингова) компанія з контролю шкідників)

продовження

Таблиця 3.32 Програма-передумова 14, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)											
А. Програ- ма-передумова 14 Повторна переробка	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролю- ється		Г. Відповідаль- ний підрозділ підприємства	Н. Коригування/ коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, вижи- вання, збільшення забруднення	Д. Похо- дження, при- чина, джерело, вектор, стан								
14.2 Зберігання, ідентифікація і простежува- ність	Б	Забруднення	Є імовірність, що продукція, що потребує повторної переробки перебувала в умовах, зберігалась або викорис-товувалась таким чином, що підлягала забрудненню патогенними мікроорганізмами	Вважається, що продукт, який не перебував під безперервним контролем молокозаводу, містить патогени та підлягає повторній переробці Якщо продукт більше не кон-тролюється молочним заво-дом, не можна вважати, що він зберігався в умовах, що унеможливають зловжи-вання температурними режи-вами або фальсифікацію. Тільки продукція, яка не виходила з-під контролю молочного заводу, повинна використовуватися, зберіга-тися окремо, оброблятися, захищатися та охолоджува-тися як необхідно для про-дукції, за винятком продукції, щодо якої є розпорядження регуляторного органу Повторна переробка прово-диться у чистій зоні і таким способом, щоб не забруд-нити продукцію, яка таким чином рятується	Моніторинг середовища і патогенних мікроорганіз-мів Належні практики зберігання на складі Окреме зберігання продуктів Захист продукції (темпера-тура), щодня/щотижня		Складське гос-подарство на молокозаводі Переробка молока на молокозаводу Відділ контр-олю якості/лабораторія з контролю якості молокозаводу Безпечність хар-чових продуктів молокозаводу	Навчання Повторна пере-робка продукції Утилізація продукції	Перевірка дотри-мання вимог належної гігіє-нічної практики / належних практик зберігання на складі Звіти про аудит Повторна переробка (класифікація) Контроль патогенних мікроорганізмів Інспектування продукції Простежуваність	Перевірка дотримання вимог належ-ної гігієнічної практики/ належних практик зберігання на складі Аудити Контроль середовища/ моніторинг патогенних мікроорганіз-мів	ПП Проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП Місце знаходження молокоза-воду і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Внутрішній устрій молокозаводу ПП Зберігання на складах Процедура повторної обробки Процедура простежуваності продукції Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробни-чого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
	Х	Забруднення	Алергени, додані до продуктів, на етикетках яких наявність алергенів не вказана	Харчові продукти, що містять незадекларовані алергени, може викликати у чутли-вих споживачів реакції, які можуть загрожувати життю.	Відокрем-лення про-дукції, що пройшла повторну переробку Маркування продукції		Складське гос-подарство на молокозаводі Обробка молока на молокозаводу Безпечність хар-чових продуктів молокозаводу	Навчання Повторна пере-робка продукції Утилізація продукції	Перевірка дотри-мання вимог належної гігіє-нічної практики / належних практик зберігання на складі Звіти про аудит Повторна пере-робка(класифі-кація) Простежуваність	Перевірка дотримання вимог належ-ної гігієнічної практики / належних практик зберігання на складі Аудити Контроль виробничого середовища	ПП Проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП Місце знаходження молокоза-воду і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Внутрішній устрій молокозаводу ПП Складське зберігання ПП Заходи із запобігання пере-хресному забрудненню Процедура повторної переробки Процедура контролю алергенів Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробни-чого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

продовження

Таблиця 3.32 Програма-передумова 14, Форма протоколу 2: Управління програмою-передумовою (Продовження)

А. Програ- ма-передумова 14 Повторна переробка	Небезпечні фактори			Е. Заходи контролю	Ф. Що і коли контролю- ється		Г. Відповідаль- ний підрозділ підприємства	Н. Коригування/ коригувальний захід	І. Записи	J. Заходи з верифікації	К. Нормативно-технічні документи
	В. Вид небез- печного фактору	С. Наявність, зростання, вижи- вання, збільшення забруднення	Д. Похо- дження, при- чина, джерело, вектор, стан								
14.2 Зберігання, ідентифіка- ція і просте- жуваність (продовження)	Ф	Забруднення	Сторонні мате- ріали можуть призвести до удушення або інших фізичних ушкоджень споживачів	Відкриття упаковки про- дукції проводиться таким способом, щоб мінімізувати можливість потрапляння в продукцію шматоч- ків пакування, та ріжучих інструментів Перевірка того, що в певний момент технологічного про- цесу інгредієнт або молочний продукт, до якого додається інгредієнт, проходить через фільтр, сітку або невеликий отвір	Забруднення сторонніми предметами кожної партії		Складське гос- подарство на молокозаводі Переробка молока на молокозаводу Лабораторія з контролю якості на молокозаводі Безпечність хар- чових продуктів молокозаводу	Навчання Повторна пере- робка продукції Утилізація продукції	Перевірка дотри- мання вимог належної гігіє- нічної практики / належних практик зберігання на складі Звіти про аудит Повторна переробка (класифікація) Контроль сторон- ніх предметів Інспектування продукції Простежуваність	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики / належних практик зберігання на складі Аудити Контроль сторонніх предметів	ПП Проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП Місце знаходження молокоза- воду і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Внутрішній устрій молокозаводу ПП Складське зберігання Процедура повторної переробки Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробни- чого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі
14.3. Використання повторної переробки	Б, Х, Ф	Забруднення	Мікробіоло- гічне, хімічне забруднення або забруд- нення сто- ронніми речовинами	Процедура повторної пере- робки та додаткова доку- ментація, в якій зазначаються умови для повторної пере- робки, етапи технологічного процесу, прийнятні кількості, види, умови для повторної переробки, етапи перед пов- торною переробкою тощо Відкриття упаковки про- дукції проводиться таким способом, щоб мінімізувати можливість потрапляння в продукцію шматоч- ків пакування, та ріжучих інструментів Перевірка того, що в певний момент технологічного про- цесу інгредієнт або молочний продукт, до якого додається інгредієнт, проходить через фільтр, сітку або невеликий отвір	Гігієна Очищення від забруднення сторонніми предметами, кожна партія Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики Аудити Реалізується Програма моніторингу виробничого середовища та патогенних мікроорганізмів, щотижня		Відділ контролю якості Технічне обслу- говування молокозаводу Відділ дезінфек- ції молокозаводу	Навчання Повторна пере- робка продукції Утилізація продукції	Перевірка дотри- мання вимог належної гігієніч- ної практики Звіт про аудит Повторна переробка (класифікація) Моніторинг виробничого середовища, патогенних мікроорганізмів, та сторонніх предметів Інспектування продукції Простежуваність Утилізація відходів	Перевірка дотримання вимог належ- ної гігієнічної практики/ належних практик зберігання на складі Аудити Моніторинг виробничого середовища, патогенних мікроор- ганізмів, та сторонніх предметів Інспектування продукції	ПП Проектування та спорудження будівель молокозаводу ПП Місце знаходження молокоза- воду і стандарти ПП Планування приміщень та робочого простору ПП Внутрішній устрій молокозаводу ПП Придатність виробничого середовища на молокозаводі, прибирання/очищення та технічне обслуговування ПП Складське зберігання Процедура повторної переробки Процедура інспектування продукції молокозаводу Процедура підвищення рівня знань та навчання на молокозаводі Процедура моніторингу виробни- чого середовища та патогенних мікроорганізмів на молокозаводі

Інструкція щодо заповнення Форми протоколу з програми-передумови: План заходів верифікації

Колонка А	Підприємство повинно надати інформацію про номер та назву програми-передумови. Рекомендується, щоб номер співпадав з номером відповідної частини у відповідному стандарті схеми FSMS, наприклад, у ISO/TS 22002-1-1, 14—Повторна обробка.
Колонка В	Оператор ринку повинен надати відомості про заходи верифікації, пов'язані з зазначеною програмою-передумовою, та про особу або установу, відповідальну за перевірку цих заходів верифікації.

Таблиця 3.33 Програма-передумова 14, Форма протоколу з: План заходів верифікації

А. ПП	В. Захід з верифікації
14 Повторна переробка	Переглянуто керівником лабораторії та командою програми-передумови Контроль шкідників
	Перегляд моніторингу середовища, патогенних мікроорганізмів та сторонніх предметів
	Перегляд Перевірки дотримання правил належної гігієнічної практики/інспекцій належних практик зберігання на складах
	Аудити системи управління безпечністю харчовими продуктами
	Внутрішні аудити GMP/дотримання правил гігієни
	Перегляд програми/ графіку/ протоколів прибирання/очищення/дезінфекції
	Перегляд утилізації продукції
	Перегляд простежуваності
	Перегляд навчання
	Перегляд регулярності та актуальності

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 4 програми-передумови:
 Підсумки наради програми-передумови**

Колонка А	Перерахуйте дати нарад.
Колонка В	Надайте перелік присутніх членів групи та інших запрошених.
Колонка С	Вкажіть причину наради.
Колонка D	Зафіксуйте прийняті рішення та наступні кроки.
Колонка Е	Встановіть фізичних або юридичних осіб, яким доручено виконання прийнятих рішень.
Колонка F	Запишіть кінцевий термін виконання рішень.
Колонка G	Вкажіть дати вжиття відповідних заходів.

**Таблиця 3.34 Програма-передумова 14, Форма протоколу 4:
 Підсумки наради програми-передумови**

A. Дата	B. Учасники	C. Мета	D. Результат (рішення/дії)	E. Відповідальна особа	F. Виконати до	G. Термін виконання
20 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Перший перегляд програми-передумови	Оновити форму протоколу управління програмою-передумовою Переглянути пов'язані програми-передумови	Дж.Морану доопрацювати таблицю заходів верифікації	15 травня, 2018	15 травня, 2018
28 квітня, 2018	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Заповнити протокол прогалин Переглянути форму протоколу Управління програмою-передумовою	Заповнено і затверджено Переглянуто і затверджено	Дж.Морану – оновити форми протоколів програми-передумови	15 травня, 2018	15 травня, 2018
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити специфікації комунальних послуг	Завершити оновлення специфікацій на водопостачання	Групі програми-передумови – закінчити	17 лютого, 2019	17 лютого, 2019
17 лютого, 2019	Дж.Моран, О.Браун, М.Родригез, Б.Уайт, Д.Коллінз, О.Мерфі, С.Флак	Переглянути і оновити на підставі змін до ISO 22000:2018	Проведено всебічний перегляд поточних ПП на предмет їх відповідності ISO/TS 22002-1 та ISO 22000:2018, з 17 по 20 лютого, 2019	Групі програми-передумови – закінчити	20 лютого, 2019	20 лютого, 2019

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 5 програми-передумови:
Облік прогалин програми-передумови та способів їх усунення**

Колонка А	Наведіть описання вимоги схеми FSMS.
Колонка В	Наведіть описання вимоги, що виникає зі схеми FSMS в тому місці, де існує прогалина.
Колонка С	Наведіть короткий опис конкретної вимоги в тому місці, де існує прогалина в межах підприємства.
Колонка D	Зазначте відомості про відповідну політику FSMS.
Колонка Е	Опишіть прогалину.
Колонка F	Зазначте, який захід буде вжито, щоб задовольнити вимогу, вказану як таку, що не виконувалась.
Колонка G	Зазначте відомості про заходи, вжиті з метою усунення прогалин, та дати реалізації заходів.
Колонка H	Додайте будь-які додаткові актуальні коментарі у випадку необхідності

**Таблиця 3.35 Програма-передумова 14, Форма протоколу 5:
Облік прогалин програми-передумови та способів їх усунення**
Заповнюйте цю форму протоколу тільки у випадку виявлення прогалини.

A. ISO/TS 22002-1, 14 Повторна переробка	B. Опис (вимоги відповідного стандарту)	C. Конкретна вимога	D. Пов'язана політика молокозаводу	E. Прогалина	F. План дій (в тому числі строки виконання)	G. Усунення прогалини (вжиті заходи із датою)	H. Коментарі
14.2 Зберігання, ідентифікація та простежуваність	Необхідно фіксувати класифікацію повторної переробки і причини для призначення повторної обробки (наприклад, назва продукту, дата виробництва, зміна, походження, термін зберігання)	Фіксація класифікації повторної переробки	Політика безпечності харчових продуктів	Процедура повторної переробки не повністю задовольняє вимоги ISO/TS 22002-1	Перегляд/оновлення процедури повторної переробки	Процедури повторної переробки оновлена; див. Наряду групи програми-передумови від 15 травня 2018	Необхідно провести тренінг та перевірити ефективність впровадження

**Інструкція щодо заповнення Форми протоколу 6 програми-передумови:
 Небезпечний фактор**

Колонка А	Класифікуйте речовини, що загрожують безпеці харчових продуктів, наприклад, біологічний, хімічний або фізичний небезпечний фактор.
Колонка В	Вкажіть код небезпечного фактору, що загрожує безпеці харчових продуктів, наприклад, алерген = А, біологічний = В, хімічний = Х, фізичний = Ф

Таблиця 3.36 Програма-передумова 14, Форма протоколу 6: Небезпечний фактор

А. Небезпечні фактори	В. Клас небезпеки
Біологічні: вегетативні або спорові, залежно від обставин	Б
Хімічні, такі як хімічні мийні речовини, нехарчові мастила, масла та жири, та хімічні залишки.	Х
Фізичні, такі як різні види сторонніх матеріалів, у тому числі метал, дерево, пластик або інші сторонні предмети	Ф
Алергени: молоко, соя, пшениця, яйця, риба, молюски, горіхи, арахіс	А

Загальна інформація про HACCP

Історія HACCP

Система HACCP була розроблена у 1960-х роках корпорацією Pillsbury спільно з Національним управлінням США з авіації та дослідження космічного простору для забезпечення безпеки харчових продуктів на борту перших пілотованих космічних експедицій. Система HACCP та інструкції щодо її застосування були підготовлені Комісією Кодекс Аліментаріус, яка впроваджує Програму стандартів харчової продукції Організації ООН з питань продовольства та сільського господарства та Всесвітньої організації охорони здоров'я.⁴

Після спалаху захворюваності, спричиненої кишковою паличкою *Escherichia coli* 0157 у Шотландії в 1996 р., звіт Інституту Пеннінгтон рекомендував прийняття HACCP усіма операторами ринку харчових продуктів (Pennington 1997). Усі глобальні стандарти схем безпеки харчових продуктів — Глобальні стандарти BRC, FSSC 22000, Програми безпеки якості харчової продукції, GLOBALG.A.P. тощо — передбачили спеціальні вимоги щодо інтегрування HACCP у системи управління безпекою харчових продуктів (FSMS). Наявність у підприємства ефективної системи HACCP стала неocenним доказом виявлення ним належної обачності, що є вагомим аргументом для судового захисту від звинувачень у порушенні правил безпеки харчових продуктів.

Принципи HACCP

FSMS являє собою системний підхід до виявлення та контролю мікробіологічних, хімічних чи фізичних небезпечних факторів, які можуть становити загрозу для виробництва безпечних харчових продуктів. Такий підхід допомагає заздалегідь визначити, що може піти не так у системі виробництва харчових продуктів, і планувати, як цьому запобігти.

Будь-яка FSMS має ґрунтуватися на принципах HACCP, які дають оператору ринку можливість ідентифікувати та контролювати небезпечні фактори до того, як вони загрожуватимуть безпеці харчових продуктів або безпеці споживачів. Існує сім принципів HACCP, а саме:

Перш за все, *ідентифікація небезпечних факторів*. Для цього оператор ринку має дослідити кожен етап виробництва — закупівлю, доставку, зберігання, приготування, термічну обробку, охолодження тощо — у своїй діяльності і визначити, які проблеми можуть виникнути. Це може бути виявлення *Salmonella* у вареному курячому продукті через перехресне забруднення із сирим м'ясом (біологічна небезпека), забруднення відкритої їжі мийним засобом (хімічна небезпека) або шматок розбитого скла, який впав у незакритий харчовий продукт (фізична небезпека).

По-друге, *необхідно визначити критичні контрольні точки*. Оператори ринку мають визначити точки у своїй господарській діяльності, які гарантовано забезпечать контроль над цими небезпечними факторами. Наприклад, ретельне приготування сирого м'яса знищить патогенні мікроорганізми, такі як *Escherichia coli* O157.

По-третє, *встановити критичні межі*. Підприємства повинні встановити межі, які дають можливість визначити, коли ККТ виходить з-під контролю. Наприклад, щоб забезпечити знищення збудників захворювань, яловича котлета для гамбургера має бути термічно оброблена так, щоб температура в її середині сягнула мінімум 75 °C, або вона має перебувати під впливом еквівалентного співвідношення температури та тривалості витримки, наприклад 70 °C протягом двох хвилин.

По-четверте, *створити систему контролю за ККТ*. Визначаючи ККТ і критичні межі, оператори ринку повинні володіти методом, який би давав їм можливість контролювати і фіксувати все, що відбувається в кожній ККТ. Як правило, контроль передбачає вимірювання параметрів, таких як температура та

час. Однак цей метод контролю і частота такого контролю нерідко залежать від розміру та характеру операцій підприємства. Але в будь-якому випадку процес контролю має бути простим, зрозумілим і легким. Наприклад, можна поміряти температуру в середині охолодженого продукту харчування, щоб переконатися, що його температура підтримується на рівні 5 °C або нижче.

По-п'яте, *визначити коригувальну дію, яку необхідно вжити, якщо в ході спостереження за нею виявлено, що певна ККТ вийшла з-під контролю*. Так, якщо температура харчового продукту в холодильнику підвищується до 10°C через технічну несправність приладу, коригувальною дією може бути викидання такого харчового продукту та ремонт пристрою відповідно до інструкції виробника, щоб забезпечити досягнення правильної температури 5°C.

По-шосте, *встановити процедури верифікації, щоб переконатися, що система HACCP є ефективною*. Оператори ринку повинні переглядати та вносити корективи у свої FSMS час від часу та щоразу, коли у їх діяльності відбуваються зміни. Наприклад, після заміни духовки підприємство повинно, взявши проби харчових продуктів, переконатись, що налаштування часу та температури нового приладу є правильними і забезпечують мінімальну безпечну температуру приготування для конкретної страви.

По-сьоме, *завести документацію для всіх процедур і записів, які відповідають цим принципам і їх застосуванню*. Для успішного впровадження FSMS на основі HACCP необхідно вести відповідну документацію та записи, які мають бути доступними для користування. Неможливо впроваджувати HACCP або демонструвати дотримання чинного законодавства без надання таких доказів, як письмові записи. Як і у випадку з FSMS, складність ведення записів залежатиме від характеру та складності діяльності підприємства. За допомогою документації необхідно забезпечити постійний контроль, не створюючи при цьому надмірної паперової роботи.

Переваги контролю небезпечних факторів і HACCP

Контроль небезпечних факторів або HACCP надає підприємствам економічно виправдану систему контролю безпечності харчових продуктів, від інгредієнтів через виробництво, зберігання та дистрибуцію до продажу та обслуговування кінцевих споживачів. Такий запобіжний підхід, властивий контролю небезпечних факторів або HACCP, не тільки покращує управління безпечністю харчових продуктів, але й доповнює інші системи управління якістю. У результаті підприємство отримує наступні головні переваги:

- Економія грошей бізнесу в довгостроковій перспективі
- Запобігання харчовим отруєнням серед замовників/клієнтів підприємства
- Підвищення стандартів безпечності харчових продуктів
- Забезпечення дотримання законодавства бізнесом
- Покращення стандартів якості харчових продуктів
- Організація технологічних процесів бізнесу так, щоб виробляти безпечні харчові продукти
- Згуртування працівників бізнесу завдяки налагодженню командної роботи та високій ефективності роботи
- Належна обачність стає захистом у суді.

Попередні кроки в розробці плану контролю небезпечних факторів або HACCP

Коли підприємство розмірковує над впровадженням та розробкою плану контролю небезпечних факторів або HACCP, воно має розробити технологічні процеси, необхідні для виробництва безпечної продукції. Складання плану управління небезпечними факторами або HACCP починається зі збору інформації. Процес детального вивчення ситуації включає кілька попередніх етапів. Згідно із вимогою

ISO 22000:2018, уся відповідна інформація, необхідна для проведення аналізу небезпечних факторів, має бути зібрана, збережена, оновлена та задокументована. Також слід зберігати записи.

МЕТА ПОПЕРЕДНІХ КРОКІВ

Системи HACCP та FSMS є системними запобіжними підходами до забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів.

Перед застосуванням плану контролю небезпечних факторів або HACCP підприємство повинно працювати відповідно до Загальних принципів харчової гігієни Комісії Кодекс Аліментаріус (CAC 2003), відповідних кодексів практики Кодекс Аліментаріус та відповідного законодавства щодо безпечності харчових продуктів. Підприємства повинні розуміти вимоги харчового сектору, які застосовуються до їхніх харчових продуктів і процесів. Вони зобов'язані впроваджувати і вести заплановану діяльність та забезпечувати ефективність як такої діяльності, так і будь-яких змін до неї.

П'ЯТЬ ПОПЕРЕДНІХ КРОКІВ

Загальні принципи харчової гігієни Комісії Кодекс Аліментаріус (CAC 2003) окреслює п'ять попередніх кроків, які необхідно виконати перед тим, як буде розроблено план управління небезпечними факторами або HACCP. Ці попередні кроки необхідно виконувати послідовно. Ось які це кроки: (1) зібрати групу працівників з контролю небезпечних факторів або HACCP, (2) описати харчові продукти та дистрибуцію харчових продуктів, (3) описати передбачуване використання та споживачів цих харчових продуктів, (4) розробити блок-схему, яка описує всі кроки технологічного процесу і (5) перевірити блок-схему.

Попередній крок 1: Зібрати групу працівників з контролю небезпечних факторів або HACCP

Щоб гарантувати ідентифікацію всіх ймовірних небезпечних факторів і ККТ, необхідно зібрати багатопрофільну групу людей, яка буде розробляти, впроваджувати та супроводжувати систему HACCP. До складу групи з контролю небезпечних факторів або HACCP повинні входити люди, які мають досвід роботи, знання конкретної продукції та добре розуміють виробничий процес. Група з контролю небезпечних факторів або HACCP повинна включати такі типи працівників: менеджери із забезпечення якості, технічний персонал, начальники та керівники виробничих ділянок, лабораторний персонал, інженерний персонал та працівники підрозділу з дезінфекції.

Якщо підприємство невелике, групу з контролю небезпечних факторів або HACCP може підтримувати зовнішній консультант з FSMS. У цьому випадку має бути укладена письмова угода або контракт між підприємством та консультантом FSMS, у якому будуть чітко визначені ролі та обов'язки сторін. Враховуючи ризик, пов'язаний з продуктом або товарною продукцією, що виробляється або переробляється на підприємстві, підприємство зобов'язане переконатися, що консультант має достатню компетенцію і може виконувати поставлені завдання.

Для нагляду за ходом розробки, впровадження і супроводження системи контролю небезпечних факторів або HACCP призначається Керівник групи. Керівник групи повинен добре розуміти сутність контролю за небезпечними факторами або HACCP, а також володіти знаннями про продукцію і відповідний виробничий процес. Бажано, щоб керівник групи також мав доведену компетентність у плануванні та проведенні навчання. Йому рекомендується відвідання визнаних курсів з підготовки тренерів.

Попередній крок 2: Описати харчові продукти та їх дистрибуцію

Необхідно підготувати повний опис продукції, щоб надати профіль продуктів та допомогти визначити небезпечні фактори, пов'язані з її виробництвом. Найважливішим елементом при цьому є збір відповідної інформації про фактори, що загрожують безпечності харчових продуктів, та прийнятні критичні межі. Група контролю небезпечних факторів або HACCP повинна зібрати інформацію, яка допоможе ідентифікувати небезпечні фактори та відомості про їх прийнятні межі, згідно із

показниками, встановленими та задокументованими (1) статутними та регуляторними органами, (2) Комісією Кодекс Аліментаріус, (3) замовниками та (4) науковими дослідженнями.

Опис продукції повинен охоплювати відповідну інформацію про її безпечність, як-от (1) наявні параметри води, що використовується в технологічному процесі, наприклад рН, важкі метали тощо; (2) характеристики кінцевого продукту, включаючи, наприклад, форму, розмір, колір, текстуру та запах; (3) відомості про метод консервації; (4) упаковку; (5) умови зберігання; (6) термін зберігання; (7) спеціальне маркування; (8) приготування споживачем; та (9) деталі щодо способу дистрибуції.

Попередній крок 3: Описати передбачуване використання та споживачів харчових продуктів

Необхідно визначити інформацію про очікуване використання продукту кінцевими користувачами та споживачами, оскільки цільове використання продукту впливатиме на рішення щодо аналізу небезпечних факторів. До такої інформації може входити, наприклад, інформація про те, чи потрібно харчові продукти готувати перед споживанням, і чи вони готові до споживання без термічної обробки. Інформація про очікуване використання також має визначати, чи є кінцевим користувачем необмежене коло громадян чи конкретна група споживачів, зокрема вразливі групи, такі як діти грудного віку, люди похилого віку, вагітні жінки, хворі люди, люди з ослабленим імунітетом або онкохворі.

Попередній крок 4: Розробити блок-схему, яка описує технологічний процес

Команда з контролю небезпечних факторів або НАССР повинна розробити блок-схему, яка містить чіткий і простий план прийняття усіх вхідних ресурсів, проміжні етапи і продукцію, вироблену у процесі виробництва харчових продуктів. Повинні бути визначені всі етапи процесу, включаючи будь-яку повторну переробку матеріалів. Така блок-схема забезпечить основу для систематичного аналізу небезпечних факторів.

Попередній крок 5: Перевірити блок-схему

Потім необхідно звірити підготовлену блок-схему із виробничим процесом на місці, щоб переконатися, що схема точно відображає процес виробництва зазначеної продукції. Група контролю небезпечних факторів або НАССР повинна стежити за виробничим процесом на місці та перевіряти, чи включає складена блок-схема всі етапи, які виконуються. Перевіряючи точність блок-схеми, слід звернути увагу на кількість робочих змін і години роботи, розміри партій, додаткові інгредієнти та нестандартні заходи, такі як обслуговування обладнання.

Виконання п'яти попередніх кроків при розробці плану управління небезпечними факторами або НАССР є надійною основою для успішного застосування семи принципів НАССР.

Робочий зошит плану Контролю небезпечних факторів або НАССР

У наведеному нижче робочому зошиті детально описано зразок плану контролю небезпечних факторів оператором ринку, в основі якого лежать вимоги Кодекс Аліментаріус та ISO 22000. Він містить інформацію про впровадження системи НАССР у молочному секторі та розробку відповідної документації FSMS. Ці методики можна застосовувати до будь-якого харчового продукту.

ISO 22000:2018 ТА НАССР

Робочий зошит плану контролю небезпечних факторів рекомендовано використовувати разом із ISO 22000:2018. ISO 22000:2018 запровадив два нові терміни, а саме «план контролю небезпечних факторів» і «критерій дій». План контролю небезпечних факторів еквівалентний плану НАССР з однією істотною відмінністю: він визначає як ККТ, так і заходи контролю операційних програм-передумов (ОПП). ISO 22000:2018 охоплює як план НАССР, який визначає заходи контролю ККТ, так і план ОПП, який визначає заходи контролю ОПП. По суті, план контролю небезпечних факторів поєднує ці дві категорії заходів контролю в один план.

Другим новим терміном є «критерій дії», який стосується лише заходів контролю ОПП. Критерій дії визначається як вимірювана або спостережувана специфікація для моніторингу ОПП. Його було встановлено, щоб визначити, чи залишається ОПП під контролем, і розрізнити, що є прийнятним, а що неприйнятним. У таблиці 3.41 далі в цій главі, надана докладна інформація з цього питання.

Огляд робочого зошита (див. таблицю 3.37) перераховує 13 зразків форми протоколів НАССР (див. таблиці 3.38–3.49, рисунок 3.2), що є подібними до тих, що заповнюються спеціальними групами НАССР. 13 зразків форми протоколу включають 10 основних форм протоколу (див. таблиці 3.38–3.46, Рисунок 3.2) та 3 додаткових форми протоколу (див. таблиці 3.47–3.49). Кожна форма протоколу містить стислі описи інформації, яку потрібно вставити в кожне поле, а також зразки заповнених полів. Доступні для редагування форми протоколу та шаблони можна знайти тут: <http://www.ifc.org/foodsafety/handbook/templates>.

Таблиця 3.37 Огляд: Форми протоколів НАССР

Основні форми протоколів	Додаткові форми протоколів	Коментар
Форма протоколу 1: Сфера застосування НАССР		Реєстрація та затвердження дослідження НАССР
Форма протоколу 2: опис продукції/інгредієнта		Опис продукції та технологічного процесу, в тому числі характеристики сировини та кінцевих продуктів
Форма протоколу 3: блок-схема		Спрощена блок-схема технологічного процесу із місцями ОПП і ККТ
	Форма протоколу А: коди та класифікації небезпечних факторів	Інструкція для групи з безпеки харчових продуктів /НАССР: оцінка небезпечних факторів, що контролюються системою НАССР
Форма протоколу 4: ідентифікація та опис небезпечних факторів		Перераховується кожен потенційний небезпечний фактор, і його важливість визначається відповідно до серйозності впливу на здоров'я та імовірності виникнення такого небезпечного фактору
	Форма протоколу В: Таблиця оцінки небезпечних факторів	Кодування та класифікація потенційно небезпечних факторів, що повинні бути взяті до уваги під час дослідження
Форма протоколу 5: вибір та категоризація заходів контролю		За допомогою дерева прийняття рішень заходу контролю категоризуються як ККТ, ОПП або зміна
Форма протоколу 6: валідація заходів контролю		Доказ того, що захід контролю може досягти планового граничного показника
Форма протоколу 7: план НАССР, включно з ОПП		Перерахунок та огляд усіх визначених ККТ та ОПП із заходами контролю, критичними межами, коригувальними заходами, та відповідальними особами
Форма протоколу 8: план верифікації		Огляд заходів верифікації, що показує, що ККТ та ОПП були впроваджені належним чином
Форма протоколу 9: внесені зміни та подальші дії		Перелік змін із подробицями
Форма протоколу 10: підсумки наради		Записи про наради, присутніх та рішення, прийняті групою
	Форма протоколу С (факультативна): перелік супровідної документації	Супровідна інформація, фіксація та підшивання в файли

ОСНОВНІ ФОРМИ ПРОТОКОЛІВ

Форма протоколу 1: Сфера дії НАССР

Форма протоколу 1 визначає та документує сферу дії дослідження контролю небезпечних факторів, а також історію переглядів. У ньому також перераховані члени групи НАССР, які проводять дослідження. Він має два розділи. Перший повинен бути заповнений перед початком дослідження, а другий - після закінчення дослідження. Ця форма протоколу складається з восьми розділів. Інструкції щодо заповнення містяться у зразку Форми протоколу (див. таблицю 3.38) праворуч від відповідних рядків.

Таблиця 3.38 НАССР Форма протоколу 1: Сфера застосування НАССР		Інструкції
Заповніть перший розділ (нижче) на початку дослідження плану контролю небезпечних факторів /НАССР.		
Дослідження НАССР №.	Версія №	Дослідження НАССР Вкажіть номер дослідження НАССР, номер версії, відомості про дослідження (може передбачати позначення одного з кількох описів), і дату початку дослідження.
#122015	V1.0	
Відомості про дослідження НАССР	Позначте відповідне галочкою	
Нове дослідження НАССР	✓	
Плановий перегляд		
Позаплановий перегляд		
Дата початку дослідження	1 лютого, 2018	
Сфера застосування дослідження НАССР		Сфера застосування дослідження НАССР Заповніть інформацію про дослідження НАССР, включаючи назву заводу, опис або номер обладнання/лінії, назву бренда, найменування продукції, код продукції, і посилання на FSMS.
Завод	Джо Блоггз Лтд	
Обладнання/лінія	2211	
Бренд	Блоггз	
Назва продукції	Цільне молоко	
Код продукції	Межрегіональна асоціація постачальників молока #1	
Посилання на FSMS	ISO 22000:2018	Опис обсягу дослідження Доповніть опис обсягу інформації про дослідження, запропонувавши короткий опис технологічного процесу та продукції.
Опис сфери застосування дослідження (наприклад, модуль, початковий та кінцевий пункт, або включені продукти)		
Асептично перероблене та розфасоване молоко ґатунку А		Плановий або позаплановий перегляд Надайте інформацію про історію переглядів контролю небезпечних факторів або НАССР, включаючи вид, «плановий» або «позаплановий». У випадку позапланових переглядів, також зазначайте причину перегляду.
Плановий або позаплановий перегляд: основні зміни/причини /обґрунтування		
Перегляд ISO 22000:2018/FSSC 22000		

продовження

Таблиця 3.38 НАССР Форма протоколу 1: Сфера застосування НАССР (Продовження)				Instructions	
Члени групи НАССР				Члени групи НАССР	
Ім'я	Обов'язки/роль/компетенція	Департамент/компанія		Надайте відомості про членів групи контролю небезпечних факторів або НАССР.	
Дж.Моран	Менеджер з безпеки харчових продуктів	Безпечність харчових продуктів/Контроль якості			
О.Браун	Інспектор з гігієни/мікробіолог	Інспектор з гігієни			
М.Родригес	Менеджер з переробки молока	Переробка молока			
Б.Мерфі	Керівник лабораторії	Лабораторія			
Д.Смолл	Менеджер складського господарства	Складське господарство			
О.Мерфі	Головний інженер	Технологічний			
С.Флак	Директор заводу	Менеджмент			
Н.Уільямс	Ветеринар	Безпечність харчових продуктів/контроль якості			
Затвердження нового дослідження НАССР або оновлення до нової версії				Затвердження дослідження НАССР	
Директор заводу	С.Флак	Дата: 15 лютого, 2018		Уповноважена особа має підписати та вказати дату затвердження.	
Заповніть розділ нижче по закінченні дослідження НАССР.					
Планові зміни відповідно до дослідження НАССР				Заплановані зміни	
№ зміни.	Тимчасові заходи контролю для негайного впровадження	Кінцевий термін		Вкажіть кількість змін, тимчасові заходи контролю та кінцеві терміни, дата наступного перегляду та дата випуску поточного дослідження.	
		Дата:			
		Дата:			
		Дата:			
Перегляд дослідження НАССР		Дата випуску дослідження НАССР			
Наступний плановий перегляд (дата):	20 грудня, 2018	Випуск дослідження	Дата: 15 лютого, 2018		
Затвердження проведеного дослідження				Затвердження виконаного дослідження	
Голова групи з безпеки харчових продуктів	Дж.Моран	Дата: 15 лютого, 2018		Уповноважена особа має підписати та вказати дату затвердження.	
Інспектор з гігієни/мікробіолог	О.Браун	Дата: 12 лютого, 2018			
Директор заводу	С.Флак	Дата: 12 лютого, 2018			

Форма протоколу 2: Опис харчових продуктів та інгредієнтів

Форма протоколу 2 визначає та документує характеристики продукції, які можуть включати відомості про процес виробництва та категорію харчових продуктів (див. таблицю 3.39). Опис безпечності харчових продуктів повинен охоплювати чутливість до небезпечних факторів та потенційні можливості їх настання. Простежуваність повинна реалізуватися завдяки чіткій інформації про ланцюг постачання, починаючи від використовуваної сировини і закінчуючи дистрибуцією готової продукції. Для забезпечення комплексної оцінки відповідних процедур забезпечення безпечності харчових продуктів необхідна розширена специфікація кінцевого продукту.

Інформація про кінцевий продукт, зазначена у Формі протоколу, повинна чітко відображати такі відомості про продукт: назву продукту; тип; загальні характеристики продукту, такі як зовнішній вигляд і вага; конкретні вимоги, такі як відповідне законодавство або вимоги замовників; використана сировина та інгредієнти (склад); показники безпечності (хімічні, мікробіологічні та фізичні, алергени); упаковка продукції; основні етапи та умови переробки (спосіб виробництва); термін придатності та умови зберігання; маркування продукту, яке стосується його безпечності; цільове використання споживачами і правильний спосіб використання; умови транспортування та способи дистрибуції; можливість неправильного поводження або неправильного використання продукту; цільові групи споживачів; та інші характеристики, що впливають на безпечність харчових продуктів.

В описі сировини і допоміжних матеріалів, які контактували з харчовим продуктом, повинні бути стисло вказані: найменування цієї сировини, інгредієнтів і допоміжних матеріалів; склад; інгредієнти високого ризику; показники безпечності (хімічні, мікробіологічні та фізичні, алергени); джерело походження або постачальник; основні стадії та умови переробки (спосіб виробництва); способи пакування та транспортування; умови зберігання і термін придатності; підготовка або переробка перед використанням або повторною переробкою; та критерії прийнятності, пов'язані з безпечністю харчових продуктів.

Усі показники на формі-зразку наведені виключно для ілюстрації. При розробці власних специфікацій підприємство повинно враховувати всі показники у світлі відповідного законодавства, нормативних актів, відповідних технологічних специфікацій, вимог замовників та інших вимог.

Таблиця 3.39 Форма протоколу 2 НАССР: Опис продукту та інгредієнтів		Інструкції
Характеристики кінцевого продукту		Характеристики кінцевого продукту
Назва (продукту, групи продуктів, продуктової лінійки)	Асептично оброблене та розфасоване молоко гатунку А	Надайте детальну інформацію про продукт або назву продуктової групи, тип, фізичні та хімічні характеристики, основні етапи переробки та інші характеристики. Вкажіть відомості про сировину, інгредієнти високого ризику, пакувальні матеріали, повторну переробку та інші характеристики.
Склад	Коров'яче молоко	
Вид (напр., сире, термічно оброблене, готове до вживання)	Готовий до вживання	
Головні хімічні, біологічні та фізичні характеристики	Хімічні параметри Важкі метали - Свинець, мг/кг, не більше ніж 0.1 - Миш'як, мг/кг, не більше ніж 0.05 - Кадмій, мг/кг, не більше ніж 0.03 - Ртуть, мг/кг, не більше ніж 0.005 Антибіотики - Хлорамфенікол не допускається - Тетрациклінова група не допускається - Стрептоміцин не допускається - Пеніцилін не допускається - Інгібуючі речовини не допускаються - Меламіни не допускаються Радіонукліди - Cs-137, Бк/кг, не більше ніж 100 - Sr-90, Бк/кг, не більше ніж 37	
	Біологічні параметри - Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми — не більше ніж 100,000 КУО/г - Коліформи в 0.1 КУО/мл — не допускаються - Збудники включаючи <i>Salmonella</i> spp 25.0 г — не допускаються <i>Staphylococcus aureus</i> у 1.0 г — не допускаються - Лістерія в 25.0 г — не допускається	
	Фізичні параметри - Чистота групи — не менше ніж 1 - Частинки механічних домішок не допускаються	
	Основні етапи переробки (напр., сушка, теплова обробка, заморозка)	
	Зберігання, очищувач/сепаратор, нормалізація, пастеризація, розлив, зберігання, дистрибуція/логістика	
Інше		

продовження

Таблиця 3.39 Форма протоколу 2 НАССР: Опис продукту та інгредієнтів (Продовження)		Інструкції
Специфікації та нормативні вимоги (пов'язані з безпечністю харчових продуктів)		Специфікації та нормативні вимоги
Специфікації продукту	JB-0346-7654-A	Вкажіть інформацію про специфікації продукції та нормативні вимоги.
Нормативні вимоги до продукту	РМО 2005	
Розлив та фасування		Розлив та фасування
Опис упаковки (напр., розмір)	Контейнер ємністю 1 галон з поліетилену високої щільності з поліпропіленовою кришкою, що закручується, з індикацією відкриття	Надайте відомості про вимоги до упаковки та системи фасування.
Система пакування (напр., модифіковане газове середовище)	Асептична упаковка	
Заяви та інформація на етикетці		Твердження та інформація на етикетці
Інструкції з використання споживачами (включаючи використання та зберігання після відкриття)	Зберігайте охолодженим, пастеризоване, гомогенізоване молоко гатунку А, із додаванням вітамінів А та D, на 30% менше жиру, ніж у звичайному молоці	Заповніть інформацію та твердження про продукцію та інформацію на етикетці.
Заява про умови безпечного використання (напр., інформація про алергени, спеціальні інструкції щодо безпечного поводження)	Термін зберігання: сім днів; температура зберігання не вище +6°C—24 годин	
Інше	Дата виготовлення	
Дистрибуція/зберігання/опис		Дистрибуція/зберігання/опис
Інструкції для дистрибуції (напр., при температурі навколишнього середовища, охолоджена, заморожена)	Продукт розфасовують у стандартні ящики для молока — по чотири каністри на ящик, по вантажівках-рефрижераторах при температурі 0°C до +20°C	Зазначте відомості про дистрибуцію, Процедура зберігання, термін зберігання та інші умови.
Інструкції щодо зберігання (напр., при температурі навколишнього середовища, охолоджена, заморожена)	Розвозиться за допомогою вантажівок-рефрижераторів при температурі від 0°C до +20°C в транспортному засобі, обладнаному для відвантаження харчових продуктів для оптової та роздрібної торгівлі	
Умови зберігання	Умови зберігання при температурі від 0°C до +20°C. Термін зберігання: сім днів	
Інше	Не застосовується	
Використання споживачами		Використання споживачами
Цільове використання	Готовий до вживання продукт. Може також використовуватись як інгредієнт при приготуванні їжі	Надайте інформацію про цільове використання, спеціальні групи споживачів, а також обґрунтовано очікуване неправильне поводження з продуктом та неправильне використання
Цільові групи споживачів та міркування про особливих споживачів (напр., немовлята, люди похилого віку)	Споживачі всіх вікових груп можуть споживати цей продукт	
Обґрунтовано очікуване неправильне поводження з продуктом та неправильне використання	Не зберігається в умовах належного охолодження	
Характеристики вхідних матеріалів		Характеристики вхідних матеріалів
Назва сировини, інгредієнтів	Коров'яче молоко	Визначте всю сировину, інгредієнти та матеріали, що контактують з харчовою продукцією.

продовження

Таблиця 3.39 Форма протоколу 2 НАССР: Опис продукту та інгредієнтів (Продовження)		Інструкції
Характеристики вхідних матеріалів (продовження)		Характеристики вхідних матеріалів (продовження)
Склад	Коров'яче молоко	Визначте інгредієнти, включаючи харчові добавки та допоміжні матеріали для переробки.
Інгредієнти високого ризику	Коров'яче молоко: сприятливе середовище для розвитку мікроорганізмів (молочнокислі бактерії, стрептококи, коліформні бактерії, бактерії гниття, <i>Salmonella</i> spp, і багато іншого)	Наведіть список інгредієнтів високого ризику, в тому числі алергенів (селера, кукурудза, яйця [зазвичай білок], citrusові, гарбуз, бобові, арахіс, молоко, морепродукти, кунжут, горіхи, пшениця), мікробіологічних небезпечних факторів (<i>Salmonella</i> spp., <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Vibrio</i> spp., <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Campylobacter</i> spp., <i>Shigella</i> spp.), та джерел сторонніх предметів (пакувальний матеріал, транспорт, тип матеріалу).
Головні хімічні, біологічні та фізичні характеристики	Хімічні параметри Токсичні елементи • Свинець, мг/кг, не більше ніж 0.1 • Миш'як, мг/кг, не більше ніж 0.05 • Кадмій, мг/кг, не більше ніж 0.03 • Ртуть, мг/кг, не більше ніж 0,005 Пестициди • Гексахлоран α, β, γ ізомери, мг/кг, не більше ніж 1.25 (у перерахунку на жир) • DDT та його метаболіти, мг/кг, не більше ніж 1.0 (у перерахунку на жир) Радіонукліди • Cs-137, Бк/кг, не більше ніж 100 • Sr-90, Бк/кг, не більше ніж 3.7 • Інгібуючі речовини не допускаються Антибіотики • Хлорамфенікол не допускається • Тетрациклінова група не допускається • Стрептоміцин не допускається • Пеніцилін не допускається	Серед властивостей або характеристик, що мають значення для визначення безпечності, можуть бути фізичні характеристики (розмір частинок, пористість, вага), хімічні характеристики (pH, активність води, кислотність) або мікробіологічні характеристики (вміст колонієутворюючої

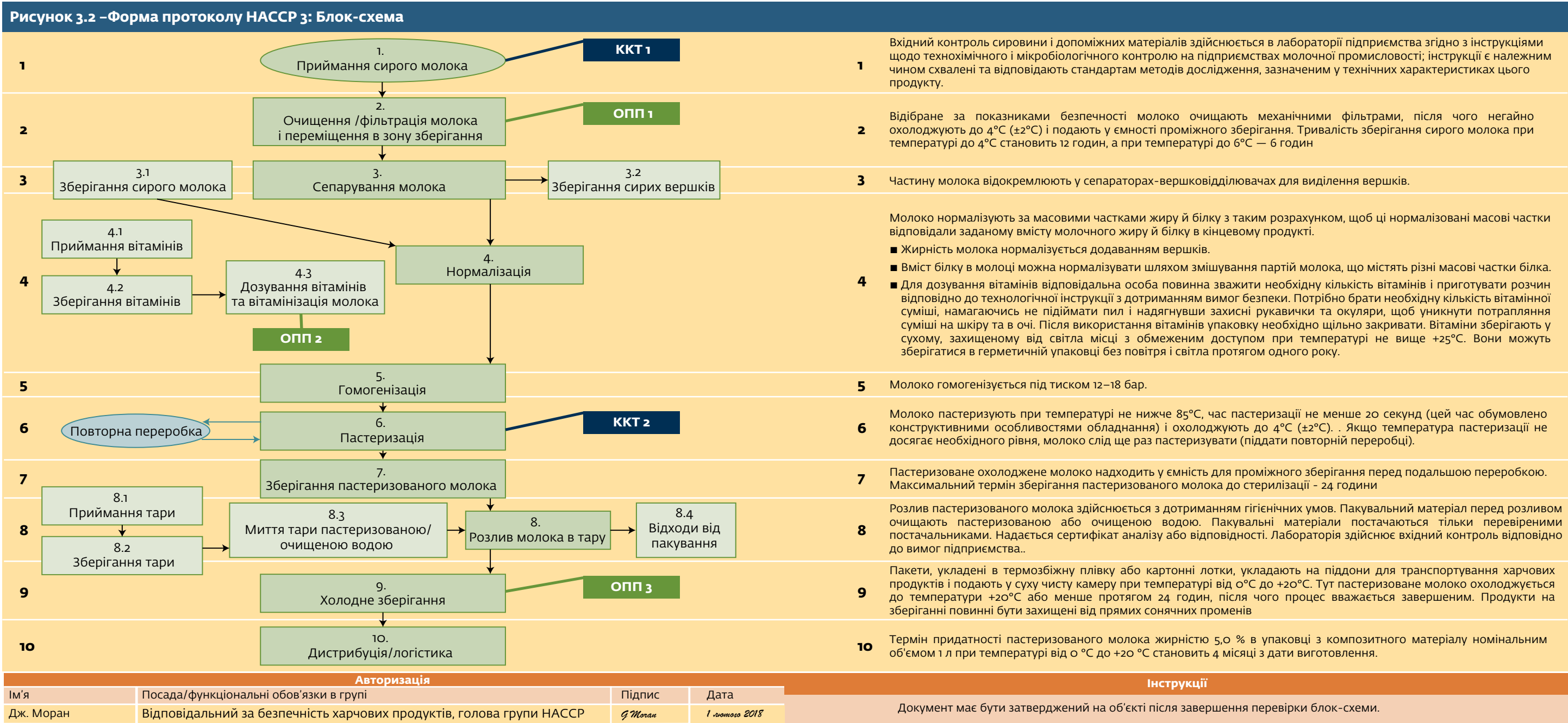
продовження

Таблиця 3.39 Форма протоколу 2 НАССР: Опис продукту та інгредієнтів (Продовження)		Інструкції
Головні хімічні, біологічні та фізичні характеристики (продовження)	Біологічні параметри - Кількість соматичних клітин, 1,000/см³ - Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми — не більше ніж 100,000 КУО/г - Коліформи в 0.1 КУО/мл не допускаються - Патогени, включно із, <i>Salmonella</i> spp. 25.0 g— не допускаються <i>Staphylococcus aureus</i> у 1.0 г— не допускається <i>Listeria</i> у 25.0 г— не допускається Фізичні параметри - Щільність, кг/м³, мінімум 1,028 - Група чистоти— не менше 1 - Частинки механічних домішок не допускаються	
Постачальник	Молочне господарство «Світ молока»	Постачальник Вкажіть постачальника сировини
Основні етапи та умови переробки (метод виробництва)	Отримане під час механічного доїння ВРХ, із наступним охолодженням до +6°C	Основні етапи та умови переробки Зазначте процеси для унеможливлення появи, розмноження або виживання мікроорганізмів.
Упаковка та транспортні контейнери	Закрита герметична транспортна тара (цистерни з нержавіючої сталі); харчові гумові прокладки, що використовуються для ущільнення кришок	Упаковка та транспортні контейнери Вкажіть тип матеріалу, що контактує з харчовими продуктами.
Умови зберігання та термін зберігання	Температура зберігання не вище +6°C. 24 години	Умови зберігання та термін зберігання Зазначте термін зберігання та відповідні умови зберігання сировини.
Приготування або переробка перед використанням	Фільтрування, охолодження	Приготування або переробка перед використанням Вкажіть етапи підготовки або переробки сировини перед використанням для мінімізації загроз безпечності харчових продуктів
Критерії допуску, пов'язані з безпечністю	Температура при прийманні не більше ніж +10°C Наявність ветеринарного сертифікату Аналіз на відсутність антибіотиків (хлорамфенікол, тетрациклінова група, стрептоміцин, пеніцилін) Група чистоти— не менше ніж 1 Частинки механічних домішок не допускаються	Критерії допуску у зв'язку з безпечністю Вкажіть критерії безпечності щодо сировини, що перевіряється компанією при прийомі.
Інше (напр. консерванти, допоміжні матеріали для переробки, послуги)	Не застосовується	Інше вкажіть іншу інформацію.

Форма протоколу 3: Блок-схема

Форма протоколу 3 ілюструє всі етапи виробництва вказаної продукції або подібних продуктів у межах системи контролю небезпечних факторів або системи НАССР (САС 2003). Вона має форму блок-схеми (див. рисунок 3.2). Блок-схема повинна бути побудована групою з контролю небезпечних факторів або НАССР і повинна охоплювати всі виробничі етапи, що стосуються конкретних харчових продуктів. Одну і ту саму блок-схему можна використовувати для будь-якої кількості продуктів, що виготовляються в ході подібного процесу.

Підготуйте блок-схеми для продуктів або категорій процесів, які охоплює система контролю небезпечних факторів або НАССР. Блок-схеми повинні забезпечувати основу для оцінки можливості виникнення, збільшення або потрапляння у виробниче середовище небезпечних факторів для безпечності харчових продуктів. Блок-схеми повинні відображати відповідні етапи процесу, їх послідовність і те, як вони пов'язані один з одним. Якщо якийсь вид робіт виконується субпідрядником або стороннім виконавцем, це має бути зазначено на схемі. Блок-схема має детально описувати введення сировини, інгредієнтів тощо. Якщо повторна переробка допускається в процесі виробництва або переробки, такий етап також необхідно включити в блок-схему. Слід також відобразити утворення відходів, побічних продуктів, проміжних продуктів і кінцевих продуктів.



Група контролю небезпечних факторів, НАССР або група з безпечності харчових продуктів мають перевірити наскільки точно і достовірно складені блок-схеми і план підприємства відповідають реальній задокументованій ситуації. Цю перевірку слід повторювати періодично (принаймні раз на рік), щоб виявити та задокументувати зміни в технологічних установках та схемі розташування обладнання. Підприємству належить скласти діаграму для всіх етапів процесу, включаючи всі етапи контролю (ККТ) із конкретними параметрами. Необхідно призначити працівника, який буде відповідальним за більшість етапів створення такої блок-схеми. Ось які це будуть етапи:

- Побудувати технологічну схему виробничого процесу
- Пронумерувати кожен етап у процесі
- Вказати ККТ після того, як буде завершено план контролю небезпечних факторів або дослідження системи НАССР
- Вказати ОПП після того, як буде завершено план контролю небезпечних факторів або дослідження системи НАССР
- Документально зафіксувати перевірку блок-схеми на місці.

Форма протоколу 4: Ідентифікація та опис небезпечних факторів

Форма протоколу 4 визначає та документує кожен потенційний небезпечний фактор, виявлений під час процесу виробництва харчових продуктів групою НАССР, і встановлює її значимість відповідно до тяжкості впливу на здоров’я та ймовірності виникнення (див. таблицю 3.40). Група з контролю небезпечних факторів, НАССР або група з безпечності харчових продуктів підприємства повинна ідентифікувати, проаналізувати та оцінити всі потенційні біологічні, хімічні та фізичні небезпечні фактори, які можуть негативно вплинути на безпечність харчових продуктів.

Ідентифікація повинна включати всі аспекти діяльності підприємства в рамках системи контролю небезпечних факторів, НАССР або FSMS, такі як сировина та інгредієнти (специфікації, засоби контролю процесу у постачальників тощо); характеристики проміжних і кінцевих продуктів (наприклад, природні характеристики продукту); характеристики процесів, що використовуються, в тому числі субпідрядників; ПП (план-схема об’єкта, виробничих ліній, установок та обладнання; розташування приміщень,

маршрут, зберігання та розділення сировини, проміжні продукти, кінцеві продукти, вентиляція тощо; виробничі процеси, включаючи закупівлю, прибирання/очищення та дезінфекцію, фасування, технічне обслуговування, боротьбу зі шкідниками, поводження з відходами тощо; персонал, включаючи умови та Процедура входу на підприємство для відвідувачів і зовнішніх постачальників послуг, наприклад, механіків (гігієна, знання правил гігієни харчових продуктів і безпечності харчових продуктів, вимога повідомляти про хвороби та інфекції тощо).

Група контролю небезпечних факторів, НАССР або безпечності харчових продуктів підприємства повинна провести аналіз небезпечних факторів, щоб визначити, які з них мають такий характер, що їх усунення, зменшення або контроль на прийнятних рівнях є матиме вирішальна значення для виробництва безпечних харчових продуктів. Аналіз небезпечних факторів повинен враховувати їх імовірну появу, а також серйозність їх негативного впливу на здоров'я людей. Усі відповідні етапи аналізу небезпечних факторів повинні оновлюватися кожного разу, коли підприємство змінюватиме процедури таким чином, що це може негативно вплинути на безпечність харчових продуктів.

Таблиця 3.40 Форма протоколу 4 НАССР: Визначення та опис небезпечних факторів													
Місце виникнення потенційного небезпечного фактору		Опис небезпечного фактору							Оцінка небезпечного фактору			Обґрунтування вибору та оцінки небезпечного фактору	
Вкажіть етап (наприклад, сировина, переробка або дистрибуція), на якому може бути внесений небезпечний фактор.		Чітко та конкретно опишіть небезпечні фактори, виникнення яких обґрунтовано очікується на кожному етапі: клас (Б, Ф, Х або А), фактор, розмір, походження, природа тощо.							Q1: Виходячи з опису небезпечного фактору, ймовірності його виникнення (перед застосуванням заходів контролю) та серйозності наслідків для здоров'я, чи потрібно цей небезпечний фактор контролювати, тобто чи є він значною небезпекою?			Надайте підтверджуючі дані/посилання на ймовірність виникнення, інформацію про тяжкість наслідків для здоров'я та його допустимий рівень у кінцевому продукті.	
№ Етапу.	Етап (опис)	Клас небезпеки	Опис небезпечного фактору	№ небезпечного фактору	Походження або джерело небезпечного фактору	Природа небезпеки	Допустимий рівень у кінцевому продукті		Імовірність виникнення	Серйозність негативних наслідків	Значний небезпечний фактор? (Так/ні)	По кожному небезпечному фактору задокументуйте, чому є або немає ймовірності його виникнення чи спричинення негативних наслідків для здоров'я. У випадку незначного небезпечного фактору запишіть, чи контролюється він, наприклад, за допомогою ПП, специфікації або декларації основного алергену. Переконайтеся, що враховано всі небезпечні фактори, які можуть виникнути. Обґрунтуйте, чому певний небезпечний фактор був проігнорований	
1	Прийом сирого молока	X	Лікарські засоби (ветеринарні препарати) (антибіотики)	X1	Первинне виробництво молока (господарство)	Наявність	Відсутність		Часто (4)	Може призвести до серйозного захворювання (4)	Значний (16)	Імовірність виникнення небезпечного фактору є частою, антибіотики використовуються для лікування тварин	
1	Прийом сирого молока	X	Токсичні елементи (важкі метали)	X3	Первинне виробництво молока (господарство)	Наявність, внесення	Свинець, мг/кг, не більше ніж 0.1 Миш'як, мг/кг, не більше ніж 0.05 Кадмій, мг/кг, не більше ніж 0.03		Може виникнути (2)	Може спричинити захворювання (3)	Незначний (6)	За останні два роки важких металів у молоці, що надходить, не виявлено. Цей небезпечний фактор контролюється програмами- передумовами для аналізу вхідної сировини та готової продукції	
Інструкції													
№ Етапу	Опис етапу	Клас небезпеки	Опис небезпечного фактору	№ небезпечного фактору	Походження або джерело небезпечного фактору	Природа небезпечного фактору	Допустимий рівень у кінцевому продукті		Імовірність виникнення	Серйозність наслідків для здоров'я	Значущий небезпечний фактор	Обґрунтування вибору і оцінки небезпечного фактору	
Визначає порядковий номер кожного етапу процесу.	Вказує назву або опис етапу технологічного процесу.	Визначає клас небезпечного фактору: Б (Біологічний), Х (хімічний), Ф (Фізичний), А (Алерген)..	Визначає небезпечний фактор, контрольований зазначеним заходом.	Визначає коду небезпечного фактору: Б1, Х1, Ф, А.	Визначає, де і як продукт або середовище може стати забрудненим.	Визначає конкретні загрози небезпечного фактору, такі як наявність, спроможність зростати, виживання, виділення токсинів або токсичних хімічних речовин, або міграцію хімічних сполук.	Визначає допустимий рівень небезпечного фактору, згідно з вимогами законодавства або специфікаціями замовника		Визначає ймовірність виникнення небезпечного фактору.	Визначає серйозність будь-яких негативних наслідків для здоров'я, спричинених небезпечним фактором	Визначає, чи є цей небезпечний фактор вагомим. Для вагомих небезпечних факторів, обирайте та категоризуйте заходи контролю у Формі протоколу 5 (Таблиця 3.41).		

Таблиця 3.4о Форма протоколу 4 НАССР: Визначення та опис небезпечних факторів (Продовження)

Місце виникнення потенційного небезпечного фактору		Опис небезпечного фактору							Оцінка небезпечного фактору			Обґрунтування вибору та оцінки небезпечного фактору
Вкажіть етап (наприклад, сировина, переробка або дистрибуція), на якому може бути внесений небезпечний фактор.		Чітко та конкретно опишіть небезпечні фактори, виникнення яких обґрунтовано очікується на кожному етапі: клас (Б, Ф, Х або А), фактор, розмір, походження, природа тощо.							Q1: Виходячи з опису небезпечного фактору, ймовірності його виникнення (перед застосуванням заходів контролю) та серйозності наслідків для здоров'я, чи потрібно цей небезпечний фактор контролювати, тобто чи є він значною небезпекою?			Надайте підтверджуючі дані/посилання на ймовірність виникнення, інформацію про тяжкість наслідків для здоров'я та його допустимий рівень у кінцевому продукті.
№ Етапу.	Етап (опис)	Клас небезпеки	Опис небезпечного фактору	№ небезпечного фактору	Походження або джерело небезпечного фактору	Природа небезпеки	Допустимий рівень у кінцевому продукті		Імовірність виникнення	Серйозність негативних наслідків	Значний небезпечний фактор? (Так/ні)	По кожному небезпечному фактору задокументуйте, чому є або немає ймовірності його виникнення чи спричинення негативних наслідків для здоров'я. У випадку незначного небезпечного фактору запишіть, чи контролюється він, наприклад, за допомогою ПП, специфікації або декларації основного алергену. Переконайтеся, що враховано всі небезпечні фактори, які можуть виникнути. Обґрунтуйте, чому певний небезпечний фактор був проігнорований
1	Приймання сирого молока	Б	Salmonella, Staphylococcus aureus, L monocytogenes, Listeria, Shigella	Б1	Первинне виробництво молока (господарство), транспортування	Наявність, внесення	Відсутність		Рідко (1)	Може призвести до серйозного захворювання (4)	Незначний (4)	Небезпечний фактор контролюється ПП (вхідна сировина і кінцевий продукт)
1	Приймання сирого молока	Ф	Сторонні матеріали (напр., камінь, скло)	Ф1	Первинне виробництво молока (господарство), транспортування	Наявність	Відсутність		Може трапитись (2)	Може спричинити захворювання (3)	Незначний (6)	Враховуючи помірний рівень гігієни на первинному виробництві молока в господарстві, вірогідність виявлення сторонніх предметів у молоці незначна.
1	Приймання сирого молока	А	Алерген	А1	Первинне виробництво молока (господарство), транспортування	Наявність	Завжди наявний		Рідко (1)	Може призвести до серйозного захворювання (4)	Незначний (4)	Цей небезпечний фактор контролюється програмами-передумовами– процедурою контролю алергенів і маркуванням продукту на етикетці як коров'яче молоко. Ця небезпека є незначною для споживача, який може страждати від алергії.
6	Пастеризація	Б	Патогенні мікроорганізми Salmonella, S. aureus, L monocytogenes	Б1	Первинне виробництво молока (господарство), персонал, робоче середовище	Вживання	Відсутність		Може трапитись (2)	Може призвести до серйозного захворювання (4)	Незначний (8)	Пастеризація може бути порушена в силу імовірності вживання мікроорганізмів у молоці, що спричинить серйозну небезпеку для здоров'я
		Х	Відсутність	—	—	—	—		—	—	—	—
		Ф	Відсутність	—	—	—	—		—	—	—	—
Інструкції												
№ Етапу	Опис етапу	Клас небезпеки	Опис небезпечного фактору	№ небезпечного фактору	Походження або джерело небезпечного фактору	Природа небезпечного фактору	Допустимий рівень у кінцевому продукті		Імовірність виникнення	Серйозність наслідків для здоров'я	Значущий небезпечний фактор	Обґрунтування вибору і оцінки небезпечного фактору
Визначає порядковий номер кожного етапу процесу.	Вказує назву або опис етапу технологічного процесу.	Визначає клас небезпечного фактору: Б (Біологічний), Х (хімічний), Ф (Фізичний), А (Алерген).	Визначає небезпечний фактор, контрольований зазначеним заходом.	Визначає коді небезпечного фактору: Б1, Х1, Ф, А.	Визначає, де і як продукт або середовище може стати забрудненим.	Визначає конкретні загрози небезпечного фактору, такі як наявність, спроможність зростати, виживання, виділення токсинів або токсичних хімічних речовин, або міграцію хімічних сполук.	Визначає допустимий рівень небезпечного фактору, згідно з вимогами законодавства або специфікаціями замовника		Визначає ймовірність виникнення небезпечного фактору.	Визначає серйозність будь-яких негативних наслідків для здоров'я, спричинених небезпечним фактором	Визначає, чи є цей небезпечний фактор вагомим. Для вагомих небезпечних факторів, обирайте та категоризуйте заходи контролю у Формі протоколу 5 (Таблиця 3.41).	

Форма протоколу 5: Вибір і категоризація заходів контролю

Форма протоколу 5 визначає та документує відбір і категоризацію заходів контролю, пов’язаних із виявленими небезпечними факторами (див. Форму протоколу В). Ця форма протоколу допомагає визначити, чи потрібно керувати заходами контролю за допомогою плану контролю небезпечних факторів через операційні програми-передумови (ОПП) або ККТ. Група з контролю небезпечних факторів, НАССР або безпечності харчових продуктів повинна визначити та задокументувати заходи контролю, які мають бути застосовані або впроваджені, якщо в результаті заходів з виявлення ризиків та аналізу ризиків буде зроблений висновок, що ризик виникнення ідентифікованого небезпечного фактору є значним і його необхідно усунути, зменшити або утримувати на прийнятному рівні. Відтак команда повинна провести оцінку кожного етапу технологічного процесу за допомогою дерева прийняття рішень. Оцінка має ґрунтуватися на кількох факторах, у тому числі на різному досвіді фахівців у групі та зовнішній і

внутрішній інформації. Для кожного етапу, включно з усіма продуктами та процесами та всіма частинами програм-передумов, необхідно визначити аспекти, що підлягають оцінці. Причини прийняття рішення про те, чи необхідно використання ККТ чи ні, повинні бути задокументовані та простежувані. Для контролю небезпечного фактору може знадобитися більше ніж один захід контролю, і більше ніж один небезпечний фактор може контролюватися за допомогою одного заходу контролю. Заходи контролю можуть бути класифіковані як програми-передумови, ОПП або частина плану контролю небезпечних факторів або плану НАССР.

Кожне поле у Формі протоколу містить інструкції та вказівки, яку інформацію або рейтингові значення мають бути внесені у відповідні поля (див. таблицю 3.41). Форма протоколу також містить запитання з варіантами відповідей. У цьому випадку пояснюється значення вибору кожної відповіді.

Таблиця 3.41 Форма протоколу 5 НАССР: Вибір і категоризація заходів контролю

Етап і небезпечний фактор					Заходи контролю	Категоризація заходів контролю в ОПП і ККТ (дайте відповідь на запитання з Q1 до Q5 за необхідності)						
Перенесіть небезпечні фактори, визнані значними у формі протоколу 4, до цієї форми протоколу (5)					Оберіть і опишіть захід контролю або комбінацію заходів контролю, здатних запобігти, усунути або зменшити небезпеку до прийнятного рівня. Задокументуйте обґрунтування вибору, наприклад, ефективність застосованих індивідуальних заходів контролю або в поєднанні проти виявленого небезпечного фактору (посилайтесь на документи, якщо можливо)	Q1: Враховуючи ймовірність виникнення (перед застосування заходу контролю) та серйозність наслідків для стану здоров'я (Форма протоколу 4), чи є цей небезпечний фактор значним (і потребує контролю)? ТАК: Це значний небезпечний фактор. Переходьте до Q2. НІ: Це не значний небезпечний фактор. Q2: Чи гарантує наступний етап переробки, включаючи очікуване використання споживачем, усунення цього значного небезпечного фактору або його зниження до прийнятного рівня? ТАК: Визначте та назвіть наступний крок. НІ: Перейти до Q3. Q3: Чи застосовуються заходи або методи контролю на цьому етапі, і чи вони виключають, зменшують або утримують цей значний небезпечний фактор на/на прийнятному рівні? ТАК: перейти до Q4. НІ: Змініть процес або продукт і перейдіть до Q1. Q4: Чи можливо встановити критичні критичні межі для заходу контролю на цьому етапі? ТАК: Переходьте до Q5. НІ: Цей небезпечний фактор контролюється ОПП та критеріями заходу. Q5: Чи можливо стежити або спостерігати за заходом контролю таким чином, щоб корективи можна було вносити негайно, якщо відбувається втрата контролю? ТАК: Цей небезпечний фактор контролюється планом контролю небезпечних факторів /НАССР (ККТ). НІ: Цей небезпечний фактор контролюється ОПП та критеріями заходу.						
№ етапу	Опис етапу	№ небезпечного фактору	Опис небезпечних факторів	Опис заходу контролю	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	ККТ, ОПП, або зміни процесу	Обґрунтування рішення: надання доказів того, що вибрані заходи контролю та цільові/критичні межі або критерії заходів будуть адекватно контролювати небезпеку	
1	Приймання сирого молока	X1	Лікарські засоби (ветеринарні препарати) (антибіотики: хлорамфенікол, група тетрациклінів, стрептоміцин, пеніцилін)	Контроль сирого молока на наявність антибіотиків експрес-методом (Delvotest)	Так	Ні	Так	Так	Так	ККТ 1	Експрес-метод дає можливість лабораторно досліджувати кожну партію сировини і виявляти антибіотики в молочній сировині	
2	Фільтрування сирого молока	Ф1	Сторонні матеріали - скло	програма-передумова (вхідна сировина) фільтрування та контроль чистоти сирого молока	Так	Ні	Так	Так	Ні	ОПП 1	Фільтрування молока через фільтр із діаметром комірки 0.01 мм дозволяє запобігти потраплянню механічних домішок у молоко	
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	
6	Пастеризація	Б1	Патогенні мікроорганізми	Пастеризація	Так	Ні	Так	Так	Так	ККТ 2	Пастеризація знищує деякі патогенні мікроорганізми у молоці, або, як мінімум, зменшує їх число до прийнятного рівня—відсутність у 25 мг	
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	
8.3	Очищення контейнерів пастеризованою /підготовленою водою		E.coli	Заходи контролю відсутні	Так	Ні	Ні	----	----	Зміна процесу	Потребується зміна в процесі; використання пастеризованої або додатково очищеної води	
Інструкції												
№ Етапу	Опис етапу	№ небезпечного фактору	Опис небезпечних факторів	Опис заходів контролю	Категоризація заходів контролю в ОПП або ККТ				ККТ, ОПП, або зміни процесу		Обґрунтування рішення	
Визначає порядковий номер кожного етапу процесу.	Вказує назву або опис етапу технологічного процесу.	Визначає код небезпечного фактору: Б1, Х1, Ф, А.	Визначає небезпечний фактор, контрольований зазначеним заходом	Описує захід контролю або комбінацію заходів контролю, вжитих для запобігання, усунення або зменшення небезпечних факторів до прийнятного рівня.	Ставить запитання, на які група контролю небезпечних факторів або НАССР має відповісти, даючи низку можливих варіантів.				Визначає категорію обраного заходу контролю.		Запишіть обґрунтування зробленого вибору заходу контролю або комбінації заходів контролю.	

Форма протоколу 6: Валідація заходів контролю

Форма протоколу 6 визначає та документує валідацію з боку оператора ринку заходів контролю, визначених у Формі протоколу 5. Її метою є надання доказів того, що захід контролю може досягти цільових граничних показників. Форма протоколу містить кілька запитань, які підказують тип необхідної інформації. Метою цього є отримати від організації інформацію про ефективність засобів контролю, які оператор ринку встановив для роботи з кожним небезпечним фактором. Кожне поле у Формі протоколу містить інструкції та вказівки, яку інформацію або рейтингові значення мають бути внесені у відповідні поля (див. таблицю 3.42).

Таблиця 3.42 Форма протоколу 6 НАССР: Валідація заходів контролю									
Група контролю небезпечних факторів /група НАССР має надати або запитати докази того, що обрані заходи контролю спроможні досягти наміченого контролю над виявленими небезпечними факторами.									
Група контролю небезпечних факторів / група НАССР має надати відповіді на наступні запитання:									
• Чи правильно небезпечні фактори були визначені як значущі або незначущі? • Чи спроможні застосовані заходи контролю зменшити значущі небезпечні фактори до прийнятних рівнів? • Чи правильно і належним чином були встановлені критичні межі? • Чи відновлять контроль над безпечністю продукту коригувальні дії?									
№ ККТ або № Операція Програма-передумова.	Етап	Опис небезпечних факторів	Захід контролю	Обґрунтування обрання заходів контролю		Перевірка ефективності заходів контролю	Критичні межі (лише для ККТ)	Обґрунтування вибору критичних граничних показників	Коригувальні дії
ККТ 1	1	Лікарські засоби (ветеринарні препарати): антибіотики: хлорамфенікол, група тетрациклінів, стрептоміцин, пеніцилін	Контроль сирого молока на наявність антибіотиків експрес-методом (Delvotest)	Швидке дослідження дає можливість швидко визначити присутність антибіотиків у сировині. Ця методика є затвердженою і гарантує точність та надійність дослідження.		Щомісячна перевірка за допомогою імуноферментного аналізу або методу вискоефективної рідинної хроматографії	Відсутність	Законодавство про сире молоко	Повернення поставальнику або утилізація молока
ОПП 1	2	Зовнішні матеріали	Фільтрування та контроль чистоти сирого молока	Фільтрування молока через фільтр із діаметром комірки 0.01 мм дозволяє запобігти потраплянню механічних домішок у кінцевий продукт		Визначення чистоти за стандартом	Не застосовується	Не застосовується	Не застосовується
ККТ 2	6	Патогенні мікроорганізми, в тому числі <i>Salmonella</i> , <i>S. aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i>	Пастеризація	Пастеризація знищує деякі патогенні мікроорганізми у молоці, або, як мінімум, зменшує їх число до прийнятного рівня		Щомісячний мікробіологічний аналіз продукції	Температура пастеризації не менше ніж 85°C; час не менше за 20 секунд	Технологічні інструкції на пастеризоване молоко	Відхилення від схеми процесу і повторна пастеризація
Інструкції					Інструкції				
№ККТ або № ОПП Визначає номери для ККТ та ОПП .	Етап Визначає порядковий номер кожного етапу технологічного процесу.	Опис небезпечних факторів Визначає небезпечний фактор, що контролюється обраним заходом.	Захід контролю Визначає захід контролю, обраний для цього небезпечного фактору.	Обґрунтування обрання заходів контролю Визначає, чи функціонує зазначений захід контролю на практиці		Перевірка ефективності заходів контролю Визначає ступінь, у якому захід контролю є ефективним.	Критичні межі Визначає критичні межі, визначені для цієї ККТ.	Обґрунтування вибору критичних меж Визначає основу для встановлення відповідних критичних меж.	Коригувальні дії Визначає дії, необхідні для запобігання негативному ефекту на безпечність харчових продуктів, у разі перевищення критичних меж; також вказує відповідальну особу.

Форма протоколу 7: План контролю небезпечних факторів

Форма протоколу 7 (див. таблицю 3.43) визначає та документує деталі всіх ККТ та ОПП та вказує заходи контролю, критичні межі, критерій дії та вжиті корегувальні дії, а також заходи з верифікації , детально описані у Формі протоколу 8.

Таблиця 3.43 Форма протоколу 7 НАССР: План контролю небезпечних факторів												
№ККТ або № ОПП	Клас небезпеки	№ етапу	Опис етапу	Опис небезпечних факторів	Захід контролю	Критичні межі та цільові значення (або критичних меж, залежно від обставин), що вимірюють ефективність		Яким чином здійснюється моніторинг, з якою регулярністю, і ким?	Коригування, відповідальна особа	Коригувальні дії, відповідальна особа	Записи	Верифікація (подробиці у Формі протоколу 8)
ККТ 1	X	1	Приймання сирого молока	Лікарські засоби (ветеринарні препарати): антибіотики: хлорамфенікол, група тетрациклінів, стрептоміцин, пеніцилін	Контроль сирого молока на наявність антибіотиків експрес-методом (Delvotest)	100% відсутність		Delvotest, кожна партія, фахівець з якості	Повернення молока постачальнику або екологічна ліквідацію продукту / менеджер із закупівель	Повідомлення молочного господарства та надавача ветеринарних послуг, виявлення причини застосування лікарських засобів (ветеринарних препаратів) / менеджер з якості	Журнал приймання сирого молока	Контроль за допомогою імунофлюоресцентних проб щомісяця від кожного постачальника, технік-лаборант
О ПП 1	Ф	2	Фільтрація сирого молока	Сторонні матеріали – скло	Контроль фільтрації та чистоти сирого молока	Не застосовується		Визначення чистоти за стандартом, кожна партія, спеціаліст з якості	Повторна фільтрація спеціалістом з якості	Неоголошений аудит постачальника, скоординований менеджером по якості	Журнал фільтрації та охолодження	Перевірка журналу охолодження керівником лабораторії
ККТ 2	Б	6	Пастеризація	Патогенні мікроорганізми, в тому числі S. aureus, L. monocytogenes	Контроль температури та тривалості пастеризації	Температура пастеризації не менше за 85°C, час не менше ніж 20 секунд		Автоматична реєстрація температури та часу пастеризації, візуальна інспекція індикаторів температури, постійно, оператор з пастеризації	Припинення подачі молока для розливу, зворотний потік, і повторна пастеризація молока, оператор з пастеризації	Перевірка технічного стану приладу; перевірка моніторингу, та калібрування інструменту; навчання з пастеризації для оператора і головного інженера; начальник відділу кадрів	Журнал пастеризації, термограма	Контроль параметрів еталонним термометром години начальником зміни та контроль термометра кожну зміну мікробіологом
Інструкції												
№ККТ або № ОПП Визначає номери ККТ та ОПП .	Клас небезпеки Визначає клас небезпечного фактору: Б (Біологічний), Х (хімічний), Ф (Фізичний), А (Алерген).	№ етапу Визначає порядковий номер кожного етапу технологічного процесу	Опис етапу Вказує назву або опис етапу технологічного процесу.	Опис небезпечних факторів Визначає небезпечний фактор, що контролюється обраним заходом.	Захід контролю Визначає заходи контролю, обрані для цього небезпечного фактору.	Критичні і межі та цільові значення (або критичні межі, залежно від обставин), що вимірюють ефективність Визначає критичні межі, як встановлено для цієї ККТ.		Яким чином здійснюється моніторинг, з якою регулярністю, і ким? Визначає спосіб моніторингу, його регулярність та відповідальну особу	Коригування відповідальні особи Визначає дії, необхідні для запобігання негативному впливу на безпечність харчових продуктів у разі перевищення критичних меж; також вказується відповідальна особа.	Коригувальні дії, відповідальні особи Визначає дії, необхідні для усунення причин перевищення критичних меж, запобігаючи таким чином повторному виникненню.	Записи Визначає, які записи необхідно вести.	Верифікація Визначає проведену верифікацію вжитих заходів.

Форма протоколу 8: План верифікації

Форма протоколу 8 визначає та документує заходи з верифікації, спрямовані на обґрунтування ефективності плану контролю за небезпечними факторами в конкретному випадку (див. таблицю 3.44). Мета полягає в тому, щоб надати докази того, що ККТ та ОПП були впроваджені належним чином.

Оператори ринку повинні розробити, задокументувати та впровадити процедури верифікації системи контролю небезпечних факторів або НАССР. Основною метою верифікації є визначення відповідності цієї системи специфікаціям і підтвердження її ефективності. Крім моніторингу, для досягнення цієї мети застосовуються методи та процедури аудиту, лабораторні дослідження (включаючи випадкову вибірку та аналіз) та інші оцінки.

Процедури верифікації мають бути офіційно запроваджені і задокументовані, при чому інформація про них повинна містити, як мінімум, їх мету; використовувані методи, включаючи стандартні операційні процедури або застосовані лабораторні дослідження; перелік завдань та зазначення відповідальних осіб; а також регулярність та які записи ведуться при проведенні цих процедур.

Процедури повинні розглядати, як мінімум, наступні теми: огляд системи НАССР та відповідних записів; аналіз відкликань і утилізації продукції; оцінка всіх загальних заходів контролю, невідповідностей і коригувальних дій, вжитих для підтвердження ефективного контролю ККТ; оцінка всіх загальних заходів контролю, щоб отримати підтвердження їх впровадження та довести ефективність контролю за небезпечними факторами; відповідність фактичних технологічних схем і плану розміщення обладнання задокументованій ситуації; відповідність документів ОПП та ККТ оперативній обстановці; аналіз скарг замовників і споживачів щодо гігієни та безпеки харчових продуктів; огляд аналітичних результатів випадкового відбору та аналізу продукції; оцінка відповідності в контексті чинних законів та інших нормативно-правових актів (а також передбачуваних змін у законах та інших нормативно-правових актах), виявлення змін у законах та інших нормативно-правових актах щодо безпеки харчових продуктів; огляд прогалин між поточним і цільовим рівнями знань, поінформованості та навчання персоналу щодо гігієни та безпеки харчових продуктів, а також результати щодо ефективного навчання на робочому місці; та узгодженість поточної документації.

Таблиця 3.44 Форма протоколу 8 НАССР: План верифікації

№ ККТ або № ОПП	Верифікаційна діяльність	Процедура верифікації	Регулярність	Відпові- дальна особа	Записи
ККТ 1	Перевірка контр- олю ефективності вхідного сирого молока на відсут- ність лікарських засобів (ветери- нарних препаратів)	Вибірковий періодич- ний моніторинг Контроль записів	Щомісяця для кожного постачальника Щотижня	Менеджер з безпечності харчових продуктів Керівник лабораторії	Журнал контролю вхідної сировини Робочий зошит тех- ніка- лабо- ранта
ОПП 1	Контроль впрова- дження порядку фільтрації сирого молока та його ефективності	Періодичний контроль процесу очищення та записів про очищення та охолодження	Щотижня	Керівнк лабораторії	Журнал очищення та охолодження
ККТ 2	Перевірка пасте- ризації молока та її раціональності та ефективності	Періодичний контроль температури та часу пастеризації	Контроль параметрів еталонного термометра— щогодини	Начальник зміни	Журнал пастеризації молока
		Періодичний контроль термограм	Контроль тер- мограм—кожну зміну	Мікробіолог	Термограма
		Пероксидазна проба	Пероксидазна проба—кожну зміну	Спеціаліст з якості	Журнал пероксидаз- них проб
Інструкції					
№ ККТ або № ОПП. Вказує номери ККТ та ОПП.	Верифікаційна діяльність Визначає мету верифікації.	Процедура верифікації Визначає, які методи або процедури необхідно використовувати, які робити спостереження або вимі- рювання, та які дії вжити у випадку відхилень, а також які мають бути подальші дії.	Регулярність Визначає регу- лярність, з якою слід проводити верифікацію.	Відповідальна особа Визначає особу, відділ або посаду, що відповідає за проведення верифікації.	Записи Визначає, які записи необ- хідно вести.

Форма протоколу 9: Зміни до плану та подальші дії

Форма протоколу 9 визначає та документує всі зміни до плану та відстежує будь-які подальші кроки, що впливають із цих змін. Вона наводить детальну інформацію про етапу процесу та відповідні небезпечні фактори (див. таблицю 3.45).

**Таблиця 3.45 Форма протоколу 9 НАССР:
Зміни технологічного процесу та подальші дії**

Етап виробничого процесу		Опис небезпечного фактору		Внесення змін			Тимчасові контрольні заходи
№ Етапу	Опис етапу	№ Небезпечного фактору	Опис небезпечних факторів	Зміна №	Рекомендована зміна та підтвердження переходу до дії	Виконати до	
8	Розлив	Ф1	Стороннє тіло	2	Впровадити контроль розфасованого молока за допомогою рентген-детектора, щоб виявляти сторонні тіла	20 лютого 2018	Відсутні
8.3	Ополіскування контейнерів водою	Б1	<i>E. Coli</i>	1	Використовувалась для ополіскування контейнерів, пастеризована і додатково очищена вода	20 лютого 2018	Збільшена регулярності мікробіологічного контролю використаної води до щотижневого
Інструкції							
№ етапу Визначає порядковий номер кожного етапу технологічного процесу.	Опис етапу Визначає назву або опис етапу тех. Процесу.	№ небезпечного фактору Визначає коду небезпечного фактору: Б1, Х1, Ф, А.	Опис небезпечних факторів Визначає небезпечний фактор, що контролюється заходом.	№ Зміни Визначає номер зміни	Рекомендована зміна та підтвердження переходу до дії Визначає рекомендовану зміну та підтвердження інформації, яка буде передана відповідному відділу або групі для вжиття заходів.	Виконати до Визначає планову дату для вжиття коригувальної дії.	Тимчасові контрольні заходи Визначає невідкладні тимчасові (стримуючі) контрольні заходи, які слід застосовувати якщо зміни досі не були впроваджені.

Форма протоколу 10: Підсумки наради

Форма протоколу 10 визначає та документує наради, що проводяться групою контролю небезпечних факторів, НАССР або безпеки харчових продуктів. Вона фіксує кількість присутніх та рішення, винесені в ході нарад (див. таблицю 3.46). Наради групи є важливою формою обміну інформацією, інформування всієї команди про хід впровадження системи безпеки харчових продуктів та її ефективність. Група повинна мати чіткий план нарад, але, у разі непередбачуваної події, може проводити позапланові наради.

Таблиця 3.46 Форма протоколу 10 НАССР: Підсумки наради

Дата	Учасники	Мета	Результат	Відповідальні особи	Плановий термін виконання	Виконано
1 лютого 2018	Дж.Моран О.Браун М.Родригез Б. Джексон Д. Сміт О.Мерфі С.Флак Н.Уільямз	Переглянути/оновити опис продукції	Оновлено опис продукції	Дж.Моран	10 лютого, 2018	5 лютого, 2018
12 грудня 2018	Дж.Моран О.Браун М.Родригез Б. Джексон Д. Сміт О.Мерфі С.Флак Н.Уільямз	Перевірити діаграму виробничого процесу, порівняти документ із практикою	Дії не потребуються	Дж.Моран	22 грудня 2018	20 грудня 2018
Інструкції						
Дата Визначає дату наради	Учасники Визначає присутніх членів групи та запрошених.	Мета Визначає відомості про причину наради.	Результат Визначає, які рішення були прийняті на нараді, наприклад, наступні кроки.	Відповідальні особи Визначає осіб, відповідальних за виконання рішень.	Плановий термін виконання Вкажіть плановий термін виконання.	Виконано Визначає фактичну дату виконання.

ДОДАТКОВІ ФОРМИ ПРОТОКОЛІВ

Форма протоколу А: Коди і класифікація небезпечних факторів

Форма протоколу А пропонує настанови для групи з безпечності харчових продуктів, контролю небезпечних факторів або НАССР щодо оцінки небезпечних факторів, що контролюються за допомогою плану контролю небезпечних факторів (див. таблицю 3.47). Це факультативна діяльність при впровадженні плану контролю небезпечних факторів або плану НАССР.

**Таблиця 3.47 Форма протоколу А:
НАССР Коди і класифікація небезпечних факторів**

Інгредієнт або технологічний процес	№ небезпечного фактору	Клас безпеки	Опис небезпечних факторів
Сире молоко	Б1	Біологічна	Наявність патогенних мікроорганізмів у вегетативному стані (<i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> , <i>Shigella</i>)
	Х1	Хімічна	Наявність лікарських засобів (ветеринарних препаратів)—антибіотиків: хлорамфенікол, група тетрациклінів, стрептоміцин, пеніцилін
	Х2	Хімічна	Наявність мікотоксинів
	Х3	Хімічна	Наявність токсичних елементів (важких металів)
	Ф1	Фізична	Сторонні матеріали (не менше ніж 2 мм—скло, камінь тощо)
	А1	Алергени	Алергія на білок коров'ячого молока
Пастеризоване молоко	Б1	Біологічна	Наявність патогенних мікроорганізмів у вегетативному стані
	Б2	Біологічна	Забруднення патогенних мікроорганізмів у вегетативному стані
Інші інгредієнти/пакувальні матеріали	Б1	Біологічна	Наявність патогенних мікроорганізмів у вегетативному стані
	Х1	Хімічна	Наявність токсичних канцерогенних речовин
	Ф1	Фізична	Сторонні матеріали
Вода	Б1	Біологічна	<i>E. coli</i>
Інструкції			
Інгредієнт або технологічний процес Відомості про інгредієнт або технологічний процес.	№ небезпечного фактору Визначає код небезпечного фактору: Б1, Х1, Ф, А.	Клас безпеки Визначає клас небезпечного фактору: Б (Біологічний), Х (хімічний), Ф (Фізичний), А (Алерген).	Опис небезпечних факторів Визначає небезпечний фактор, що контролюється певним заходом.

Форма протоколу В: Таблиця Оцінка небезпечних факторів

Форма протоколу В визначає і документує оцінку небезпечних факторів та оцінку ризиків (див. таблицю 3.48). Її мета – запропонувати групі контролю небезпечних факторів, НАССР, або групі з безпечності харчових продуктів підприємства методичні рекомендації для оцінки ризиків, пов'язаних із кожним видом небезпечного фактору. Ця таблиця наводиться лише для ілюстративних або рекомендаційних цілей; отже тут не передбачений пустий шаблон для заповнення.

Таблиця 3.48 Форма протоколу В НАССР: Таблиця						
Серйозність впливу на здоров'я						
Може спричинити смерть	5	Значна (контролюється ОПП або ККТ) Незначна (контролюється ПП)				
Може призвести до серйозного захворювання	4					
Може викликати захворювання	3					
Може спричинити незручності	2					
Майже ніякого значення	1					
	Бали	1	2	3	4	5
		Рідко (1/рік)	Може виникати (1/6 місяців)	Імовірно (1/місяць)	Часто (1/тиждень)	Дуже часто (1/день)
		Імовірність виникнення				

Примітка: таблиця для оцінки небезпечних факторів допомагає відокремити значні небезпечні фактори від незначних і задокументувати рішення.

Форма протоколу С: Перелік підтверджуючих документів НАССР

Форма протоколу С зазначає назви нормативно-технологічних документів (процедури та робочі інструкції), пов'язані із планом контролю небезпечних факторів підприємства (див. таблицю 3.49).

Таблиця 3.49 НАССР Форма протоколу С: Перелік підтверджуючих документів НАССР

№	Запишіть назву або заголовок	Статус та дату випуску документа	Розробник документа	Місце зберігання
1	ISO 22000:2018	Чинний з 1 вересня 2005, перше видання	ISO	Офіс стандартизації та сертифікації
2	ISO/TS 22002-1:2009	Чинний з 2009	ISO	Офіс стандартизації та сертифікації
3	Стандарт підприємницької діяльності, Міжрегіональна асоціація виробників молока 008, Закупівля сировини та допоміжних матеріалів	Чинний з 1 січня 2011, перше видання	Голова закупівель та логістики	Офіс стандартизації та сертифікації
4	Міністерство охорони здоров'я (2009)	Чинний з 6 вересня, 2009	Міністерство охорони здоров'я	Офіс стандартизації та сертифікації
Інструкції				
№	Запишіть назву або заголовок	Статус та дата випуску документу	Розробник документу	Місце зберігання
Порядковий номер, присвоєний кожному документу в реєстрі.	Визначає номер і назву документу.	Вказує дату оприлюднення, і якщо необхідно, дату випуску документу	Вказує автора та видавця документу.	Фіксує місце зберігання документу

Дві інші системи аналізу та контролю в критичних точках

Відносно новими програмами, заснованими на програмі HACCP, є програми «Оцінка загроз та контролю у критичних точках» (скорочено TACCP) та «Оцінка вразливостей та контролю в критичних точках» (VACCP). Вони націлені на загрози та вразливості, відповідно.

Системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS), розроблені представниками галузі та регуляторними органами і засновані на принципах HACCP, виявилися ефективними проти ненавмисних загроз безпечності харчових продуктів. Однак ці принципи не використовувалися регулярно для виявлення або пом'якшення навмисних атак, і тому вони не настільки підходять для захисту харчових продуктів (food defence). Метою захисту харчових продуктів є контроль за навмисними ризиками для безпечності харчових продуктів, які можуть завдати шкоди споживачам або компаніям.

Таким чином, загрози у випадку TACCP означають, наприклад, підробку харчових продуктів, навмисну фальсифікацію харчових продуктів і випадки, що потребують захисту харчових продуктів. Хоча в деяких моментах TACCP і HACCP перетинаються, наприклад, у рекомендаціях щодо використання пломб із захистом від несанкціонованого відкриття та різних перевірок контролю якості, системи TACCP, як правило, вимагають більшої залученості працівників порівняно з HACCP, оскільки до сфери охоплення TACCP входять проблеми, які виникають під час виробництва харчових продуктів, і які передбачають безпеку транспортування, безпеку інформаційних технологій і ретельну перевірку даних працівників.

Тим часом системи VACCP також зосереджуються на шахрайстві з харчовими продуктами, але їх сфери аналізу та оцінки є ширшими і включають систематичне запобігання будь-якій потенційній фальсифікації харчових продуктів, неважливо, навмисній чи ні, шляхом виявлення вразливих місць у ланцюжку постачання. Це особливо стосується економічно мотивованої фальсифікації. Приклади тем, які цікавлять систему VACCP, включають підміну продукції, несанкціоноване вдосконалення продукту, підробку продукції та торгівлю краденою продукцією.

Подібно до HACCP, TACCP і VACCP потребують плану контролю, який охоплює стратегії пом'якшення та процедури коригування. Ці програми також можуть вимагати аудитів всього ланцюжка постачання, оцінки постачальників і ретельних перевірок контролю якості інгредієнтів.

У Додатку 3А надається додаткова інформація про TACCP разом зі зразками форм протоколів TACCP. Додаток 3В містить таблицю, яка містить короткі пояснення та визначення різних питань, проблем та ініціатив, які зазвичай пов'язані з системою VACCP. Доступні для редагування форми протоколу та шаблони можна знайти за адресою: <http://www.ifc.org/foodsafety/handbook/templates>.

У розділі 4 наведено зразок процедури захисту харчових продуктів, яка додатково пояснює HACCP, TACCP і VACCP. Процедура позначена СОП-044, тобто стандартна операційна процедура 044.

Додаток 3А. Інструкції та зразки форм протоколів: Оцінка загроз та контролю в критичних точках

Форма протоколу WS 1 Огляд і методичні рекомендації: Форми протоколів ТАССР

Основні форми протоколу	Додаткові форми протоколів	Коментарі
WS 1 Огляд і методичні рекомендації: Форми протоколів ТАССР		Реєстрація та схвалення дослідження ТАССР
WS 2 Зміст та інструкції ТАССР		Детальна інформація щодо інструкцій ТАССР
WS 3 Обсяг загроз і вразливостей		Сфера застосування дослідження ТАССР та СОП
WS 4 Терміни та визначення		Найбільш поширені визначення, пов'язані з дослідженням ТАССР
WS 5 Оцінка вразливості і контролю в критичних точках (ТАССР)		Ціль та процес проведення дослідження ТАССР
WS 6 Види загроз і приклади реальних ситуацій		Категорії загроз за ТАССР та приклади
WS 7 Як зрозуміти нападника		Загальна характеристика нападника, що підлягає дослідженню ТАССР
WS 8 Оцінка загроз, вразливостей та ризику		План процесу при оцінці загроз, вразливостей та оцінювання ризику за бальною системою
WS 9 Засоби критичного контролю, які слід взяти до уваги		Огляд поточних засобів контролю, що застосовуються на об'єкті
WS 10 Реакція на критичну ситуацію		Орієнтовний огляд функцій та зобов'язань при реагуванні на інцидент (критичну ситуацію)
	WS A Група об'єкту	Детальна інформація про групу ТАССР
	WS B План об'єкту	Креслення, виготовлене системою автоматизованого проектування (CAD), що показує план об'єкту оператора ринку, включаючи межі.
	WS C Діаграма схеми технологічного процесу	Діаграма технологічного процесу виробництва продукту
	WS D Види загроз	Категорії загроз, властивих об'єкту, і приклади
	WS E Самостійна оцінка об'єкту за ТАССР	Самостійна оцінка об'єкту. Лише для ілюстрації. Вона не виконана в повному обсязі.
	WS F Виявлення загроз на об'єкті	Каталог та перелік ризиків, властивих об'єкту
	WS G Реєстр ризиків	Високорівневий реєстр ризиків на об'єкті
	WS H Дерево прийняття рішень при загрозі	Дерево прийняття рішень

Форма протоколу WS 2 ТАССР Зміст та інструкції			
№	Найменування	Опис	Посилання на таблицю у формі протоколу WS 1
1	Група ТАССР	Призначте групу ТАССР та визначте її обов'язки. Група ТАССР повинна бути окрема від групи НАССР.	А. ГРУПА ОБ'ЄКТУ
1.1	Навчальний матеріал	Забезпечте, що всі члени групи ТАССР навчені наступним принципам:	
		• Сфера дії оцінки	СФЕРА ДІ
		• Терміни та визначення	ВИЗНАЧЕННЯ
		• Ціль ТАССР	ЦІЛЬ ТАССР
		• На які види загроз звертати увагу	ЗАГРОЗИ
		• Розуміння атакуючого	АТАКУЮЧИЙ
		• Процедури оцінювання загроз та оцінки ризиків	ОЦІНЮВАННЯ ЗАГРОЗ
		• Засоби критичного контролю щодо ТАССР	ЗАСОБИ КРИТИЧНОГО КОНТРОЛЮ
		• Реагування на інцидент	РЕАГУВАННЯ НА ІНЦИДЕНТ
2	План об'єкту	Вставте план об'єкту, в тому числі точки доступу/входу та зовнішній периметр об'єкту.	В. ПЛАН ОБ'ЄКТУ
3	Схема технологічного процесу	Оновіть процес від закупівлі сировини до доставки замовнику. Територія об'єкту має охоплювати ВСІ етапи, які становлять загрозу або ризик для продукції. Зауважте, що це не блок-схема НАССР — розглядайте лише етапи із втручанням, яке може становити загрозу для продукції. Розгляньте ланцюжок постачання перед входом на територію об'єкта та після виходу з його території, включаючи зберігання та транспортування третіми сторонами.	С. БЛОК-СХЕМА
4	Види загроз на об'єкті	Визначте всі види загроз, властиві їх об'єкту та сировині. Оновлення, якщо необхідно, буде виконано групою ТАССР.	Д. ВИДИ ЗАГРОЗ
5	Самооцінка об'єкта	Група ТАССР на об'єкті має виконати самооцінку на основі систем, що реалізуються на об'єкті на цей час. Кожен пункт має бути оцінений як дотримання, покращення або слабкість. Усі сфери покращення і слабкості повинні бути детально викладені на сторінці із загрозами об'єкту, а засоби контролю перераховані в реєстрі ризиків. Об'єкт має оновлювати цю сторінку по мірі закриття прогалин.	Е. САМООЦІНКА ОБ'ЄКТА У РАМКАХ ТАССР
6	Визначення загроз на об'єкті та оцінка ризиків	Оновіть, додавши ризики, що мають стосунок до вашого об'єкту. Цей перелік не є вичерпним. Просимо врахувати та вставити будь-які додаткові загрози, властиві вашому об'єкту, на цій сторінці.	Ф. ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГРОЗ НА ОБ'ЄКТІ
7	Реєстр ризиків	Детально вкажіть усі ризики, властиві об'єкту, а також коротко-, середньо- і довгострокові засоби контролю, щоб мінімізувати ризики, які будуть вжиті після проведення оцінки.	Г. РЕЄСТР РИЗИКІВ
8	Дерево прийняття рішень при загрозі	Дерево прийняття рішень при загрозі, яке має визначити, чи контролюється загроза за допомогою програми-передумови, критичного засобу контролю або вразливої точки загрози.	Н. ДЕРЕВО ПРИЙНЯТТЯ РІШЕНЬ ПРИ ЗАГРОЗІ

WS 3 Обсяг загроз і вразливості

Інформація про виникнення ТАССР

Ключовим елементом захисту харчових продуктів є систематична оцінка вразливих елементів ланцюга постачання, яка виконується досвідченою та авторитетною командою. Саме це і було названо оцінкою загроз і критичними контрольними точками. Оцінка відображає встановлені процедури управління ризиками, і цілком імовірно, що організації все частіше включатимуть її в системи управління кризовими ситуаціями та/або управління безперервністю бізнесу.

Одним із основних настановчих документів для ТАССР є PAS 96:2014, проєкт якого був розроблений у 2008 році Центром захисту національної інфраструктури (CPNI) у консультаціях з виробниками харчових продуктів (такими як Heinz, Kellogg і Kraft), організаціями (включаючи Агентство харчових стандартів, Національну спілку фермерів і Федерацію харчових продуктів і напоїв), а також мережами роздрібної торгівлі (наприклад, Sainsbury's, Tesco та Marks & Spencer). На конференції GFSI 2013 року в Барселоні, Іспанія, Террі Донохо з Агентства харчових стандартів виступив із доповіддю про ідентифікацію майбутніх ризиків для безпечності харчових продуктів, зокрема згадавши ТАССР, PAS 96 і потребу шукати точки загрози, точки небезпеки та точки цінності в процесі забезпечення безпечності харчових продуктів.

Обсяг

- 1.о Програми безпеки харчових продуктів (food security)
- 2.о Зовнішні майданчики і дах
- 3.о Програми для працівників та відвідувачів
- 4.о Приймання матеріалів
- 5.о Господарська діяльність на потужностях
- 6.о Зберігання і відвантаження готової продукції

Процедура

Оцінка ризиків вздовж усього процесу, щоб виявити потенційні загрози, встановити вразливі елементи та запровадити заходи контролю для сировини, пакування, готової продукції, процесів, приміщень, мереж дистрибуції та бізнесових систем.



Джерела: PAS 96:2014 та Методичні рекомендації з захисту харчової продукції АІВ 2010.

WS 4 Терміни та визначення	
2.1 Кібербезпека	Процедури, що використовуються для захисту електронних систем від джерел загрози ПРИМІТКА: Прикладами таких загроз є шкідливе програмне забезпечення та хакери, які намагаються використовувати системи інформаційних технологій (IT) з неправомірними намірами, пошкодити їх або вивести з ладу.
2.2 Захист харчових продуктів (food defense)	Процедури, запроваджені для того, щоб убезпечити харчові продукти і напої, а також ланцюги їх постачання від зловмисних та ідеологічно вмотивованих атак, що призводять до забруднення або збоїв у постачанні
2.3 Шахрайство з харчовими продуктами	Вчиняється тоді, коли харчові продукти навмисне розміщуються на ринку заради фінансової вигоди із наміром ввести споживача в оману ПРИМІТКА 1: Хоча існує багато видів шахрайства з харчовими продуктами, двома основними видами шахрайства є наступні: • Продаж харчових продуктів, які є непридатними та потенційно шкідливими, наприклад — Переробка побічних продуктів тваринного походження із поверненням назад у харчовий ланцюг — Пакування та реалізація яловичини та м'яса птиці невідомого походження — Свідомий продаж товарів, граничний термін споживання яких минув (дата «вжити до») • Навмисний неправдивий опис харчових продуктів, як-от — Продукти, замінені на дешевшу альтернативу, наприклад, вирощений лосось, що продається як дикий, або рис басматі, підмішаний до дешевших сортів рису — Неправдиві заяви про джерело походження інгредієнтів, як-от, про їх географічне, рослинне або тваринне походження ПРИМІТКА 2: Шахрайство з харчовими продуктами також може включати продаж м'яса тварин, які були вкрадені та/або незаконно забиті, а також диких тварин, таких як олені, яких було відловлено бракон'єрами.
2.4 Захист харчових продуктів від шахрайських атак (food protection)	Процедури, призначені для запобігання або виявлення шахрайських атак на харчові продукти
2.5 Постачання харчових продуктів	Елементи системи, яка зазвичай називається ланцюг постачання харчових продуктів
2.6 Небезпечний фактор	Дещо, що може спричинити збитки або шкоду, які виникають внаслідок обумовленої природою чи випадкової події або є результатом некомпетентності чи необізнаності залучених людей
2.7 Аналіз небезпечних факторів та контролю в критичних точках	Система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори
2.8 Інсайдер	Фізична особа всередині організації або пов'язана з нею, що має доступ до її активів, але яка може зловжити цим доступом і являти собою загрозу господарській діяльності організації
2.9 Кадрова безпека	Процедури, що використовуються для підтвердження особи, кваліфікації, досвіду та права на роботу, а також для контролю за поведінкою як працівника, так і підрядника ПРИМІТКА 1: Не плутати з «особистою безпекою». ПРИМІТКА 2: Принципи кадрової безпеки використовуються для забезпечення благонадійності працівників організації, але можуть бути застосовані і до працівників постачальника в рамках процесів акредитації постачальників.
2.10 Загроза	Дещо, що може спричинити збитки або шкоду, які виникають обумовленою природою чи випадкової події або є результатом некомпетентності чи необізнаності залучених людей. ПРИМІТКА: Загроза не використовується в значенні загрозової поведінки чи обіцянки неприємних наслідків у разі невиконання зловмисної вимоги.
2.11 Оцінка загроз та контролю у критичних точках (ТАССР)	Систематичне управління ризиками шляхом оцінки загроз, виявлення вразливостей і впровадження засобів контролю матеріалів і продуктів, закупівель, процесів, приміщень, мереж дистрибуції і бізнес-систем компетентною та надійною групою людей з повноваженнями вносити зміни в існуючі процедури

WS 5 Оцінка загроз та контролю в критичних точках (ТАССР)**3.1 ТАССР спрямована на те, щоб**

- Зменшити ймовірність (шанс) навмисного нападу
- Зменшити наслідки (вплив) нападу
- Захистити репутацію організації
- Запевнити споживачів, пресу та громадськість у тому, що вживаються пропорційні заходи для захисту харчових продуктів
- Задовольнити міжнародні очікування та підтримувати роботу торгових партнерів
- Продемонструвати, що для захисту харчових продуктів вживаються обґрунтовані запобіжні заходи і практикується належна обачність

шляхом, в широкому сенсі:

- Визначення конкретних загроз для бізнесу компанії
- Оцінки ймовірності нападу, взявши до уваги мотивацію можливого нападника, вразливість процесу та можливості і спроможності, наявні у нападника для здійснення нападу
- Оцінки потенційного впливу, враховуючи наслідки успішного нападу
- Оцінки пріоритетності, яку слід визнавати за різними загрозами, порівнюючи їхню ймовірність і вплив
- Прийняття рішення про пропорційні засоби контролю, необхідні для того, щоб демотивувати нападника та завчасно попередити про напад
- Підтримки в робочому стані інформаційних та розвідувальних систем для уможливлення перегляду пріоритетів

3.2 Процес

ТАССР повинна бути колективною діяльністю та брати до уваги наступні чотири питання:

- Хто міг би здійснити на нас напад?
- Яким чином вони могли б зробити це?
- У якому місці ми вразливі?
- Яким чином ми можемо зупинити їх?

Група ТАССР повинна:

- Оцінювати всю нову інформацію, що потрапила до її уваги;
- Визначати осіб та/або групи осіб, які можуть становити загрозу для організації, та оцінювати їхню мотивацію, здібності та рішучість;
- Ідентифікувати осіб та/або групи осіб, які можуть становити загрозу для конкретної господарської діяльності (наприклад, у приміщеннях, на фабриці, на ділянці);
- Визначити продукт, який є представником певного процесу, що використовується на виробництві
- Визначати осіб та/або групи осіб, які можуть захотіти націлитися на конкретний продукт;
- Намалювати блок-схему виробництва продукту;
- Вивчаючи кожен етап процесу, визначити вразливі точки, де зловмисник може сподіватися на успіх, і людей, які мали би доступ до цих етапів;
- Визначити можливі загрози, які стосуються продукту на кожному етапі, і оцінити вплив, що його може мати цей процес для пом'якшення загроз;

ПРИМІТКА 1: Типовими домішками, що використовуються для фальсифікації харчової продукції, є недорогі альтернативні інгредієнти, які додаються до компонентів преміум-класу; типові забруднювачі можуть включати високотоксичні агенти, токсичні промислові хімічні речовини, легкодоступні шкідливі матеріали та неприйнятні речовини, такі як алергени або небезпечні для здоров'я страви національної кухні різних народів.

ПРИМІТКА 2: Наприклад, очищення може видалити забруднюючу речовину, теплова обробка може знищити її, а інші компоненти харчових продуктів можуть нейтралізувати її.

продовження

WS 5 (Продовження)

3.2 Процес (продов- ження)

- Оберіть точки в процесі, де певна загроза могла би мати найбільший ефект, і де вона найкращим чином могла би бути виявлена;
- Оцініть імовірність того, що таку загрозу можуть виявити звичайні процедури контролю;

ПРИМІТКА: Наприклад, регулярні лабораторні дослідження можуть виявити додану воду або незвичайні жири та олії; ефективне управління закупівлями може утруднити розміщення незвичних замовлень на закупівлю.

- Оцініть за бальною системою вірогідність виникнення загрози, вплив, який вона матиме, і нанесіть результати на графік, щоб показати пріоритет, який їй слід присвоїти;

ПРИМІТКА: Група ТАССР може поставити запитання, "Якби ми намагались зашкодити власному бізнесу, яким би був найкращий спосіб?" Вона також може поміркувати, яким чином нападник обирає матеріали для нападу:

- доступність
- вартість
- токсичність
- фізична форма
- безпека при використанні, наприклад, пестициди на господарстві та матеріали з сильно вираженим смаком на заводі можуть бути зручними забруднюючими речовинами
- Якщо пріоритетність висока, визначте, хто має неконтрольований доступ до продукції або процесу, і чи можна їм довіряти, і чим можна виправдати таку довіру;
- Визначайте, фіксуйте таємно, погоджуйте і впроваджуйте пропорційні профілактичні заходи (критичні засоби контролю). Група ТАССР повинна мати конфіденційні процедури звітності та ведення записів, які б дозволили вжиття керівництвом рішучих дій на основі прийнятих рішень, але не демонстрували б слабкості виробництва тим особам, яким це знати непотрібно;
- Визначте Процедуру перегляду та внесення змін для оцінки групою ТАССР; і

ПРИМІТКА: Перегляд оцінки ТАССР повинен відбуватись після кожної тривоги або щорічно, а також у точках, де виникають нові загрози, або коли відбуваються зміни у рекомендованих нормах господарської діяльності (належних практиках).

- Регулярно стежте за офіційними та галузевими публікаціями, які дають раннє попередження про зміни, які можуть стати новими загрозами або змінити пріоритетність існуючих загроз, включаючи більшу кількість локальних проблем по мірі їх зростання.

WS 6 Види загроз і приклади реальних ситуацій

4.1 Загальне		Умисні дії проти харчових продуктів та постачання харчових продуктів приймають кілька форм. Пункт з описує характеристики основних загроз автентичності та безпечності харчових продуктів — економічно вмотивовану фальсифікацію (ЕМА) і зловмисне забруднення — і окреслює природу інших загроз.
4.2 Економічно вмотивована фальсифікація (ЕМА)	Ситуація 1	У 2013 році повідомлялося про звинувачення одного з харчових підприємств у Азії в тому, що воно маркувало рослинну олію як арахісову, олію чилі та оливкову олію, хоча в тій не було жодної з цих олій.
	Ситуація 2	У звіті за 2013 рік стверджується, що одна третина всієї риби, реалізованої в роздрібних мережах у Сполучених Штатах, була неправильно маркована. Приклади включали тілапію, яка продавалась як червоний луціан, і гребнеголова, що продавався як палтус.
	Ситуація 3	У 2010, деякі виробники моцарели з буйволячого молока були звинувачені у фальсифікації свого продукту за допомогою коров'ячого молока.
	Ситуація 4	Співробітники одного з європейських м'ясопереробних заводів помилково вважали, що вони можуть уникнути визнання їх продукту носієм ящуру, якщо оброблять його дезінфікуючим засобом. Ключовим елементом захисту харчових продуктів є систематична оцінка вразливих елементів ланцюга постачання, яка виконується досвідченою та надійною групою людей. Така оцінка отримала назву Оцінка загроз та контролю в критичних точках (ТАССР). Зазначена оцінка відображає встановлені процедури управління ризиками, і цілком імовірно, що організації все частіше включатимуть її в системи управління кризовими ситуаціями та/або безперервністю бізнесу.
4.3 Зловмисне забруднення	Ситуація 5	У 2005 році великий британський хлібозавод повідомив, що кілька споживачів знайшли фрагменти скла та швейні голки всередині обгортки батонів.
	Ситуація 6	У 1984 році, секта Раджніша в штаті Орегон зробила спробу вплинути на результати місцевих виборів за допомогою забрудненої їжі у 10 різних салатних барах, у результаті чого 751 людина постраждала від харчового отруєння збудником Salmonella.
	Ситуація 7	У 2013, один з великих виробників безалкогольних напоїв був вимушений вилучити свої товари з одного з важливих магазинів, коли йому була надіслана його пляшка, вміст якої було замінено неорганічною кислотою. Зловмисники приклали записку із повідомленням, що якщо компанія не виконає їх вимог, вони розповсюдять серед людей ще певну кількість таких пляшок.
	Ситуація 8	У 2007 році пекарня виявила на фабриці купи арахісу. Вона вилучила продукцію і закрилася на тижневе генеральне прибирання, щоб відновити свій статус виробництва, що не використовує горіхи. Мотивацією для зловмисного забруднення може бути спричинення локальних (див. ситуацію 5) або загальнопоширених (див. Ситуацію 6) захворювань чи смертей. У ситуації 6 зловмисник не хотів, щоб забруднення було виявлено до споживання їжі, тому забруднювач мав бути ефективним токсином, який би майже не впливав на смакові якості їжі. Мотивацією у ситуації 7 була суспільна увага. Громадська думка була б проти зловмисників, якби громадянам було заподіяно шкоду, але постачальник не міг піти на такий ризик. Матеріали, які можуть бути використані зловмисником для здобуття популярності чи вимагання грошей, знайти легше, ніж ті, які необхідні для заподіяння великої шкоди. Випадок алергенів (див. ситуація 8) показує шкоду, вплив і витрати, які можуть бути завдані бізнесу з невеликим ризиком для зловмисника. Забруднення поблизу місця споживання або продажу, як у ситуації 6, з більшою ймовірністю завдасть шкоди здоров'ю, ніж атака на посіви сільськогосподарських культур чи первинні інгредієнти.

продовження

WS 6 (Продовження)		
4.4 Здирництво	Ситуація 9	У 1990 р. колишній офіцер поліції був обвинувачений у здирництві після того, як забруднив продукти дитячого харчування склом і вимагав грошей у мультинаціонального виробника.
	Ситуація 10	У 2008 р. чоловік був ув'язнений у Британії після того, як його засудили за погрозу підризу великого супермаркету та забруднення товарів.
		Особи чи групи осіб вдаються до здирництва з фінансових мотивів, щоб отримати гроші від організації-жертви. Така діяльність є особливо привабливою для злочинця, коли йдеться про чутливий продукт, як-от дитяче харчування (див. ситуацію 9), або коли компанія вважається заможною (див. ситуацію 10). Щоб показати компанії, що зловмисник має спроможності заподіяти шкоду, може бути використана невелика кількість зразків, і цього буде достатньо, щоб викликати занепокоєння громадськості та інтерес ЗМІ.
4.5 Шпіонаж	Ситуація 11	Одна бізнес-консалтингова компанія використовує крадіжку інтелектуальної власності на інноваційний снєк (легку закуску) як приклад комерційного шпигунства.
	Ситуація 12	У липні 2014, агентство новин Reuters повідомляло, що в США була затримана жінка за спробу вкрати запатентовану американську селекційну технологію в рамках змови з метою незаконного вивезення насіння спеціальних сортів кукурудзи для використання в Китаї.
		Основною мотивацією шпигунства є отримання доступу до інтелектуальної власності конкурентами, що прагнуть отримати комерційну вигоду. Вони можуть упроваджувати інсайдерів, які будуть передавати інформацію, або атакувати віддалено через IT-системи. Крім того, організації можуть спробувати заохотити керівників розкрити конфіденційну інформацію або використовувати таємний звукозапис для фіксації такого матеріалу, або вони можуть просто вкрати матеріал, про що йдеться у ситуації 12.
4.6 Підробка	Ситуація 13	У 2013 р. правоохоронні органи вилучили 9,000 пляшок підробленої горілки Glen's Vodka з нелегального підприємства.
	Ситуація 14	У 2011 р. було вилучено 340 пляшок вина відомого австралійського бренду після скарг на незадовільну якість, надісланих власнику, який не мав жодного стосунку до Австралії.
		Мотивацією для підробки продукції є фінансова вигода шляхом шахрайської видачі неякісних товарів за відомі бренди з прекрасною репутацією. Як організована, так і дрібна злочинність можуть завдати компаніям фінансових збитків і шкоди їхній репутації. Перші, наприклад, можуть використовувати складні технології друку для виготовлення етикеток продуктів, які неможливо відрізнити від справжніх. Останні можуть викрасти справжні ящики або навіть наповнити порожні одноразові контейнери і перепродати. Організовани злочинці можуть намагатися точно імітувати вміст харчового продукту, щоб відтермінувати виявлення та розслідування. Дрібні злочинці можуть спокуситися на «швидке вбивство» і менше турбуватися про безпечність харчової продукції.
4.7 Кіберзлочин	Ситуація 15	У 2014 р. національний центр повідомлень про фінансове шахрайство та кіберзлочинність Великобританії «Financial Fraud Action» порадив менеджерам ресторанів бути пильними, оскільки шахраї намагалися включити їх клієнтів у нову телефонну аферу. Вони дзвонили в ресторани, стверджуючи, що у них є проблеми з картовою платіжною системою; після чого ресторану було рекомендовано перенаправити будь-які платежі картою на номер телефону, наданий шахраєм.
		Сучасні інформаційно-комунікаційні технології відкривають нові можливості для зловживань. У Сполученому Королівстві за 2013 рік Action Fraud отримала 58 662 повідомлення про кібершахрайство і 9898 повідомлень про злочини, пов'язані з неправомірним використанням комп'ютерів, що становить 41 відсоток усіх отриманих ними повідомлень із середньою сумою збитків з 689 16 фунтів стерлінгів. У ситуації 15 шахрай має на меті обдурити як бізнес, так і споживача. Зазвичай зловмисники намагаються скористатися незнанням людини особливостей використовуваних технологій. Крадіжка особистих даних, мабуть, більш відома фізичним особам, хоча організації також можуть потерпати від цього. Так, одного ранку організація зрозуміє, що її особу викрали, коли від її імені шахраї замовлять у постачальників товари, але вкажуть іншу адресу доставки, а організації лишитися сплачувати рахунки та домагатися справедливості через суд.

WS 7 Як зрозуміти нападника

5.1 Загальна інформація	Успіх навмисного нападу на харчові продукти або постачання харчових продуктів залежить від кількох речей: • Чи є у зловмисника мотивація та бажання подолати очевидні та менш очевидні перешкоди для своїх дій? Якщо перешкоди здаються масивними, а успіх малоімовірним, багато потенційних зловмисників шукатимуть легшу ціль. • Чи спроможний один зловмисник здійснити атаку? Група зловмисників, швидше за все, знайде ресурси та навчиться необхідним навичкам. • Чи має зловмисник можливість здійснити атаку? Фізична атака потребує фізичного доступу до цілі, але для кібератаки може знадобитися лише комп'ютер. • Чи може зловмисника зупинити ймовірність викриття та/або потенційне покарання?
5.2 Здирник	Здирник бажає отримати фінансову вигоду від атаки, але не хоче бути спійманим і зосереджується на тому, щоб уникнути виявлення. Їхньою ціллю, швидше за все, буде відомий бізнес, який може понести великі втрати через негативну рекламу. Вони можуть працювати поодиночці та бути винахідливими, потайливими та егоїстичними. Деякі особи можуть стверджувати, що вони здатні вчинити якусь дію проти бізнесу, але не мають можливості це зробити; бізнес може вважати таку заяву неправдивою, але все одно повідомляти і реагувати на це серйозно.
5.3 Опортуніст	Опортуніст може займати впливову посаду на підприємстві, щоб мати можливість уникнути засобів внутрішнього контролю. Вони можуть мати певні технічні знання, але їхній головний актив – доступ. Скоріш за все, можливість виявлення демотивує їх, тому неоголошені візити замовників або аудиторів або позаплановий відбір проб для досліджень можуть утримати їх від реалізації злочинних намірів. Постачальник, який не може зірвати доставку товару замовнику, може ризикнути, вважаючи, що випадкові фальсифікації не будуть виявлені. Успіх одного разу може змусити його здійснити повторну спробу. Опортуністи можуть переконати себе, що фальсифікація є цілком законною. Наприклад, курка в свинячій ковбасі все одно є м'ясом.
5.4 Екстреміст	Екстремісти настільки серйозно ставляться до своєї справи чи кампанію, що спотворюють її контекст і випускають з уваги ширші проблеми. Відданість їхній справі може не мати меж, а їхня рішучість будь-що реалізувати наміри може бути дуже великою. Екстремісти можуть захотіти завдати шкоди та, скоріш за все, отримають розголос після події. Навіть якщо вони самі постраждають – може не мати жодного значення, і може навіть бути корисним. Ризик невдачі є стримуючим фактором, але ризик бути впійманим після події – ні. Вони, як правило, винахідливі та інноваційні у розробці способів нападу. Деякі групи, які займаються однією проблемою, можуть захотіти зашкодити діяльності та репутації підприємства, але побоюються, що масова шкода, завдана громадськості, зашкодить їхній справі та призведе до втрати підтримки.

продовження

WS 7 (Продовження)	
5.5 Ірраціональна особа	Деякі люди не мають раціональних мотивів для своїх дій. Їхні пріоритети та переживання є викривленими, отже вони не можуть збалансовано дивитися на світ. Деякі можуть мати клінічно діагностовані проблеми з психічним здоров'ям. Цю особу можна легко відлякати простими кроками, які перешкоджають їй отримати доступ до своєї цілі або полегшують виявлення.
5.6 Незадоволені особи	Незадоволена особа вважає, що організація була несправедлива до неї, і прагне помститися. Наприклад, це може бути скривджений працівник або колишній працівник, постачальник або замовник. Вони можуть мати експертні знання про операцію та доступ до неї. Такий зловмисник, скоріш за все, є окремою особою, а не частиною групи. Якщо це інсайдер, він може бути небезпечним, але, швидше за все, захоче спричинити незручності та фінансові втрати, ніж завдати шкоди громадськості. Якщо ця особа не є інсайдером, вона, швидше за все, стверджуватиме або хвалитиметься тим, що вона вже щось зробила, ніж буде справді здатна це зробити.
5.7 Гактивісти та інші кіберзлочинці	Гактивіст або інший кіберзлочинець має на меті підірвати контроль над комп'ютеризованими інформаційними та комунікаційними системами, щоб перешкодити їхній ефективній роботі, викрасти чи пошкодити дані, які вони зберігають, та/або перешкодити бізнесу організації в Інтернеті. Їхня мотивація може бути злочинною, але також може полягати в тому, щоб продемонструвати свій досвід і здатність подолати будь-яку захисну систему, розроблену, щоб їх зупинити. Цей тип зловмисників володіє знаннями в області інформаційних і комунікаційних технологій, які можуть завдати комерційної шкоди та можуть становити зростаючу загрозу безпечності харчових продуктів тим більше, чим активніше використовується Інтернет.
5.8 Професійний злочинець	Організована злочинність може вважати шахрайство з харчовими продуктами як відносно простий злочин, який має великі вигоди у перспективі, невеликі шанси на затримання та скромні покарання у разі визнання винними. Глобальна торгівля харчовими продуктами, в якій харчові матеріали переміщуються, часто непомітно, через митні кордони, здається, заохочує професійних злочинців. Їх може стримати тісна співпраця між харчовими підприємствами та національними та міжнародними правоохоронними органами.

WS 8 Оцінка загроз, вразливостей та ризику**6.1 Оцінка загроз**

Об'єктами нападу з боку різних груп і окремих осіб можуть стати продукція, приміщення організації та сама організація. Група ТАССР повинна звернути увагу на постачальників, які перебувають у фінансовій скруті, вороже налаштованих співробітників і колишніх працівників, окремі групи, місцеві групи впливу, комерційних конкурентів, медіа-організації, терористів і окремих осіб (див. пункт 4), і кожен елемент слід оцінювати окремо. Як правило, короткий ланцюг постачання, в якому задіяно менше людей, може бути менш ризикованим, ніж довший ланцюг постачання. Група ТАССР може поставити собі такі запитання.

Щодо продукції:

- Чи відбувалось нещодавно значне підвищення вартості продукту, що негативно вплинуло на цей продукт?
- Чи має цей продукт особливе релігійне, етичне чи моральне значення для деяких людей?
- Чи містить продукт інгредієнти чи інші матеріали, закуплені за кордоном?

Щодо приміщень:

- Чи розташовані ці приміщення у політично або соціально чутливій зоні?
- Чи користуються ці приміщення тим самим доступом або ключовими послугами, що й проблемні сусіди?
- Чи ретельну перевірку проходять нові працівники, особливо тимчасові та сезонні працівники?
- Чи належним чином захищені зовнішні комунікації?
- Чи належним чином захищені зовнішні інженерні мережі?
- Чи зберігаються на об'єкті небезпечні матеріали, які можуть бути цінними для вороже налаштованих груп?
- Чи велика кількість людей (включаючи широку громадськість) відвідує це місце розташування?
- Чи є в кого-небудь із співробітників підстави відчувати роздратування або виявляти ознаки незадоволення?
- Чи є механізми внутрішнього аудиту незалежними?
- Чи обіймали співробітники ключові посади протягом багатьох років майже без нагляду?

Щодо організації:

- Чи знаходимося ми у власності іноземців з країн, залучених у міжнародний конфлікт?
- Чи маємо ми знаменитого або широко відомого високопоставленого виконавчого директора або власника?
- Чи маємо ми репутацію підприємства, що має тісні зв'язки, замовників, постачальників тощо з нестабільних регіонів світу?
- Чи вважає дехто наші бренди скандальними?
- Чи постачаємо ми або наші замовники продукцію дуже відомим клієнтам або на резонансні заходи?

Відповіді на ці запитання можуть дати розуміння, який вплив матиме успішна атака та яка існує імовірність її здійснення. Це дає змогу прийняти рішення про пропорційний рівень необхідного захисту.

продовження

WS 8 Оцінка загроз, вразливостей та ризику (Продовження)

6.2 Оцінка вразливостей

Економічно мотивована фальсифікація (ЕМФ)

Характерною рисою ЕМФ є заміна недорогим продуктом відносно високовартісного компонента /інгредієнта. Група ТАССР має завжди пам'ятати про наявність таких альтернатив. Одним із прикладів, коли може статися, є заява про додаткову цінність продукту (наприклад, органічна продукція, без ГМО, продукція місцевого виробництва, вирощена на вільному вигулі або із захищеними найменуваннями походження). Імовірно, зловмисник матиме доступ до еквівалентів нижчої вартості, які майже неможливо відрізнити. Група ТАССР має бути впевнена, що діяльність її власного виробництва та виробництва її постачальників знаходяться в надійних руках. Цього можна досягти, використовуючи поради щодо кадрової безпеки.

Ось які запитання може поставити собі група ТАССР

- Чи існують дешеві інгредієнти-замінники?
- Чи відбувалось нещодавно значне підвищення вартості інгредієнтів?
- Чи збільшувався тиск на торгові націнки постачальників?
- Чи довіряєте ви менеджерам своїх постачальників, або менеджерам їх постачальників?
- Чи застосовують ключові постачальники методи кадрової безпеки?
- Чи вважають постачальники, що ми стежимо за їх господарською діяльністю і аналізуємо їх продукцію?
- Чи постачають нам продукцію через віддалені і незрозумілі ланцюжки?
- Чи стають менш доступними основні матеріали (наприклад, через неврожай) чи багато альтернатив існує (наприклад, через перевиробництво)?
- Чи відбувалися неочікувані збільшення або зменшення попиту?
- Як постачальники позбавляються від надлишкового обсягу виробничих відходів?
- Чи знаємо ми про короткі шляхи до процесу, які можуть вплинути на нас?
- Чи заохочується наш персонал і співробітники постачальників повідомляти про проблеми (інформування про факти корупції та зловживання)?
- Чи є незалежними записи про акредитацію, сертифікати відповідності та звіти про дослідження?

Зловмисне забруднення

Запитання, які група ТАССР могла б поставити про свою власну господарську діяльність та діяльність своїх постачальників

- Чи скрупульозними і актуальними на сьогодні є аудити безпечності харчової продукції?
- Чи використовуються процедури кадрової безпеки?
- Чи обмежується доступ до продукції тільки тими особами, що мають бізнес-потребу?

продовження

WS 8 (Продовження)

6.2 Оцінка вразливостей (продовження)

Зловмисне забруднення (продовження)

- Чи мають контейнери для зберігання пломби із захистом від розпакування?
- Чи займається організація сумнівною торгівлею?
- Чи знаходиться організація у власності громадян конфліктних зон?
- Чи є можливість доступу у симпатиків екстремістських організацій?
- Чи мають хтось із працівників образу на організацію?
- Чи є проблемою відсутність мотивації, дисципліна персоналу чи підбір персоналу?
- Чи були звинувачені конкуренти нашого бізнесу в шпіонажі або саботажі?

6.3 Оцінка ризику

Організації повинні розуміти загрози, з якими вони стикаються, але повинні зосередити увагу на першочергових загрозах. Для кожної ідентифікованої загрози група ТАССР розглядає та оцінює в балах ймовірність виникнення кожної загрози та її впливу.

Імовірність виникнення/виявлення загрози	Бали	Вплив загрози
Рідка	1	Нікчемний
Малоймовірна	2	Малий
Можлива	3	Середній
Імовірна	4	Великий
Майже напевно	5	Тяжкий

Імовірність виникнення загрози може бути оцінена з огляду на наступне

- Чи досягнув би зловмисник своїх цілей, якби досяг успіху
- Чи міг би зловмисник мати доступ до продукції або процесу
- Чи можна було б стримати зловмисника захисними заходами
- Чи надав би зловмисник перевагу іншим цілям
- Чи був би викритий зловмисник перш ніж це мало б якісь наслідки

Вплив можна оцінити у фінансовому вираженні або з огляду на висоту посади персоналу, необхідного для врегулювання проблеми.

Рівень ризику визначається за допомогою наведеної нижче Таблиці, і для пом'якшення ризику слід запровадити відповідні засоби контролю в реєстрі ризиків..

Вплив загрози	5	C	B	A	A	A
	4	D	C	B	B	A
	3	E	D	C	C	B
	2	E	D	D	C	B
	1	E	E	D	C	C
		1	2	3	4	5
Імовірність виникнення/виявлення загрози						
Дуже високий ризик			Загроза А			
Високий ризик			Загроза В			
Середній ризик			Загроза С			
Низький ризик			Загроза D			
Нікчемний ризик			Загроза E			

WS 9 Засоби критичного контролю, які слід взяти до уваги

7.1 Контроль доступу	Якщо потенційні зловмисники не мають доступу до своєї цілі, їхня атака не може відбутися. Не є можливим або бажаним заборонити доступ усім, адже фізичні заходи можуть обмежити доступ певним особам включно з тими, хто має законну потребу Що взяти до уваги: Доступ до приміщень: • Доступ особам лише у службових потребах • Паркування автомобілів за межами периметру • Зонування приміщень таким чином, щоб обмежити доступ тільки тими, хто має службові потреби • Видима і всебічна огорожа по периметру • Моніторинг/запис вразливостей периметра за допомогою системи закритого телебачення (CCTV) Доступ до автомобілів: • Точки доступу під постійним наглядом • Спокійний дорожній рух на під'їзних шляхах • Доставка за графіком • Документація перевіряється перед в'їздом на територію • Пропущені доставки розслідуються Доступ до людей: • Контрольований доступ • У роздягальнях особистий одяг відокремлено від робочого • Перевірка відвідувачів • Лише за попереднім призначенням • Потрібне підтвердження особи • Завжди у супроводі • Позитивна ідентифікація персоналу та відвідувачів • Моніторинг/запис чутливих зон за допомогою системи замкненого телебачення (CCTV) Інші аспекти: • Безпечне поводження з поштою • Обмеження на портативне електронне обладнання та прилади фото- і відеофіксації • Обмеження на доступ до основних послуг • BS ISO/IEC 27000-3 дотримання правил кібербезпеки
7.2 Виявлення навмисного псування продукту	Значна частина складів сировини, деяких продуктів, більшість дистрибуторських транспортних засобів і всі упаковані харчові продукти дають можливість побачити несанкціоноване втручання/відкриття. Якщо зловмисник отримає доступ, докази втручання дають певний шанс, що атаку можна вчасно виявити, щоб попередити вплив. Виявлення зламу: • Пронумеровані пломби на сховищах для безтарного зберігання • Пронумеровані пломби на сховищах марок та маркованих упаковок • Ефективні пломби на роздрібних упаковках • Пронумеровані пломби на небезпечних матеріалах • Ретельний контроль запасів основних матеріалів • Запис номерів пломб на транспортних засобах доставки • Захищені імена користувачів і паролі для електронного доступу • Звітність кіберсистем про вторгнення
7.3 Забезпечення безпеки персоналу	Рекомендації з безпеки персоналу використовуються для пом'якшення загрози інсайдерів для організації. Принципи цих рекомендацій також можуть використовуватися підприємствами харчової промисловості, щоб оцінити, чи можна довіряти ключовому персоналу в організаціях, які постачають товари та послуги, що вони дотримують специфікації і процедури, а також що вони працюють в інтересах як постачальника, так і замовника. Перевірки перед прийняттям на роботу: • Підтвердження особистості • Підтвердження кваліфікацій • Верифікація підрядників • Кандидати на більш чутливі ролі визначаються через повноцінну процедуру найму Безперервна безпека персоналу: • Працівники на ключових посадах мотивуються і контролюються • Механізми (лінія довіри) для повідомлення про корупційні дії та зловживання • Нагляд за тимчасовим персоналом • Спроможність персоналу працювати самостійно • Сприятлива культура безпеки Кінець контрактних відносин: • Збір карток доступу та ідентифікаційних карток • Закриття або припинення облікового запису в комп'ютері • Фінальна співбесіда (при звільненні), щоб оцінити можливі наслідки на безпеку

WS 10 Реакція на критичну ситуацію**8.1 Управління кризовими ситуаціями в сфері захисту харчових продуктів від шахрайських атак**

Процедури захисту харчових продуктів, включаючи захист харчових продуктів від шахрайських атак, спрямовані на зменшення ризику нападу, але не можуть його усунути повністю, отже велике значення мають протоколи реагування на надзвичайні ситуації та забезпечення безперервності господарської діяльності.

Захист харчових продуктів від шахрайських атак входить до системи антикризового менеджменту бізнесу та має спільні з ним цілі:

- Звести до мінімуму фізичну та фінансову шкоду для споживачів, замовників, співробітників та інших
- Співпрацювати зі слідчими та правоохоронними органами
- Заручатися громадською підтримкою організації
- Мінімізувати фінансові, репутаційні та особисті втрати від кризової ситуації
- Запобігати повторному виникненню
- Виявляти правопорушників

Якщо організація припускає, що забруднення відбулось, від неї може вимагатись запровадження карантину та вилучення продукції. Кожен випадок порушення безпечності харчових продуктів буде оцінений групою ТАССР, головою підрозділу із забезпечення якості, та іншими групами, такими як відділ з якості та безпечності харчових продуктів постачальника, залежно від обставин.

Всі невідповідності сировини фіксуються у базі даних невідповідності сировини.

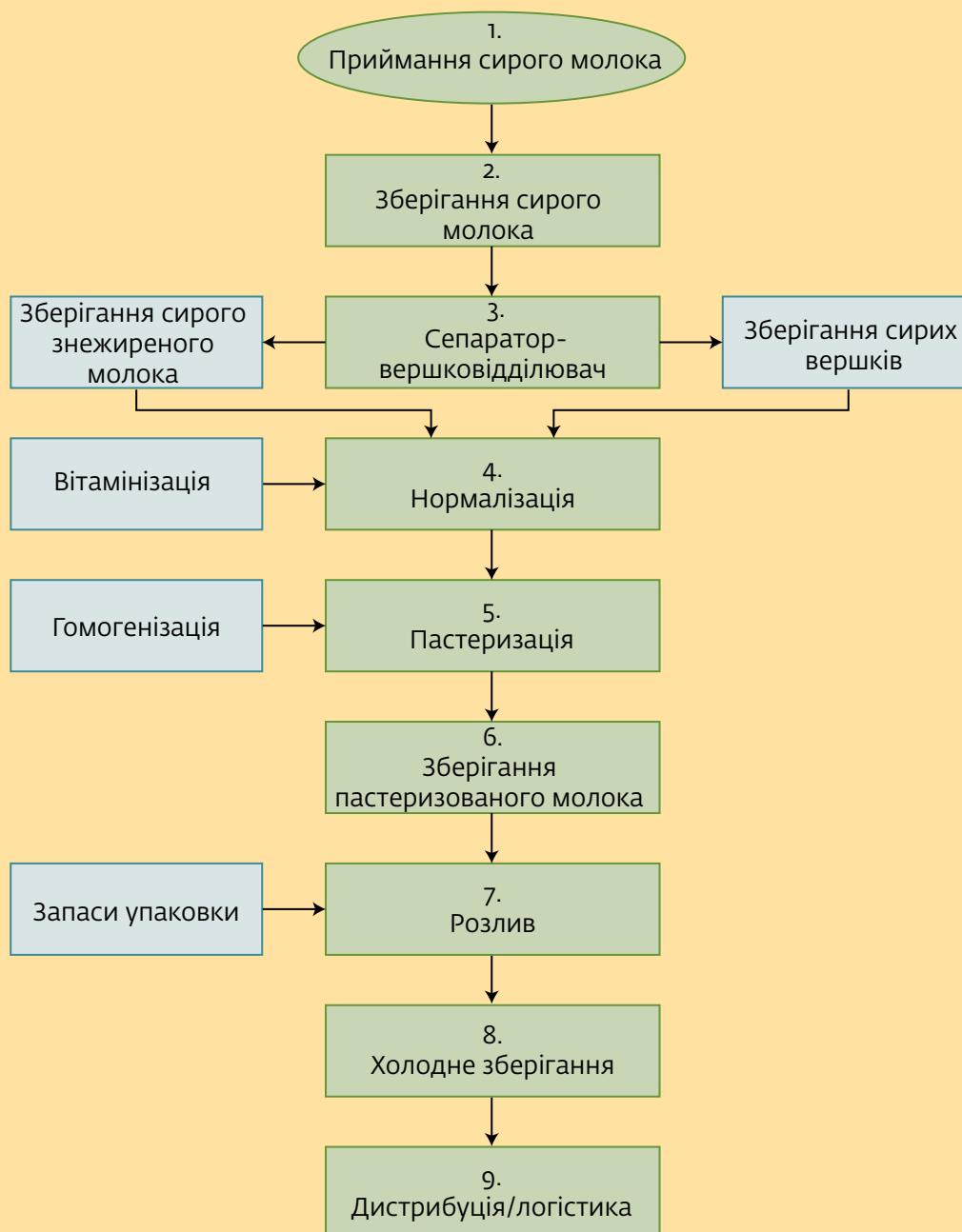
WS A Команда об'єкту

Ім'я	Посада	Освіта, досвід, і спеціалізоване навчання
Дж.Моран	Менеджер з безпечності харчових продуктів	Ступінь бакалавр англійської мови 15 років досвіду роботи в фармацевтичній і харчовій галузях 4+ років у галузі харчових продуктів з молока НАССР рівень 6 Аудитор/старший аудитор ISO 22000/FSSC 22000 Навчання аудитора PCQI Навчання з тем: ТАССР, захист харчової продукції, біопильність та біотероризм
О.Браун	Інспектор з гігієни/мікробіолог	Магістерський ступінь з аналітичної хімії 20 років досвіду роботи у харчовій галузі 4+ років у галузі харчових продуктів з молока НАССР рівень 5 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000
М.Родригес	Менеджер з переробки молока	Ступінь бакалавр англійської мови 8 років досвіду роботи у харчовій галузі 4+ років у галузі харчових продуктів з молока НАССР рівень 6 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000
Б.Мерфі	Керівник лабораторії	Доктор наук з мікробіології 8 років досвіду роботи у харчовій галузі 4+ років у галузі харчових продуктів з молока НАССР рівень 6 ISO/IEC 17025:2017 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000
Д. Смолл	Менеджер складського господарства	Ступінь бакалавра англійської мови 20 років досвіду роботи у харчовій галузі НАССР рівень 5 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000
О.Мерфі	Головний інженер	Ступінь бакалавра англійської мови 12 років досвіду роботи у харчовій галузі НАССР рівень 5 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000
С.Флак	Директор заводу	Ступінь бакалавра англійської мови 15 років досвіду роботи у харчовій галузі НАССР рівень 5 Внутрішній аудит згідно із ISO 22000/FSSC 22000/BRC

WS B План об'єкту

Вставте, будь ласка, план об'єкту, включаючи точки входу та виходу, а також зовнішній периметр території об'єкту.

WS C Діаграма схеми технологічного процесу



WS D Види загроз			
Інформація про об'єкт	Адреса об'єкту	Джо Блоггз Лтд	
	Дата	17 березня, 2019	
Інформація про продукцію		Цільне молоко гатунку А	
Номер	Загрози для компанії від	Можливі методи дії	Коментарі
	Злочинці	Підробка, незаконне заволодіння пакувальними матеріалами	Ризик для бренда
	Покупці компанії	Шахрайство, змова з постачальниками	Оцінка постачальників, аудити та анкетування
	Гактивісти (hacktivists)	Атаки на вебсайт	Застосування заходів безпеки
	Загроза місцю від		
	Роздратованих працівників	Дрібне забруднення, потенційно серйозне зловмисне забруднення	На об'єкті не працюють співробітники, найняті через кадрові агентства
	Працівників, що працюють безпосередньо з замовниками	Крадіжки, змови із замовниками	Перевірки охороною при вході та виході з об'єкту
	Сусідів		Захищений доступ
	Загроза для продукції		
	Мікробіологічна	Патогенні мікроорганізми, віруси, токсини, паразити	Потенційні загрози
	Алергени	Згідно із законодавством ЄС, молоко, глютен (пшениця, жито, ячмінь, овес), селера, яйця, риба, ракоподібні, молюски, кунжут, соя, люпин, гірчиця, горіхи, арахіс і сульфати	Потенційні загрози
	Хімічна	Антибіотики, мікотоксини, забруднення упаковки, пестициди, хімічні засоби для чищення, мастила, чорнило, медичні хімічні засоби, добрива, важкі метали, барвники та ароматизатори	Потенційні загрози
	Радіологічна	Радіоактивний матеріал, наприклад	Потенційні загрози
	Юридична	Невідповідні склад, властивості або якість продукції	Потенційні загрози
	Фізична	Скло та матеріали, що б'ються, метал, дерево, твердий пластик, пакувальні матеріали, каміння, предмети, що належали персоналу, кістки та хрящі, гнучкий пластик та сторонні тіла, властиві харчовій сировині, такі як кісточки фруктів або шкаралупа горіха	Потенційні загрози

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту					
Назва об'єкту: 2211		Дата: 3/17/2019		Заповнено: Дж.Моран	
	Розділ	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект	
1.0	Програми безпеки харчових продуктів	3	2	3	
2.0	Зовнішні майданчики та дах	6	0	0	
3.0	Програми для працівників та відвідувачів	5	3	2	
4.0	Прийняття матеріалів	8	7	1	
5.0	Операції на об'єкті	7	6	3	
6.0	Зберігання/ відвантаження готових товарів	2	7	0	
	ЗАГАЛОМ	31	25	9	65
	% відповідності	48%	39%	14%	
	Критерії	Рейтинг (вставте "1" у відповідне поле)			
		Відповідність	Покращення	Проблемний аспект	Коментарі—внесіть довідкові дані про документ, якщо документ існує
1.00	Програми безпеки харчових продуктів				Необхідно вжити заходів
1.1	Програма управління операційним ризиком, виконана для об'єкту (задокументовано)	1		1	Програма управління ризиками останній раз оновлювалась у 2011 (версія 3)
1.2	Група ТАССР на об'єкті визначена і всі зацікавлені сторони навчені принципам ТАССР. Створено команду управління кризовими ситуаціями. (задокументовано)			1	Група ТАССР призначена але навчання поки що не відбулось
1.8	Програма для забезпечення безпеки вхідної пошти та відправлень. (задокументована)		1		Процедура задокументована погано

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
1.9	Програма для захисту та резервного копіювання комп'ютерних систем і документації, критично важливої для безпеки харчових продуктів (задокументована)			1	Не створюється резервна копія документації	Розробити систему резервного копіювання документації, що має критичне значення для безпеки харчових продуктів
1.10	Зберігання на зовнішніх складах, зовнішнє виробництво та дистрибуція, контрольовані компанією, включені в програми безпеки харчових продуктів	1			Не застосовується	Не застосовується
1.11	Створено програму розгляду скарг від замовників/споживачів і процедури для розслідування ймовірних випадків несанкціонованого втручання в харчовий продукт (задокументовано)		1		Процедура розгляду скарг є застарілою	Оновити процедуру
1.12	Існують правила та процедури в письмовому вигляді для підпорядкованої служби безпеки (задокументовано)	1			Політика щодо захисту об'єкта СОП-017	відсутня
2.00	Зовнішні ділянки та дах	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект		
2.1	Захищені периметри для обмеження доступу до об'єкта та пов'язаних з ним господарських споруд	1			Периметр захищений за допомогою фізичних перешкод	
2.2	Камери безпеки використовуються на ключових локаціях навколо об'єкту та пов'язаних господарських споруд	1			Функціонують камери, що керуються Netwatch	
2.3	Проводиться регулярне патрулювання зовнішніх ділянок та даху (задокументовано)	1			Наразі не документується	Зв'язатись із підпорядкованими прибиральниками стосовно документації

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
2.8	Діє програма для врегулювання будь-яких проблем із безпекою, помічених на зовнішніх ділянках (задокументована)	1			Цілодобова присутність охорони на об'єкті	
2.9	Кількість входів на об'єкт мінімізована і вони під постійним наглядом	1			Цілодобова присутність охорони на об'єкті	
2.10	На входах до об'єкту використані металеві або броньовані двері	1			Присутні	Підтверджено
3.00	Програми для співробітників та відвідувачів	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект		
3.1	Офіційна програма перевірки перед прийомом на роботу для всіх працівників і осіб, яких наймають за контрактом (задокументовано)		1		Задокументований процес відсутній	Підтвердити з відділом кадрів
3.2	Жоден працівник або особа, найнята за контрактом, не були прийняті на роботу без проведення та затвердження результатів програми перевірки перед наймом (задокументовано)		1		Задокументований процес відсутній	Підтвердити з відділом кадрів
3.3	Жодних доказів присутності особистих речей за межами визначених місць	1			Виробничі зони інспектуються щодня	Відсутній
3.4	Офіційна програма спецодягу або верхнього одягу (задокументована)	1			Процедура СОП-018 використання спецодягу	Відсутній
3.5	Працівникам забороняється виходити за межі об'єкту або визначених зовнішніх зон для перепочинку протягом робочого дня			1	Наразі відсутні обмеження щодо переміщення працівників під час перерви	Обговорити з групою ТАССР, якщо необхідно
3.6	Шафи співробітників у роздягальнях та інших зонах зберігання особистих речей регулярно оглядаються			1	Огляди відбуваються лише перед аудитами, і не документуються	Потребується СОП і графік оглядів шафок

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
3.7	Відвідувачі, підрядники, гості тощо заходять на об'єкт через спеціальний вхід та реєструються	1			Всі відвідувачі звітують охороні, всі підрядники звітують менеджеру з технічного обслуговування	Відсутні
3.8	Відвідувачам, підрядникам, гостям тощо повідомляються правила поведінки на об'єкті, а також видаються перепустки із зазначенням дати видачі та терміну дії		1		Систему необхідно оновити	Оновити систему для забезпечення надання точної і стислої інформації
3.9	Відвідувачі, підрядники, гості тощо дотримуються правил компанії щодо носіння захисного одягу	1			Усі особи, що входять в зони середніх або підвищених санітарних вимог, повинні виконувати вимоги носіння спецодягу	Відсутні
3.10	Офіційна програма щодо супроводження відвідувачів на об'єкті та перевірки доступу до зон чутливих до продуктів харчування	1			СОП-004	Відсутні
4.00	Отримання матеріалів	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект		
4.1	Постачальники надають докази реалізації ними програм безпеки харчової продукції (задокументовані)	1			Докази постачальників про програми безпеки харчової продукції не задокументовані	Перевірте в системі затвердження постачальників, чи є така інформація, і вирішіть, для яких постачальників нам це потрібно
4.2	На обліку є гарантії постачальників щодо всіх інгредієнтів та упаковки	1			Наявні на порталі якості поставок	

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
4.3	Реалізуються формалізовані програми випробування інгредієнтів і упаковки (зовнішнє або самостійне випробування підприємством, або сертифікат дослідження) (задокументовано)		1		Програми лабораторного дослідження сировини/пакування є слабкими	Визначте вимоги по кожному артикулу сировини / пакування
4.4	Розвантажувальне обладнання (шланги, труби, кришки, шнеки тощо) захищене і перевіряється перед використанням			1	Відсутня задокументована процедура захисту та перевірки розвантажувального обладнання	Обговоріть з групою ТАССР, чи необхідно
4.5	Процес розвантаження здійснюється в охоронюваній зоні або контролюється протягом усього процесу	1			Усе розвантаження відбувається в спеціалізованих зонах під наглядом відповідних працівників	Відсутній
4.6	Після розвантаження причіп перевіряють, а все розвантажувальне обладнання ще раз захищають		1		Процедура для захисту розвантажувального обладнання не задокументована	Обговоріть з групою ТАССР, чи необхідно
4.7	Обсяг отриманої продукції звіряється із видатковими накладними	1			Робиться в магазинах/на мостових вагах	Відсутнє
4.8	Існують письмові процедури, що охоплюють усі отримувані матеріали (задокументовані)	1			СОП-002	Відсутні
4.9	Прибуття вантажівки на об'єкт перевіряється та підтверджується особа водія (задокументовано)	1			СОП-001	Відсутнє

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
4.10	Товарна накладна та документи на доставку матеріалів перевіряються. Вони мають включати назву матеріалу, кількість матеріалу, кількість пломб, номери пломб, номери партій тощо.		1		Виконується при отриманні, перевірці СОП	Переглянути СОП
4.11	Навченим персоналом підприємства проводиться огляд вантажівки та/або причепа до та після розвантаження (задокументовано)		1		Збірник інструкцій для складського господарства	Переглянути СОП
4.12	Під час приймання перевіряється номенклатура продуктів, кількості, маркування і номер партій (задокументовано)		1		Збірник інструкцій для складського господарства	Переглянути СОП
4.13	Наявні процедури про поводження з пошкодженим або відбракованими матеріалами (задокументовано)	1			СОП-003	Переглянути СОП
4.14	Відправлення збірних вантажів (LTL) підлягають контролю системою безпеки харчових продуктів, яка передбачає контроль інгредієнтів, обслуговування, дезінфекцію, боротьбу зі шкідниками, наявність лабораторії тощо.		1		Процедура не достатньо детальна, для збірних відправлень	Переглянути СОП
4.15	Письмові процедури, що регулюють питання введення і скасування карантину, порушень у кількості продукції поза межами заздалегідь визначеного діапазону, доказів несанкціонованого втручання або підробки отриманих товарів		1		Процедура не достатньо детальна щодо доказів несанкціонованого втручання	Переглянути СОП

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
4.16	Де можливо, для отримуваних матеріалів потребується упаковка із контролем відкриття/захистом від відкриття	1			Де можливо, використовується упаковка з індикатором відкриття	Зазначити, де використовується/не використовується в СОП
5.00	Господарська діяльність об'єкту	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект		
5.1	Проведена оцінка для визначення чутливих зон, таких як зберігання матеріалів, постачання води і пари, стисненого повітря, льодогенератора, подача повітря, змішування, дозування, виробництво тощо (задокументовано)		1		Оцінка ризику проведена 2011	Оновити оцінку ризиків
5.2	Уповноваженим особам обмежено доступ у чутливих зонах, що були встановлені під час оцінки ризиків	1			Доступ задокументовано в оцінці ризиків	Відсутнє
5.3	Постачання води та пов'язаних критичних компонентів (накопичувачів, запобіжників зворотного потоку, фільтрів тощо) є захищеним		1		Для підтвердження потребується повна оцінка	Оновити оцінку ризиків
5.4	Аналіз питної води проводиться на регулярній та випадковій основі (задокументовано)		1		Аналізи води проводяться зовнішнім підрядником через регулярні проміжки часу — потребується переглянути СОП	Переглянути СОП
5.5	Системи очищення та/або фільтрування води контролюються на регулярній основі (задокументовано)	1			Хлорування води постійно контролюється, перевіряється вручну із щотижневою фіксацією результатів	Переглянути СОП

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
5.6	Існує офіційний план розв'язання та реагування на можливі проблеми з безпекою води (задокументовано)			1	СОП не існує/відсутні посилення на неї у процедурах безпеки	Потребується СОП
5.7	Існують фізичні перешкоди та/або обмежений доступ для небезпечних сполук, як от нітрити, мийні та дезінфікуючі хімічні засоби, пестициди тощо.		1		Потребується оновлена оцінка	Провести оцінку і підтвердити
5.8	Існують засоби контролю для запобігання навмисному забрудненню постачальниками послуг з обслуговування, контролю шкідників, або дезінфекції		1		Потребується оновлена оцінка	Провести оцінку і підтвердити
5.9	Існує програма для виявлення контейнерів з інгредієнтами, з яких було відібрані проби, або які були відкриті. Працівники знають про цю програму, і розуміють, якого порядку дій дотримуватися, якщо виявлення не було проведено належним чином (задокументовано)			1	Потребується СОП	Потребується СОП
5.10	Простежуваність забезпечується для всіх інгредієнтів, упаковки прямого контакту, та продуктів повторної переробки (задокументовано)	1			Існує дієва процедура простежуваності	Відсутня
5.11	Доступ до виробничих компонентів, що гарантують безпеку харчових продуктів, обмежений і контрольований (контроль автоклава, пастеризатора, компонентів контролю температури тощо)	1			Запроваджені заходи контролю (захищені паролем)	Відсутня

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
5.12	Неперероблені товари відокремлюються від перероблених товарів, і існує програма для запобігання навмисному змішуванню цих товарів	1			Процедури відокремлення в магазині	Відсутня
5.13	Для готової продукції надається упаковка та/або пломби із захистом від несанкціонованого відкриття	1			Присутня	Відсутня
5.14	Вся готова продукція має відповідну ідентифікацію партії	1			Присутня	Відсутня
5.15	Етикетки знаходяться у захищеній зоні		1		Етикетки друкуються і зберігаються в зоні з контрольованим доступом, етикетки не захищаються всередині цієї зони	Обговорити з групою ТАССР чи потрібен захист упаковок в межах зони фасування
5.16	Етикетки, розміщені на контейнерах, перевіряються			1	Етикетки перевіряються онлайн-системою і операторами складів, СОП повинна бути більш детальною	Переглянути СОП
6.00	Зберігання/відвантаження готової продукції	Відповідність	Покращення	Проблемний аспект		
6.1	Готова продукція належним чином відокремлюється від сировини або небезпечних хімічних засобів	1			Присутня	Відсутня
6.2	Ведеться облік кількості готової продукції, і діє програма для розслідування нестачі або надлишку запасів		1		Наявна система контролю запасів, відповідна СОП має уточнити Процедура дій у випадку надлишку/нестачі запасів	Переглянути і оновити процедуру

продовження

WS E ТАССР Самостійна оцінка об'єкту (Продовження)						
6.3	У компанії є перелік усіх сторонніх складських та транспортних компаній/перевізників, яких використовує компанія, а також відповідний висновок аудиту (задокументовано)		1		Потребується підтвердження від магазинів	Підтвердити з директором по дистрибуції
6.4	Сторонні складські та транспортні компанії/перевізники, яких використовує підприємств, забезпечують безпеку харчових продуктів (задокументовано)		1		Має бути задокументована	Обговорити з командою ТАССР
6.5	Існують письмові процедури перевірки всіх транспортних засобів перед завантаженням (навалом і не навалом)		1		Проводяться перевірки	СОП може потребувати перегляду
6.6	Перед завантаженням проводиться інспекція усіх транспортних засобів, що виїжджають за межі об'єкта (задокументовано)		1		Присутня, потребує перегляду	Перегляд СОП
6.7	Під час навантаження перевіряються кількості матеріалів та номери партій	1			Присутня	Відсутня
6.8	Особа водія перевіряється (задокументовано)		1		Потребується підтвердження від магазинів	Підтвердити з директором по дистрибуції
6.9	Дотримується безпека вантажівок і причепів під час транспортування, включаючи багаторазові зупинки або доставки		1		Потребується підтвердження від перевізників-третіх сторін	Підтвердити з директором по дистрибуції
Загалом		31	25	9		

WS F Виявлення загроз на об'єкті																																		
Назва об'єкту: Джо Блоггз Лтд.						Дата: 17 березня, 2019					Заповнено: Дж.Моран						Оцінка ризиків у балах																	
Критерії /етап технологічного процесу	Подальший розподіл	Номер ризику	Загроза	Вразливість (мотивація/слухна нагода)	Превентивні дії /засоби контролю, що існують на цей час	Імовірність виникнення/виявлення загрози					Вплив загрози						Загальна кількість балів	Дерево прийняття рішень щодо загроз																
						Майже напевно (5)	Вірогідно (4)	Можливо (3)	Малоймовірно (2)	Рідко (1)	Тяжкий (5)	Великий (4)	Середній (3)	Малий (2)	Нікчемний (1)			Якщо ≥6, пере-ходьте до дерева прийаття рішень	Q1	Q2	Q2a	Q3	Q4	Q5	ПП / ККТ/ VTP									
Програми безпеки харчових продуктів	Документація/процедури	1.1	Відсутність системи управління операційним ризиком	Окремі особи /групи користуються з прогалин в управлінні операційним ризиком	Впроваджено управління операційним ризиком, № документа: RA-COP-001 V1.0					2				4						8	Так									N/A				
		1.2	Зберігання на складах поза об'єктом не контролюється	Окремі особи /групи користуються відсутністю контролю за складами поза об'єктом, щоб скомпрометувати безпечність продукту	Затвердження складів третьої сторони /поза об'єктом						1			4					4									N/A						
Зовнішні ділянки і дах	Зовнішні	2.1	Безпека об'єкту не перевіряється регулярно	Окремі особи /групи користуються відсутністю охорони, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Цілодобова присутність охорони на об'єкті, відеонагляд за допомогою CCTV за важливими локаціями на об'єкті, плюс наявність заходів фізичної безпеки (паркан, шлагбауми тощо.)						1			4					4															
		2.2	Доступ до даху, силосів, зовнішніх будівель, сховищ безтарної продукції не закритий	Окремі особи /групи користуються відсутністю охорони, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Охорона зовнішніх будівель/ силосів, всебічна оцінка стороннім підрядником щорічно						1			4					4	Так								N/A						
		2.3	Відсутність зовнішнього освітлення, що може створити можливості для несанкціонованого проникнення сторонніх осіб	Особа/група користується з відсутності освітлення і ховається допоки не отримає доступ	Адекватне освітлення в усіх зонах						1				3				3	Так								PRP						
Програми для працівників та відвідувачів	Люди	3.1	Люди/підрядники не перевіряються перед працевлаштуванням, люди можуть спричинити зловмисне забруднення об'єкту/ продуктів/інших людей або мати підстави для здирництва	Особи/ групи користуються з відсутності обмежень доступу та компрометувати безпеку продукту	Люди /підрядники проходять перевірку перед працевлаштуванням					2				4					8	Так								N/A						
		3.2	Неналежне зберігання особистих речей персоналу на об'єкті, що може призвести до зловмисного забруднення продукції /обладнання/завдання шкоди людям	Незадоволений працівник/ підрядник користується з відсутності місць для зберігання особистих речей, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Адекватні облаштовані місця на об'єкті в роздягальнях для зберігання особистих речей																													
Приймання матеріалів	Отримання	4.1	Відсутність документованих специфікацій на сировину та упаковку, отримувану на об'єкті, і що необхідно зробити, якщо матеріали/упаковка є пошкоджені або забраковані	Особа/група користується з відсутності задокументованих специфікацій і процедур для зловмисного забруднення продукту через матеріали/ упаковку	Специфікації на об'єкті для сировини/упаковки. PKG. СОП-003 V1.0					2				4					8	Hi	Hi	Так						PRP						
		4.2	Особа водія, що здійснює доставку, не встановлюється, і доступ не обмежується	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Особа водія, що здійснює доставку, встановлюється, і доступ обмежується						1			4					4								N/A							
		4.3	Отримано забруднену сировину	Навмисно забруднена сировина компрометує безпеку продукту	Критична сировина перевіряється по ключових параметрах. GQMS 0810.000.1004				3						3				9	Hi	Hi	Так						PRP						

продовження

WS F Виявлення загроз на об'єкті (Продовження)

Назва об'єкту: Джо Блоггз Лтд.			Дата: 17 березня, 2019		Заповнено: Дж.Моран			Оцінка ризиків у балах																				
Критерії /етап технологічного процесу	Подальший розподіл	Номер ризику	Загроза	Вразливість (мотивація/слухна нагода)	Превентивні дії /засоби контролю, що існують на цей час	Імовірність виникнення/виявлення загрози					Вплив загрози					Загальна кількість балів	Дерево прийняття рішень щодо загроз											
						Майже напевно (5)		Вірогідно (4)	Можливо (3)	Малоймовірно (2)	Рідко (1)	Тяжкий (5)	Великий (4)	Середній (3)	Малий (2)		Нікчемний (1)	Якщо ≥6, пере-ходьте до дерева прийняття рішень	Q1	Q2	Q2a	Q3	Q4	Q5	ПП / ККТ/ VTP			
Функціонування потужностей	Потужності	5.1	Незахищене водопостачання, резервуари для зберігання, (зворотний потік/фільтри)	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Захищене водопостачання, резервуари для зберігання, (зворотний потік/фільтри)				3						3				9	Hi	Hi	Tak						PRP
		5.2	Вода забруднена і не знаходиться під наглядом	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Якість води контролюється за відповідними параметрами						1				3				3									PRP
		5.3																										
	Зберігання	5.4	Несанкціонований доступ до сипучих інгредієнтів, місця зберігання хімічних речовин, люків, пустот, стелі, вентиляційних отворів тощо.	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Встановлено контроль доступу за допомогою пін-коду на клавіатурі/ свайп-картки, у всіх зонах, для підтвердження потрібна повна оцінка				3				4					12	Hi	Hi	Tak						N/A	
		5.5	Пестициди (пастки з приманками) використовуються на об'єкті, доступ до них не обмежений і не контрольований	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Токсичні приманки використовуються лише у зовнішніх зонах (неви-робничих, нескладських), і є захищеними в місцях розташування, регулярно перевіряються провайдерами послуг боротьби зі шкідниками						1				2			2									PRP	
		5.6	Відкрита сировина не оскаржується	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Відкрита сировина не приймається						1				3			3										PRP
	Підготовка	5.10	Несанкціонований доступ до сипучих інгредієнтів, місця зберігання хімічних речовин, люків, пустот, стелі, вентиляційних отворів тощо.	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпеку продукту	Встановлено контроль доступу за допомогою пін-коду на клавіатурі/ свайп-картки, у всіх зонах, для підтвердження потрібна повна оцінка				3				4					12	Hi	Hi	Tak						N/A	
		5.11	Пестициди (пастки з приманками) використовуються на об'єкті, доступ до них не обмежений і не контрольований	Особа/група користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпечність продукції	Токсичні приманки використовуються лише у зовнішніх зонах (неви-робничих, нескладських), і є захищеними в місцях розташування, і регулярно перевіряються провайдерами послуг боротьби зі шкідниками.						1				2			2									PRP	

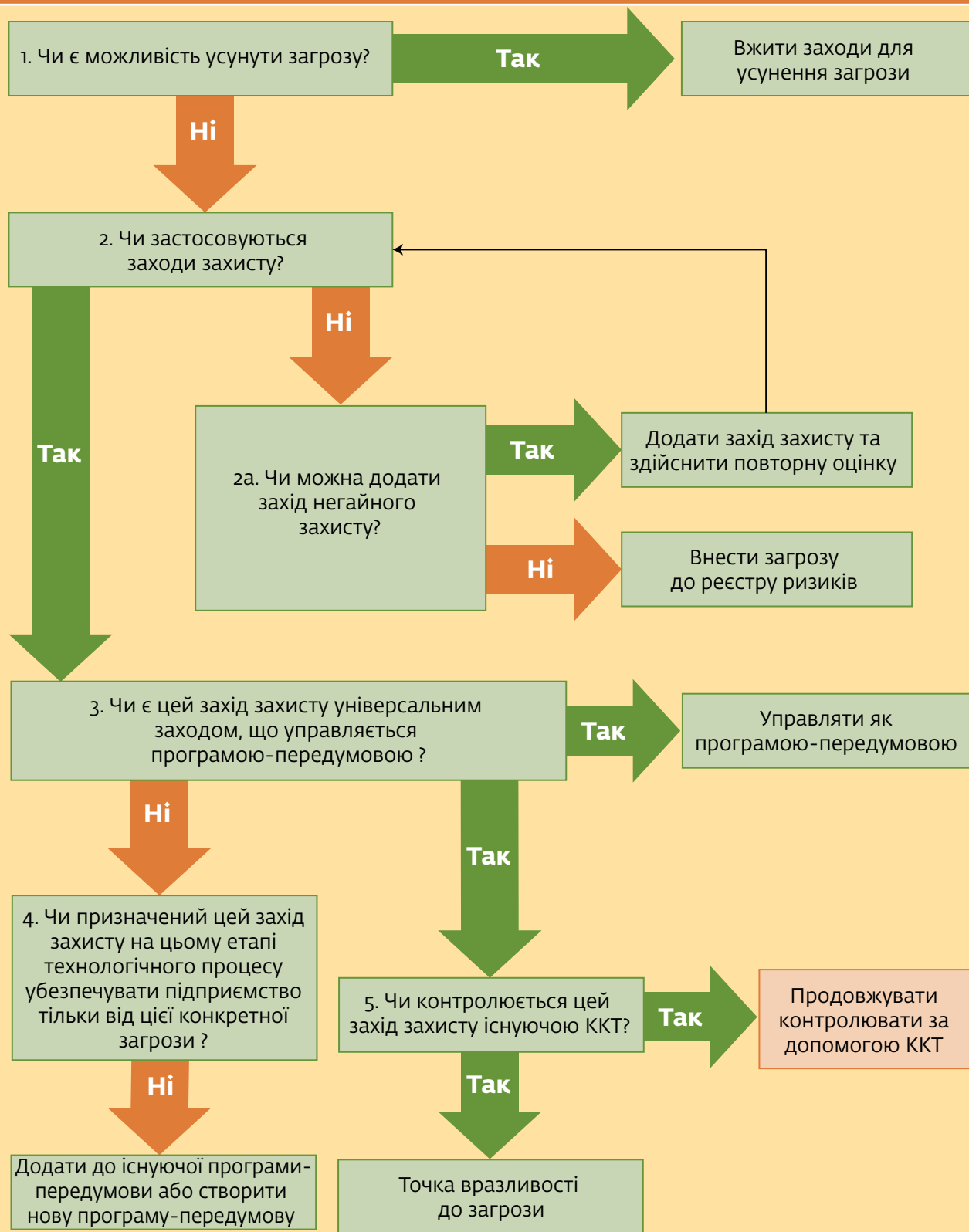
продовження

WS F Виявлення загроз на об'єкті (Продовження)																																				
Назва об'єкту: Джо Блоггз Лтд.						Дата: 17 березня, 2019						Заповнено: Дж.Моран							Оцінка ризиків у балах																	
Критерії /етап технологічного процесу	Подальший розподіл	Номер ризику	Загроза	Вразливість (мотивація/слушна нагода)	Превентивні дії /засоби контролю, що існують на цей час	Імовірність виникнення/виявлення загрози					Вплив загрози					Загальна кількість балів	Дерево прийняття рішень щодо загроз																			
						Майже напевно (5)	Вірогідно (4)	Можливо (3)	Малоймовірно (2)	Рідко (1)	Тяжкий (5)	Великий (4)	Середній (3)	Малий (2)	Нікчемний (1)		Якщо ≥6, пере-ходьте до дерева прийняття рішень		Q1	Q2	Q2a	Q3	Q4	Q5	ПП ККТ/ VTP											
Функціонування потужностей(продовження)	Етап технологічного процесу	5.12	Забруднення в пункті виробництва (напр. алергенами, хімічними речовинами)	Особа користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпечність продукції	Система має механізм блокування, який автоматично закриває її або запускає сигнал тривоги, якщо вона відкривається під час виробництва, належний нагляд за працівниками у критичних зонах						1		4													5										N/A
	Упаковка	5.14	Забруднення в момент нарізки або пакування (напр., алергени, хімічна, фізична загрози), пакування не захищена від несанкціонованого відкриття	Особа користується відсутністю контролю у пункті виробництва, щоб скомпрометувати безпечність продукції	Упаковка з індикацією відкриття, огорожені системи розливу в рамках пакувальних ліній						1		4					4										N/A								
		5.15	Етикетки для первинної упаковки не обмежені, і для використання доступні застарілі етикетки	Неправильне маркування зумисне наноситься на готову продукцію, щоб зашкодити репутації компанії / скомпрометувати безпечність продукції	Етикетки друкуються через систему SAP і не можуть бути виготовлені заднім числом. Під час ранкових санітарних обходів перевіряють очищення ліній від етикеток			4						3			12	Hi	Hi	Так							ПП									
	Обладнання	5.17	Забруднення від обладнання	Обладнання навмисно забруднюється особою/ групою осіб, щоб скомпрометувати безпечність продукції	Система має механізм блокування, який автоматично закриває її або запускає сигнал тривоги, якщо вона відкривається під час виробництва, належний нагляд за працівниками у критичних зонах, обладнання закуповується тільки у затверджених постачальників, програма- передумова SIP						1			3			3										N/A									
Готова товарна продукція і відвантаження	Товари під час транспортування	6.1	Саботаж в пункті навантаження або під час транзиту (напр., викрадення або пошкодження транспортного засобу)	Безпечність готової продукції навмисно компрометується в пункті навантаження або під час транзиту особою /групою							1			3			3										N/A									
		6.2	Процедури щодо товарів під час транспортування не дотримуються і облік запасів не ведеться	Особа користується відсутністю засобу контролю над товарами під час транспортування, щоб скомпрометувати безпечність продукції або ввести сфальсифікований продукт	Запроваджені процедури для контролю запасів, наявна система SAP не дає можливості рухатись або використовувати не взяті на облік запаси,					2			4				8	Hi	Hi	Так							N/A									
	Транспорт	6.3	Вантажівки не захищені, і продукція легко забруднюється	Особа користується відсутністю засобу контролю, щоб скомпрометувати безпечність продукції або ввести сфальсифікований продукт	Вантажівки охороняються під час навантаження і під час транзиту						1		4				4									N/A										
	Зберігання готової продукції	6.4	Готова продукція не охороняється /не використовується упаковка із контролем несанкціонованого відкриття	Особа користується відсутністю засобу контролю, щоб скомпрометувати безпечність продукції або ввести сфальсифікований продукт	Доступ до магазинів контролюється, крім того використовується упаковка з індикацією відкриття						1		4				4									N/A										

Примітка: ККТ = критична контрольна точка; ПП = програма-передумова; VTP = точка вразливості до загрози.

[illegible]

WS H Дерево прийняття рішень при загрозі



Додаток 3В. Настанови: Оцінка вразливості і контролю в критичних точках

Таблиця 3В.1 Методичні рекомендації та визначення: Система VACCP										
Продукт/ група продуктів	Етап технологічного процесу	Вразливість	Ймовірність виникнення	Вплив загрози	Оцінка пріоритетності у балах		Мотивація/ слухна нагода	Засоби контролю	Стратегія мінімізації (застосовна до кількості балів <10)	Верифікація
Цільне молоко	Отримання молока	Розбавлення сирого молока для збільшення об'єму	Можлива	Нікчемний	3		У фермера існує економічна мотивація збільшити об'єм молока, розбавивши його. Слушна нагода випадає на рівні господарства, коли можна додати розріджувач перед тим, як молоко заберуть заготівельники.	Лабораторне дослідження (випробування) на додану воду, ідентифікатор документа, Test.COP.001 V1.2	Не застосовується	Не застосовується
	Закупівля лактози	Фальсифікація лактози (див. оцінка вразливості лактози) шляхом додавання несанкціонованих підсилювачів	Можлива	Тяжкий	15		Підвищення вмісту нібито протеїну за допомогою затвердженого підсилювача, щоб збільшити цінність молока, є економічною мотивацією (приклади сканування горизонту, тобто виявлення вузьких місць у виробництві, включають: меламін, немолочні протеїни)	Процедура для вхідного матеріалу, ідентифікатор документа, СОП-001 V1.1	Стандарт управління і верифікація постачальників підприємства, ідентифікатор документа, Stf-001, V1.4	Аудит постачальників/ вендорів, де ризик високий, аналіз готової продукції
Дозування	Забір молока	Неправомірне використання нехаляльних/некошерних інгредієнтів як халяльних/кошерних	Можлива	Нікчемний	3		Економічна мотивація низька. Ніякого ризику для безпечності харчових продуктів немає.	Ведеться сертифікація по всіх сертифікованих постачальниках	Не застосовується	Не застосовується
Всі	Обслуговування	Заміна мастильних матеріалів та/або обладнання, що мають допуск до харчових продуктів, дешевшими варіантами	Малоймовірна	Великий	8		Присутня економічна мотивація купувати дешевше обладнання для технічного обслуговування. Оскільки закупівлями займаються невелика кількість людей, існує мало можливостей зробити це і не бути викритим.	Усі мастильні матеріали та обладнання, що контактує з продуктом, сертифіковані як такі, що мають харчовий допуск. Для мастильних матеріалів ведеться реєстр.	Не застосовується	Не застосовується
	Прибирання/ Очищення	Заміна затверджених мийних засобів дешевшими альтернативами	Малоймовірна	Великий	8		Існує економічна мотивація купувати дешевші мийні засоби. Оскільки закупівлями займаються невелика кількість людей, існує мало можливостей зробити це і не бути викритим.	Ведеться реєстр мийних засобів. Мийні засоби, дозволені для використання на поверхнях, що контактують із харчовою продукцією, повинні бути зареєстровані у відповідному центральному органі виконавчої влади та регулярно перевірятися.	Не застосовується	Не застосовується
	Відбір продукції для реалізації	Продаж води після ополіскування молочної тари/ матеріалу поганої якості як високоякісного продукту	Малоймовірна	Тяжкі	10		Існує економічна мотивація шахрайським шляхом продавати на ринку продукт низької якості як хороший продукт вищого ґатунку А, однак можливості робити це обмежені через контроль, який пропонує система SAP	Замовникам відпускається увесь якісний продукт вищого ґатунку А. Вода після ополіскування із залишками молока та матеріал зниженої якості блокується системою SAP, запобігаючи його переміщенню. Вода із залишками молока та матеріал зниженої якості утилізуються схваленою компанією з утилізації.	Не застосовується	Не застосовується
Введіть ідентифікатор документа							.			
Rev o										
3-17-2019										
Інструкції										
Продукт/ група продуктів	Етап технологічного процесу	Вразливість	Імовірність виникнення	Наслідки виникнення	Оцінка пріоритетності у балах		Мотивація/ слухна нагода	Заходи контролю	Стратегія мінімізації	Верифікація
Визначає продукт або групу продуктів в рамках обсягу дослідження VACCP	Визначає і документує відповідні виробничі етапи, що стосуються продукту та/ або групи подібних продуктів	Окреслює вразливі елементи ланцюга постачання, підготовлені групою TACCP/VACCP оператора ринку	Окреслює ймовірність виникнення загрози	Окреслює наслідки виникнення загрози	Окреслює номер профілю ризику (RPN), присвоєний конкретній загрозі на підприємстві, на основі бальної системи оцінки ризиків, передбаченої в СОП Фальсифікація продукції і вразливість		Окреслює мотивацію / слухну нагоду для зловмисника, якщо загроза повністю матеріалізувалась	Окреслює заходи контролю, запроваджені наразі у підприємства, спрямовані на запобігання виникнення вразливості	Окреслює підхід до мінімізації, який має бути обраний підприємством у випадку виявлення нападу/ інциденту	Окреслює дії, щоб перевірити ефективність стратегії мінімізації, якщо доречно

Примітки

1. Див. “ISO 22000:2018 (англ.), Системи управління безпеністю харчової продукції: Вимоги для будь-якої організації в харчовому ланцюгу” Міжнародна організація зі стандартизації, Женева, <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en>. Щодо всіх інших стандартах ISO, згаданих у цій главі, див Платформу онлайн-пошуку (база даних), Міжнародна організація зі стандартизації, Женева, <https://www.iso.org/obp/ui/#home>.
2. Із усіма настановами Комісії Кодекс Аліментаріус, згаданими в цій главі, можна ознайомитись в розділі Настанови (Guidelines) (база даних), Кодекс Аліментаріус, Міжнародні стандарти харчових продуктів, Секретаріат комісії Кодекс Аліментаріус, Організація з продовольства та сільського господарства ООН, Рим, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>.
3. З усіма стандартами Кодекс Аліментаріус, згаданими у цій главі, можна ознайомитись у розділі Стандарти (база даних), Кодекс Аліментаріус, Міжнародні стандарти харчових продуктів, Секретаріат комісії Кодекс Аліментаріус, Організація з продовольства та сільського господарства ООН, Рим, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>.
4. Див. “Кодекс Аліментаріус: Міжнародні стандарти харчових продуктів” Спільна програма стандартів харчових продуктів Організації з продовольства та сільського господарства ООН –Всесвітньої організації охорони здоров’я, Рим, <http://www.fao.org/-fao-who-codexalimentarius/en/>.

Список використаних джерел

- Комісія Кодекс Аліментаріус (САС 2003). “Загальні принципи гігієни харчових продуктів .” САС/RCP 1-1969, Версія 4-2003, Секретаріат ККА, Організації з продовольства та сільського господарства ООН, Рим.
- Пеннінгтон, Томас Х’ю. 1997. “Група Пеннінгтон: Звіт про обставини, що привели в 1996 році до спалаху інфікування E.coli 0157 у Центральній Шотландії, наслідки для безпеки харчових продуктів та уроки, які необхідно засвоїти.” 8 квітня, видавництво Stationery Office, Единбург.
- ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров’я). 1999. “Стратегії щодо впровадження НАССР малими та/або менш розвиненими підприємствами.” Звіт WHO/SDE/PHE/FOS/99.7, ВООЗ, Женева.

Посібник з питань безпечності харчових продуктів

Глава 4 “Процедури та документація системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS)”

Міжнародна фінансова
корпорація (IFC)



WORLD BANK GROUP

THE WORLD BANK
IBRD • IDA

IFC

International
Finance Corporation

2020 Група Світового банку
1818 H Street NW, Washington, DC 20433
Телефон: 202-473-1000; Інтернет: www.worldbank.org

Деякі права захищені

1 2 3 4 23 22 21 20

Цей посібник підготовлений співробітниками Групи Світового банку за участі зовнішніх фахівців. Група Світового банку - це організації-члени Групи Світового банку, які є окремими та самосійними юридичними особами і включають: Світовий банк (Міжнародний банк реконструкції та розвитку); Міжнародну фінансову корпорацію (МФК); та Багатостороннє агентство з гарантування інвестицій (MIGA), кожна з цих організацій заснована відповідно до її Статей Угоди.

Відомості, тлумачення та висновки, викладені в цьому посібнику, не обов'язково відображають погляди директорів або виконавчих директорів відповідних установ Групи Світового банку чи урядів, які вони представляють. Група Світового банку не гарантує точності даних, які увійшли до цієї роботи. Позначення кордонів, кольори, назви та інша інформація, показані на картах у цій роботі, не означають судження Групи Світового банку щодо правового статусу будь-яких територій або схвалення чи прийняття таких кордонів.

Зміст цього Посібнику надається виключно в загальних інформаційних цілях і не є юридичною консультацією, порадою щодо цінних паперів або інвестицій, висновком щодо доцільності будь-якої інвестиції або пропозицією будь-якого типу. Установи Групи Світового банку або їх афілійовані особи могли інвестувати, надавати інші консультації або послуги, або мати інший майновий інтерес у певних компаніях і сторонах (включно із зазначеними в посібнику).

Ніщо в цьому документі не є і не повинно вважатися обмеженням або відмовою від привілеїв та імунітетів будь-якої з установ Групи Світового банку, всі з яких цим пунктом спеціально обумовлюються.

Права та дозволи



Цей Посібник пропонується до використання на підставі ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» 3.0 IGO (CC BY 3.0 IGO) <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/igo>. Згідно з умовами ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» ви маєте право копіювати, поширювати, передавати та адаптувати цю роботу, в тому числі для комерційних цілей, за умови дотримання наступних умов:

Посилання на джерело — при посиланні на Посібник просимо використовувати наступне її найменування: Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: *Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів*. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. Ліцензія: Creative Commons «Із зазначенням авторства» CC BY 3.0 IGO

Переклади — якщо ви створюєте переклад цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Цей переклад не було виконано Групою Світового банку і не повинен вважатися офіційним перекладом авторства Групи Світового банку. Група Світового банку не несе відповідальності за зміст або помилки цього перекладу.*

Адаптації — Якщо ви готуєте адаптацію цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Ця публікація є адаптацією оригінальної праці Групи Світового банку. Погляди та думки, викладені в цій адаптації, є виключною відповідальністю автора або авторів адаптації, і виходять не під редакцією Групи Світового банку.*

Зміст матеріалів від третіх сторін — Не всі складові частини матеріалів, вміщених у цій роботі, належать Групі Світового банку на праві власності. Отже, Група Світового банку не гарантує, що використання окремих елементів, що належать третім сторонам, або частини цієї роботи не вважатимуться порушенням авторських прав таких третіх сторін. Ризик виникнення претензій третіх сторін у результаті такого порушення покладається виключно на вас. Якщо ви бажаєте повторно використати якийсь елемент цієї роботи, ви повинні самостійно визначити, чи потрібен дозвіл на таке повторне використання, і отримати його від власника авторських прав.

Приклади таких елементів включають — без обмежень — таблиці, графіки або зображення.

З усіма питаннями щодо прав і ліцензій просимо звертатися до відділу публікацій Світового банку, World Bank Group, 1818 H Street NW, Washington, DC 20433 USA;

e-mail: pubrights@worldbank.org.

ISBN (паперова версія): 978-1-4648-1548-5

ISBN (електронна версія): 978-1-4648-1549-2

DOI: 10.1596/978-1-4648-1548-5

Cover photo: A group of women work in a selection line of an olive factory in Lima, Peru. © Christian Vincens / Shutterstock.com. Used with the permission of Christian Vincens / Shutterstock.com. Further permission required for reuse.

Фото на титульній сторінці: Для повторного використання потрібен додаткових дозвіл.

Дизайн обкладинки та внутрішньої частини публікації: Кірстен Деннісон

Зміст

Огляд документації	6
Задokumentовані процедури	7
Робочі інструкції	9
План контролю небезпечних факторів	9
Специфікації	10
Форми	10
Записи	10
Затвердження, випуск та контроль документів FSMS	11
Архівне зберігання записів	12
Примітка.	13
Посилання	13
Процедури системи управління безпечністю харчових продуктів: Шаблони та інструкції	14
■ Контроль документів.	14
■ Контроль записів	24
■ Контроль продукту, що не відповідає вимогам	28
■ Гігієнічна процедура	34
■ Внутрішній аудит	41
■ Контроль алергенів.	49
■ Симуляція відкликання	53
■ Корекція і коригувальні дії	61
■ Простежуваність	67
■ Ідентифікація та оцінка відповідності	80
■ Навчання та підвищення кваліфікації	85

4 ■ ПОСІБНИК З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

■ Управління скаргами.	94
■ Контроль шкідників	99
■ Управлінський аналіз	102
■ Повірка/калібрування	109
■ Відкликання та вилучення продуктів.	124
■ Захист харчових продуктів	131
■ Шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	144

ГЛАВА 4

Процедури та документація системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS)

Огляд документації

Як зазначалось у главі 3, сьомим і останнім принципом системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках (НАССР) є впровадження ефективних процедур ведення записів для документування системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS). Ведення повних і точних записів є важливим для забезпечення ефективного моніторингу FSMS та демонстрації відповідності вимогам безпечності харчових продуктів.

Структуру документації, використану у FSMS, можна описати як ієрархію. У стандарті 22000:2018 Міжнародної організації зі стандартизації (ISO) вона називається “задокументована інформація.”¹ Цей термін було введено як елемент типової високорівневої структури та єдиної термінології, що вживається в стандартах систем управління. Пункт 3.13 стандарту ISO 22000:2018 подає наступне визначення задокументованої інформації: “інформація, яку повинна контролювати та зберігати організація, а також носій, на якому вона знаходиться.” Задокументована інформація може використовуватись для передачі повідомлення, надання доказів того, що було заплановано та що фактично було зроблено, або для обміну знаннями.

Згідно з п. 7.5 ISO 9001:2015, за всією задокументованою інформацією, яка є частиною FSMS, має здійснюватися контроль. Так, відповідно до ISO 9001:2015, документом є інформація (значущі дані) та носій, на якому вона міститься, тоді як задокументована інформація – це інформація (значущі дані), яка в обов’язковому порядку ведеться і контролюється організацією. Документи НАССР та FSMS можуть існувати в будь-якій формі чи на будь-якому типі носія, як, наприклад, паперовому, магнітному, електронному або оптичному комп’ютерному диску, фотографіях чи еталонних зразках продукції.

Згідно з п. 7.5.1 ISO 9001:2015, документація системи управління якістю включає задокументовану інформацію, яка вимагається за міжнародним стандартом і визначається організацією як необхідна для забезпечення ефективності FSMS. Примітка в кінці пункту пояснює, що сфера застосування задокументованої інформації FSMS може бути різною для різних організацій залежно від (1) розміру організації та виду її діяльності, процесів, продуктів та послуг, які вона виконує чи втілює в життя; (2) складності цих процесів та взаємозв’язків між ними, що виникають в результаті взаємодії; та (3) компетентності задіяних осіб. Це впливає на поширення, ведення та розуміння документації.

Рис. 4.1 показує типову ієрархію документації НАССР чи FSMS. Структура ієрархії залежить від умов певної конкретної організації.

Рис. 4.1 Ієрархія документації системи управління безпечністю харчових продуктів



Примітка: ПП = програми-передумови; СОП = стандартна операційна процедура.

Ціль та переваги

Документація FSMS слугує досягненню організацією наступних цілей і вигод: (1) вона описує систему FSMS організації; (2) надає інформацію крос-функціональним групам, щоб вони могли краще зрозуміти взаємозв'язки в організації; (3) переконує співробітників у відданості керівництва підприємства принципам безпечності харчових продуктів; (4) допомагає працівникам зрозуміти їхню роль у організації, підвищуючи їх відчуття власної значущості та важливості їхньої роботи; (5) підтримує взаєморозуміння між співробітниками та керівництвом; (6) закладає підґрунтя для очікувань стосовно якості виконання роботи; (7) констатує, яким чином слід виконувати завдання, щоб досягти визначених вимог; (8) надає об'єктивні докази того, що встановлені вимоги були досягнуті; (9) демонструє чітку, ефективну структуру для функціонування; (10) створює платформу для навчання нових працівників і періодичного підвищення кваліфікації наявних працівників; (11) створює основу для підтримання порядку та рівноваги всередині організації; (12) сприяє застосуванню єдиного підходу до виконання операцій на основі задокументованих процесів; (13) формує фундамент для постійного вдосконалення; (14) підтримує довіру замовників за допомогою задокументованих систем; (15) демонструє можливості організації зацікавленим сторонам; (16) встановлює чіткий набір вимог до постачальників; (17) створює орган аудиту FSMS; та (18) будує основи для оцінки ефективності та постійної придатності FSMS для вирішення завдань, які вона покликана вирішувати.

Політика безпечності харчових продуктів та пов'язані з нею цілі

Політика безпечності харчових продуктів (food safety policy) і пов'язані з нею цілі повинні бути задокументовані. Вони можуть існувати у вигляді окремих документів або входити до системи FSMS. Політика безпечності харчових продуктів повинна містити відповідні чітко визначені вимоги, встановлені схемою безпечності харчових продуктів Глобальної ініціативи з безпечності харчових продуктів (GFSI).

Цілі безпечності харчових продуктів повинні відповідати вимогам SMART (Specific, Measurable, Attainable, Realistic and Time-bound) тобто: конкретні, вимірні, досяжні, реалістичні і визначені в часі. Вони повинні бути узгодженими з політикою безпечності харчових продуктів та з головною ціллю схеми безпечності харчових продуктів GFSI, тобто, усувати чи знижувати відповідні загрози для безпечності харчових продуктів.

Задокументовані процедури

Структура та формат

Організації можуть вибрати форму документації щодо стандартних операційних процедур (СОП), яка найбільше відповідає їхнім вимогам. Таким чином, структура та формат задокументованих СОП на паперовому або електронному носії можуть включати текст, блок-схеми, таблиці, їх поєднання або будь-який інший відповідний вміст відповідно до потреб організації. Задокументовані СОП повинні містити всю необхідну інформацію та мати позначення згідно із унікальною системою ідентифікації. Вони можуть посилаватися на робочі інструкції, які визначають порядок виконання певної діяльності. СОП зазвичай описують дії, які виконують працівники в різних функціональних підрозділах, при цьому робочі інструкції зазвичай поширюються на завдання в межах одного функціонального підрозділу.

Далі у цій главі наведено зразки шаблонів багатьох можливих задокументованих СОП. Їх слід вважати ілюстративними. Кожна з них ідентифікується унікальним номером СОП і розміщена в порядку послідовності номерів СОП. Менше з тим, у нумерації є пробіли. Це пояснюється тим, що до цього посібника не увійшли процедури, які меншою мірою стосуються його цілей. Першу процедуру, контроль документів (СОП-001), можна вважати еталоном, тоді як наступні підрозділи містять додаткові інструкції.

ЗМІСТ

Для документованої процедури пропонується наведена нижче структура, заснована на вимогах стандарту ISO 10013. Разом з тим, організації можуть самостійно вибирати структуру документу, яка відповідає їхнім потребам.

НАЗВА

Назва повинна чітко ідентифікувати задокументовану процедуру.

МЕТА

Повинна бути визначена мета задокументованої процедури.

СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Необхідно описати сферу застосування документованої процедури, включаючи сфери, на які вона поширюється, і на які не поширюється.

ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Необхідно визначити відповідальність і повноваження осіб або організаційних підрозділів, а також взаємовідносини між цими особами або підрозділами, а також між процесами та діяльністю, описаними в процедурі. Ці взаємовідносини мають бути описані в процедурі за допомогою блок-схем і описового тексту, якщо це необхідно для ясності.

ОПИС ДІЙ

Рівень деталізації може змінюватися залежно від складності дій, використовуваних методів, навичок і професійної підготовки, необхідних для виконання таких дій. Яким би не був рівень деталізації, опис дій має охоплювати таке: (1) потреби організації та її замовників і постачальників; (2) опис процедур за допомогою тексту та блок-схем стосовно необхідних видів дій; (3) що має бути зроблено, ким або яким організаційним підрозділом, чому, коли, де і як; (4) заходи контролю процесів та контроль за визначеними видами дій; (5) ресурси у вигляді персоналу, професійної підготовки, обладнання та матеріалів, необхідних для виконання дій; (6) відповідна документація щодо необхідних дій; (7) вхідні матеріали та вихідні продукти процесу; та (8) показники та вимірювання, що мають бути розроблені. Організація може вирішити, що для передачі деякої вищезазначеної інформації більш доцільними є робочі інструкції.

ЗАПИСИ

Записи про дії, які передбачає задокументована процедура, мають бути описані в цьому розділі задокументованої процедури або у пов'язаному розділі. Необхідно визначити форми, які слід заповнювати в рамках ведення записів. Слід окреслити методи, необхідні для заповнення, оформлення та зберігання записів.

ДОДАТКИ

Можуть бути додані додатки, що містять допоміжну інформацію, таку як таблиці, графіки, блок-схеми та копії форм задокументованої процедури.

ПЕРЕГЛЯД, ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТА ВНЕСЕННЯ ЗМІН

Необхідно надати інформацію про перегляди, затвердження, статус та дати внесення змін до задокументованої процедури.

ЗАЗНАЧЕННЯ ЗМІН

Описи будь-яких змін у процедурі повинні бути зазначені у документі чи у відповідних додатках до нього.

Робочі інструкції

Структура та формат

Для робіт, на результати яких може негативно вплинути відсутність порядку їх виконання, необхідно розробити та підтримувати в актуальному стані робочі інструкції, у яких були б описані конкретні кроки при їх виконанні. Робоча інструкція повинна містити назву та унікальне ідентифікаційне позначення. Структура, формат і рівень деталізації робочих інструкцій повинні бути пристосовані до потреб персоналу організації. Вони залежать від складності роботи, використовуваних методів, отриманої професійної підготовки, навичок і кваліфікації персоналу. Структура робочих інструкцій може відрізнятися від структури задокументованих процедур. Задокументовані процедури можуть містити повний текст робочих інструкцій або посилання на них.

Зміст

Робочі інструкції повинні описувати важливі дії. Слід уникати деталей, які не сприяють більшому контролю над діяльністю. Професійна підготовка може зменшити потребу в детальних інструкціях за умови, що працівники отримують інформацію, необхідну для виконання своєї роботи.

ТИПИ РОБОЧИХ ІНСТРУКЦІЙ

Загалом, хоча робочі інструкції не мають приписаної структури чи формату, вони повинні передавати мету, сферу застосування та цілі роботи з посиланням на відповідні задокументовані процедури. Незалежно від вибраного формату чи комбінації форматів, робочі інструкції повинні наслідувати порядок або послідовність операцій і точно відображати вимоги до відповідних видів дій. Щоб зменшити плутанину і невизначеність, робочі інструкції повинні мати єдиний формат або структуру.

ПЕРЕГЛЯД, ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТА ВНЕСЕННЯ ЗМІН

Організація повинна надавати чіткі докази про перегляд та затвердження робочих інструкцій, про внесені зміни та дати внесення змін.

ЗАПИСИ

Якщо необхідно, в цьому розділі або у пов'язаних розділах необхідно зазначити, які записи мають бути вказані у робочих інструкціях. Мінімальні обов'язкові записи про безпечність харчових продуктів зазначені у відповідній схемі харчових продуктів GFSI. Необхідно описати методи, якими записи мають вестися, підшиватися та зберігатися. Необхідно визначити форми, які будуть використовуватися для цих записів.

ЗАЗНАЧЕННЯ ЗМІН

Характер усіх змін має бути зазначений у документі або у відповідних додатках.

План контролю небезпечних факторів

План контролю небезпечних факторів або план НАССР – це набір письмових процедур, які допомагають мінімізувати потенційну можливість негативного впливу на здоров'я людей. Зміст плану контролю небезпечних факторів визначено Комісією “Кодекс Аліментаріус” (CAC) (CAC 2003; див. Главу 3).

Специфікації

Сировина, інгредієнти та матеріали, що контактують з харчовими продуктами

Уся сировина, інгредієнти та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, в тому числі упаковка, мають бути описані в документах в обсязі, необхідному для проведення аналізу небезпечних факторів. Даний опис охоплює наступні моменти залежно від необхідності: (1) біологічні, хімічні та фізичні характеристики; (2) склад готових інгредієнтів, включаючи харчові добавки та допоміжні матеріали для переробки; (3) джерела походження (тваринного, мінерального чи рослинного); (4) місце походження; (5) спосіб виробництва; (6) спосіб пакування та доставки; (7) умови зберігання та термін придатності; (8) підготовка та поводження перед використанням або переробкою; та (9) критерії прийнятності, пов'язані з безпечністю харчових продуктів або специфікації придбаних матеріалів та інгредієнтів, що відповідають цільовому використанню. Організація повинна визначити та дотримуватись законодавчих та регуляторних вимог безпечності харчових продуктів стосовно всього зазначеного вище, або, дотримуватись вимог самої організації щодо безпечності харчових продуктів у разі, якщо вони є більш суворі, ніж законодавчі та регуляторні вимоги. Зазначені описи слід оновлювати за необхідності.

Специфікація готових продуктів

Характеристики кінцевих продуктів мають бути описані в документах в обсязі, необхідному для проведення аналізу небезпечних факторів, включаючи інформацію про таке, залежно від необхідності: (1) назву продукту або подібну ідентифікацію; (2) склад; (3) біологічні, хімічні та фізичні характеристики, що стосуються безпечності харчових продуктів; (4) передбачуваний термін придатності та умови зберігання; (5) упаковка; (6) маркування, пов'язане з безпечністю харчових продуктів, та інструкції щодо поводження з продуктом, приготування та використання за призначенням; та (7) способи розповсюдження та доставки. Організація має визначити законодавчі та регуляторні вимоги безпечності харчових продуктів, пов'язані з цими характеристиками. Зазначені описи слід оновлювати за необхідності.

Форми

Дані, що підтверджують відповідність вимогам FSMS, записуються у спеціально розроблених формах. Форми мають містити назву, ідентифікаційний номер та інформацію про перегляд, включаючи дати перегляду. Посібник з якості, задокументовані процедури та робочі інструкції мають містити посилання на форми або включати їх як додатки.

Записи

Записи FSMS надають інформацію про досягнуті результати або надають докази виконання дій, описаних у задокументованих процедурах і робочих інструкціях. (Записи, як правило, не є предметом управління редакціями документів, оскільки зміни в них зазвичай не вносяться.) Записи повинні демонструвати відповідність вимогам FSMS та встановленим вимогам щодо безпечності харчових продуктів. Відповідальність за оформлення записів повинна бути прописана в документації FSMS. Записи є єдиним джерелом технічної інформації, за допомогою якої можна простежити історію виробництва готового продукту. Їх можна використовувати як інструмент для попередження оператора ринку харчових продуктів про потенційні проблеми до того, як вони призведуть до порушення критичної межі. Вони можуть слугувати свідченням дотримання належних процедур.

Затвердження, випуск та контроль документів FSMS

Перегляд та затвердження

Перед публікацією документи повинні бути переглянуті уповноваженими особами, щоб забезпечити їх зрозумілість, точність, достатність та належну структуру. Цільові користувачі також повинні мати можливість оцінити та прокоментувати корисність документів і ступінь, у якому документи відображають практику. Випуск документів повинен бути затверджений керівництвом відповідальним за впровадження документів. Кожна копія документа повинна містити доказ дозволу на випуск. Так само слід зберігати докази затвердження документа.

Розповсюдження

Спосіб розповсюдження документів уповноваженим персоналом повинен забезпечувати доступність відповідних документів для всього персоналу, якому може бути необхідна інформація, вміщена в документах. Сприяти належному поширенню та контролю за документами може, наприклад, використання серійних номерів на індивідуальних копіях документів. Документи, такі як інструкція з НАССР, тобто набір документів, що використовуються для запровадження та підтримки розробки та функціонування системи НАССР, можуть бути розповсюджені серед зовнішніх груп і організацій, наприклад, замовників, органів сертифікації та регуляторних органів.

Внесення змін

Необхідно встановити процес ініціювання, розробки, перегляду, контролю та внесення змін до документів. До роботи зі змінами має застосовуватися той самий процес розгляду та затвердження, що й під час розробки першопочаткових документів.

КОНТРОЛЬ ЗА ВИПУСКОМ ДОКУМЕНТІВ ТА ВНЕСЕННЯМ ЗМІН ДО НИХ

Контроль за публікацією та внесенням змін до документів має важливе значення як для забезпечення належного затвердження змісту документів уповноваженим персоналом, так і для чіткої демонстрації такого затвердження. Для здійснення процесу внесення змін можна розглянути різні способи. Відповідальним структурам в організаціях слід розглянути можливість ведення записів про зміни в документах, це може бути корисним з юридичних міркувань і для передачі знань.

Необхідно впровадити процес, щоб забезпечити використання лише належних документів. За певних обставин належним документом може бути не остання його редакція.

Документи, які були переглянуті, повинні бути замінені останніми версіями. Інколи доцільно створити основний список документів зі статусом їх переглядів, адже це допомагає користувачам переконатися, що вони працюють із правильними версіями затверджених документів.

КОПІЇ

Для цілей тендерів, використання замовником за межами території підприємства та випадків іншого спеціального поширення документів, щодо яких не передбачається здійснення контролю за змінами, документи, що поширюються таким чином, повинні бути чітко позначені як копії. Відсутність такого позначення може призвести до використання застарілих версій документів.

Архівне зберігання записів

Як зберігати записи

Записи можна зберігати у вигляді досьє, журналів, баз даних тощо. Оператори ринку повинні вживати розумних заходів для забезпечення того, щоб записи про навчання зберігалися в безпечному місці та були недоступні для осіб, які не мають дозволу на доступ до них. Оператори ринку також повинні прийняти політику щодо резервного копіювання даних, прав доступу, та безпеки даних. Необхідно вживати превентивних заходів для захисту електронних копій записів від електронних вірусів або технічних збоїв, а письмові записи необхідно захищати від пошкодження вогнем, водою або навіть гризунами, термітами та іншими шкідниками.

Захист конфіденційності та доступ до записів

Оператори ринку повинні розробити політику збереження конфіденційності письмових та електронних записів, включаючи конфіденційності службової інформації про стажерів та працівників. Весь персонал операторів ринку повинен дотримуватися цієї політики. Оператори ринку повинні намагатися дотримуватись балансу між правом особи на нерозголошення інформації про неї із потребами в отриманні/наданні послуг. Надаючи аудиторам доступ до записів про навчання, наприклад, оператори ринку повинні вжити заходів для захисту особистих даних співробітників та інших осіб, названих або згаданих у записах. І запити аудитора, і причини відмови надати записи мають бути задокументовані у файлах замовників. Службова та конфіденційна інформація має надаватися лише уповноваженим сторонам за згодою осіб, названих у записах.

Ведення та знищення записів

Оператори ринку повинні переконатися, що їхня практика ведення записів відповідає всім договірним, законодавчим та регуляторним (нормативним) вимогам. Оператори ринку повинні зберігати записи про навчання щонайменше шість років, якщо це можливо; це загальна вимога стандартів GFSI. Передача або утилізація записів про навчання оператора ринку повинна здійснюватися таким чином, щоб захистити конфіденційність співробітників. Операторам ринку належить розробити внутрішню політику щодо часових рамок для оновлення записів.

Записи в електронному або паперовому форматі?

Оператори ринку повинні зважити всі існуючі фактори, що виникають при веденні електронних чи письмових записів. Вони повинні вибрати систему, яка відповідає їхнім потребам і буде більш корисною для самого оператора ринку, працівників та аудиторів.

ЕЛЕКТРОННІ ЗАПИСИ

Зберігання записів про навчання в електронному форматі забезпечує легкий доступ, передачу та зберігання. Однак ведення записів за допомогою електронного інструменту, такого як персональний цифровий помічник або смартфон, під час проведення, наприклад, оцінювання прийому нових замовників, може виглядати безособовим і недоречним. Якщо документація та записи зберігаються в електронному вигляді, оператор ринку повинен розробити відповідну політику та процедури щодо управління інформацією та використання інформаційних технологій, включаючи обслуговування системи, моніторинг доступу та навчання персоналу.

ЗАПИСИ В ПИСЬМОВОМУ ВИГЛЯДІ

Записи в письмовому вигляді є поширеним явищем, і вони можуть бути більш зручними для працівників і аудиторів. Менше з тим, інколи їх може бути важко читати через особливості почерку. Крім того, виникає необхідність робити подвійні екземпляри для передачі іншим особам та установам.

Перегляд записів

Належною практикою є переглядати записи, щоб можна було внести покращення до плану навчання та його проведення. Записи слід періодично переглядати, щоб встановити таке:

- Ретельність, повноту та своєчасність оцінювання
- Активне залучення замовників до поінформованого вибору послуг
- Здатність послуг, що надаються замовникам, досягати відповідних результатів для замовників
- Виявлення потреби у покращенні результатів для замовника.

Примітка

1. Див. “ISO 22000:2018(en), Системи управління безпечністю харчових продуктів: Вимоги для будь-якої організації у харчовому ланцюгу,” Міжнародна організація зі стандартизації, Женева, <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en>. Для отримання інформації про будь-які інші стандарти, наведені у цій главі, див. ОВР (онлайн-платформа для перегляду файлів) (база даних), Міжнародна організація зі стандартизації, Женева, <https://www.iso.org/obp/ui/#home>.

Посилання

САС (Комісія Кодекс Аліментаріус). 2003. “Загальні принципи гігієни харчових продуктів.” САС/RCP 1-1969, Редакція 4-2003, Секретаріат САС, Організація з питань продовольства та сільського господарства ООН, Рим.

Процедури системи управління безпечністю харчових продуктів: Шаблони та інструкції

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-001
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. КОНФІДЕНЦІЙНІ ДОКУМЕНТИ КОМПАНІЇ призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (в тому числі історія переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлений розділ з визначеннями

Зміст

1	Резюме	15	6	Пояснення до процедури	20
2	Пов'язані документи	15	7	Система управління документом	22
3	Визначення	15	7.1	Загальна інформація	22
4	Вступ	16	7.2	Права доступу	22
4.1	Загальна інформація	16	7.3	Перегляд документа	22
4.2	Політика контролю документів	16	7.4	Застарілі документи	22
4.3	Зміст документів	17	7.5	Видалення документа	22
4.4	Документи зовнішнього походження	17	7.6	Архівація документа	22
5	Блок-схема процедури	19	7.7	Нумерація документа	23
			8	Записи	23

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 1 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є описати таке: • Наявну методологію контролю всієї документації, що стосується системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS)
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до: • Розробки, перегляду, затвердження, застарівання, архівації, вилучення/знищення документації FSMS • Контролю документів зовнішнього походження, які вважаються необхідними для планування та функціонування FSMS • Контролю порталу, веб-сторінки та маркетингових матеріалів компанії
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Не застосовуються
Процедури	Контроль записів, СОП-002
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Форма запиту документів Форма запиту на вилучення/архівацію
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
СУД	система управління документацією
Контролер документообігу	особа, відповідальна за контроль документації; це – контролер документообігу
Задokumentована інформація	інформація, яку повинна контролювати та вести організація, та носій, на якому вона міститься (п. 3.13 стандарту ISO 22000:2018 Міжнародної організації зі стандартизації [ISO])
Шаблон документа	шаблон, який використовується для створення документів
Оператор ринку	оператор ринку харчових продуктів
FSMS	система управління безпечністю харчових продуктів
НАССР	система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – система, яка виявляє, оцінює та контролює небезпечні фактори, що мають значення для безпечності харчових продуктів
План контролю небезпечних факторів	документ, складений згідно з принципами НАССР для забезпечення контролю небезпечних факторів, які є важливими для безпечності харчових продуктів у сегменті харчового ланцюга, який розглядається
ОПП	операційна програма-передумова
ПП	програма-передумова

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

4 Вступ

4.1 Загальна інформація

Документація використовується організацією для забезпечення комунікації та систематичності дій. Ефективне використання документації дає змогу:

- Досягти виконання вимог замовника і покращення якості
- Провести необхідні навчання
- Досягти повторюваності та простежуваності
- Надавати об'єктивні докази
- Здійснювати оцінку ефективності та досягти постійної придатності системи управління безпечністю харчових продуктів.

У системі управління безпечністю харчових продуктів (FSMS) зазвичай може зустрічатися така документація:

- Документи, які надають як внутрішнім, так і зовнішнім користувачам узгоджену інформацію щодо системи управління організацією. Ця інформація має вигляд *посібників з системи управління*, наприклад, посібник з безпечності харчових продуктів або посібник з FSMS.
- Документи, які описують, як FSMS застосовується до конкретного продукту, які називаються *програми-передумови (ПП), операційні програми-передумови (ОПП), плани контролю небезпечних факторів* тощо.
- Документи, у яких зазначаються вимоги, які називаються *специфікації*
- Документи, у яких викладені рекомендації та пропозиції, які називаються *настанови*
- Документи, у яких надається інформація про те, як систематично здійснювати дії та процеси, які називаються *задокументовані процедури, робочі інструкції та креслення, форми, шаблони документів*, та інша документація
- Документи, які надають об'єктивні докази виконаних дій чи досягнутих результатів, які називаються *записи*

4.2 Політика контролю документів

Для контролю за всіма документами, що підпадають під дію FSMS, впроваджено систему управління документацією (СУД). Ця система дозволяє документації в електронному форматі бути відкритою, доступною та контрольованою.

Контрольовані майстер-копії документів зберігаються в СУД. Будь-які друковані примірники дійсні лише в день друку та після цього вважаються неконтрольованими.

Співробітникам забороняється зберігати будь-які версії документації FSMS на особистих жорстких дисках і вони повинні ознайомлюватись/отримувати всі копії необхідних документів із СУД.

Записи є особливим типом документів і контролюються відповідно до стандартної операційної процедури СОП-002 «Контроль записів».

Класифікація		Конфіденційний документ компанії		Процедура контролю документів		
Ідентифікатор:	СОП-001	Роздрукований:		Контролер:	Контролер документообігу	Стор. 3 з 10
Створений:	20 квітня 2018 р.	Оновлений:	13 січня 2019 р.	Власник:	Менеджер з безпечності харчових продуктів	

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

4.3 Зміст документів

У рамках процесу стандартизації вся документація FSMS повинна складатися в єдиному форматі. Загалом, вся документація компанії повинна відповідати таким критеріям:

- Містити чітке зображення логотипу у верхньому колонтитулі
- У нижньому колонтитулі зазначати номер поточної сторінки та загальну кількість сторінок
- Показувати контрольний номер
- Зазначати назву документа
- Показувати номер редакції

Для процедур та інструкцій обов'язкова наявність таких розділів:

- Резюме, включаючи ціль, сферу застосування та функціональну відповідальність
- Таблиця пов'язаних документів, включаючи політики, процеси, процедури, робочі інструкції, форми тощо
- Таблиця термінів і визначень
- Вступ до процедури
- Блок-схема процедури
- Пояснення до процедури
- Таблиця з переліком записів

У разі необхідності можуть додаватись інші підрозділи. План цієї процедури – тобто процедури контролю документів – повинен використовуватись як еталон.

Формат верхнього та нижнього колонтитулів у цій процедурі – процедурі контролю документів – повинен використовуватись та редагуватись належним чином у всіх інших процедурах.

4.4 Документи зовнішнього походження

У разі необхідності для планування та функціонування своїх процесів і діяльності організація може отримувати документи із зовнішніх джерел. Ці документи можуть знаходитися на будь-якому носії, наприклад, DVD, компакт-диску, бути завантаженими з Інтернету або порталу постачальника чи замовника. Якщо оператор ринку харчових продуктів розміщує їх у своїй бібліотеці, вони повинні бути контрольованими. Більшість схем безпечності харчових продуктів вимагають доступу до таких документів, але не обов'язково вимагають наявності фізичного чи електронного сховища для документів зовнішнього походження.

Прикладами документів зовнішнього походження є такі:

- Інструкції з експлуатації обладнання – друковані, на компакт-диску чи DVD
- Плани будівель
- Специфікації замовників
- Інші законодавчі та регуляторні вимоги
- Міжнародні стандарти (наприклад, ISO 22000:2018, FSSC 22000 V4.1)

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

Після отримання чи повідомлення про наявність значущого зовнішнього документу, профільний відділ повинен проінформувати контролера документообігу для того, аби документ міг бути внесений у СУД і набути статусу контрольованого.

Такий контроль через СУД передбачатиме наступне:

- Присвоєння контрольного номеру, якщо його ще не існує
- Присвоєння дати отримання, тобто, отримання документа компанією
- Присвоєння номеру редакції, якщо його ще не існує
- Запис про розповсюдження документа всередині компанії

Документи зовнішнього походження, які вимагають контрольного номеру та номеру редакції, повинні бути позначені у наступному форматі:

ЗОВ xxx ууу Назва документа Редакція zzz,

де ЗОВ означає, що документ має зовнішнє походження; xxx позначає відділ компанії, якого стосується документ, наприклад, відповідність законодавчим та регуляторним (нормативним) вимогам (комплаєнс); ууу = наступний наявний контрольний номер; та zzz = контрольний номер редакції.

За присвоєння назви та нумерацію всім документам зовнішнього походження відповідає контролер документообігу. Дата отримання буде внесена до СУД як примітка до документа.

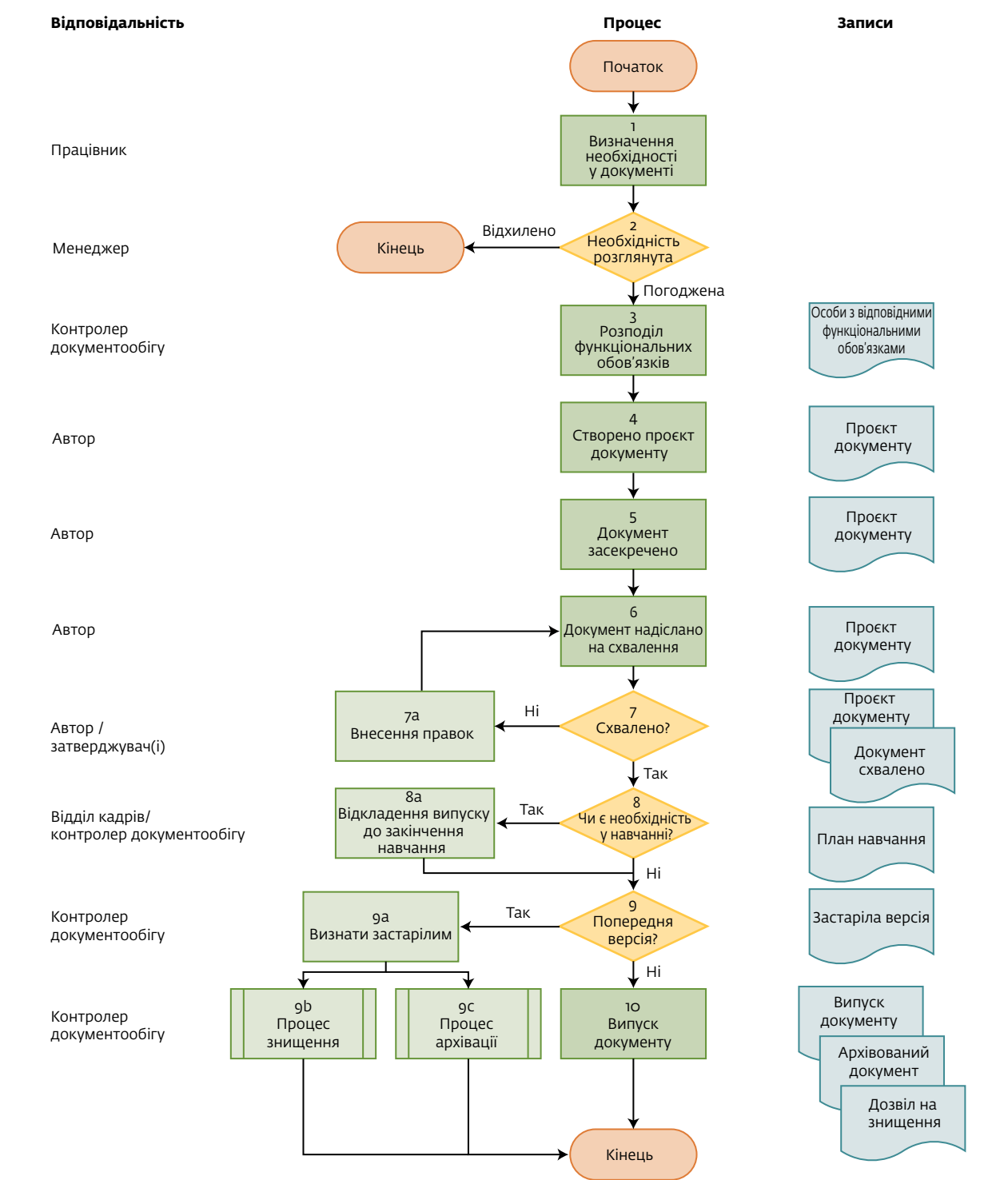
Якщо на важливий документ зовнішнього походження є посилання у СУД, але він там не зберігається, посилання на онлайн місцезнаходження повинне бути записане і зберігатись у контролера документообігу.

Всі оновлення документів зовнішнього походження переглядаються профільним відділом. Відділом проводиться оцінка застосовності документа і вживаються необхідні заходи. Новіша редакція документа приймається під контроль як описано вище, а попередня редакція виводиться з ужитку.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

5 Блок-схема процедури



КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

6 Пояснення до процедури

Крок 1

Про потенційну потребу у новому документі може заявити будь-який працівник.

Крок 2

Потреба у новому документі повинна бути розглянута власником процесу або начальником підрозділу, щоб переконатися, що потреба відображає обґрунтовану вимогу і що жоден з уже існуючих документів не задовольняє виявлену потребу, і що вони не можуть бути змінені таким чином, щоб задовольнити її. Якщо потребу відхилено, процес закінчується.

Крок 3

Після визнання потреби призначаються відповідні учасники документації, а саме:

- *Спонсор*, тобто особа, яка визначає, чи потреба є обґрунтованою; спонсор також може бути власником процесу
- *Менеджер*, особа, що має зобов'язання та повноваження забезпечити бездоганне впровадження та управління процедурою
- *Працівник(и), що затверджує(ють) документ*, особи, які мають зобов'язання та повноваження переглядати та затверджувати документи
- *Автор*, особа, яка створює/пише документ, використовуючи затверджений шаблон документа
- *Користувач*, особа, в обов'язки якої входить забезпечувати дотримання процедури та консультувати щодо внесення змін у разі необхідності.

Крок 4

Автор створює документ у межах або поза межами СУД, використовуючи затверджений шаблон документа. На цьому етапі також необхідно визначити такі параметри:

- Дата набрання чинності процедурою
- Строк перегляду, наприклад, через 12 місяців або раніше
- Перевірка знань (тестування) про процедуру, наприклад, бліц-опитування
- Визначення відповідних зацікавлених сторін
- Виявлення інших документів, на які впливає ця процедура, та повідомлення про це відповідних власників процесу

Це та точка в процесі контролю документообігу, в якій починається контроль змін до існуючих документів.

Крок 5

Разом із спонсором і власником автор класифікує документ відповідно до запропонованого використання та обігу документа. Класифікації можуть бути такими:

- *Публічні* документи призначені для всіх.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 7 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

- *Конфіденційні комерційні документи* призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність.
- *Конфіденційні документи компанії* призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність.
- *Суворо конфіденційні документи* використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.

Кроки 6 та 7

Після того, як автори задовольняються рівнем деталізації процедури і таке інше, вони перевіряють, щоб процедура відповідала поточній практиці роботи та відповідним законодавчим, нормативним вимогам і вимогам відповідності, перш ніж подавати документ на затвердження. Така перевірка відбувається шляхом обговорення з відповідними підрозділами.

Потім документ надсилається на затвердження через СУД або вручну кожній з осіб, відповідальних за затвердження. Усі відповідальні за затвердження особи повинні прочитати та оцінити документ і вказати, затверджують чи не затверджують вони його зміст. У разі затвердження документ переходить до наступного етапу процесу. Однак, якщо один або кілька осіб, відповідальних за затвердження, відхиляють документ, він повертається до автора для внесення необхідних змін. Згодом він подається на затвердження повторно.

Такий цикл затвердження може мати кілька повторень.

Кроки 8 та 8а

Після затвердження документа буде оцінено вплив документа та визначено потреби в навчанні. Дата набрання чинності цією процедурою буде відкладена, доки не буде успішно завершено необхідне навчання. СУД має можливість перевірити працівників на їхнє розуміння процесу чи процедури за допомогою бліц-опитування.

Крок 9

СУД автоматично видалить застарілі версії документа.

Кроки 9а, 9в та 9с

СУД автоматично архівує/знищує застарілі документи.

Крок 10

Ухвалений документ оприлюднюється в СУД, а відповідний персонал інформується про його випуск.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 8 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

7 Система управління документом

7.1 Загальна інформація

Для забезпечення необхідного контролю всієї документації, яка підпадає під дію FSMS, у компанії впроваджено систему управління документами (СУД). СУД охоплює та надає докази контролю документації відповідно до блок-схеми, описаної в розділі 5 цієї процедури, і приміток, викладених у розділі 6 цієї процедури.

7.2 Права доступу

Права доступу до СУД були надані таким чином:

- Повний доступ:
 - Менеджер з безпеки харчових продуктів
 - Контролер документообігу
- Редагування/внесення правок:
 - Власники документа
 - Особи, відповідальні за затвердження документа
 - Автори документа
- Лише читання:
 - Уповноважені працівники

Лише контролер документообігу і менеджер з безпеки харчових продуктів можуть випустити документ у СУД за умови успішного проходження процесу затвердження.

7.3 Перегляд документів

При розміщенні документа в структурі СУД обов'язково встановлюється періодичність переглядів. Контролер документообігу стежить за цим та забезпечує дотримання часових рамок.

7.4 Застарілі документи

СУД автоматично видаляє застарілі документи з переліку видимих документів. Якщо документи застаріли, друковані документи, які зберігаються для юридичних цілей, для збереження знань про минуле компанії чи інших цілей, будуть чітко позначені як застарілі, щоб запобігти ненавмисному використанню. Доступ до застарілої документації, що зберігається в СУД, мають лише контролер документообігу та менеджер з безпеки харчових продуктів.

7.5 Знищення документів

Перед знищенням документа СУД має надати дозвіл на знищення. Документи можуть бути знищені шляхом видалення з СУД або подрібнення паперових версій.

7.6 Архівація документів

Архівація документів здійснюється автоматично в СУД.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 9 з 10

КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТІВ

7.7 Нумерація документів

Усі документи в межах системи управління повинні відповідати структурі присвоєння назв, наведеній нижче:

Тип документа	Структура нумерації	Приклад
Політика	ПОЛ. xxx ууу Назва Номер редакції	ПОЛ FSMS 001 Політика щодо безпечності харчових продуктів Ред. 01
Процедура	ПРО xxx ууу Назва Номер редакції	ПРО QMS 001 Контроль документів ред. 01
Робоча інструкція	РІ xxx ууу Назва Номер редакції	РІ QMS 001 Написання посадової інструкції Ред. 01
Специфікація	СПЕЦxxx ууу Назва Номер редакції	СПЕЦ QMS 001 Специфікація Ред. 01
Форма/шаблон документа	ФРМ xxx ууу Назва Номер редакції	ФРМ QMS 001 Реєстр основних документів

Де:

xxx = ідентифікація підрозділу, а ууу = номер документа.

Номери документів присвоює контролер документообігу на основі основного списку документації. Лише контролер документообігу має право змінювати структуру назви.

Критерії найменування зовнішніх документів викладено в розділі 4.4 цієї процедури.

8 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Основний список документації	СУД	Невизначений термін	Контролер документообігу
Звіт про перегляд документації	СУД	Невизначений термін	Контролер документообігу
Форма запиту на знищення/архівацію	СУД	Невизначений термін	Контролер документообігу

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю документів	
Ідентифікатор: СОП-001 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 10 з 10

КОНТРОЛЬ ЗАПИСІВ

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-002
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Щорічний перегляд, без змін

Зміст

1	Резюме	25	4	Вступ	25
2	Пов'язані документи	25	5	Блок-схема процедури	26
3	Визначення	25	6	Пояснення до процедури	26
			7	Записи	27

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю записів	
Ідентифікатор: СОП-002 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 4

КОНТРОЛЬ ЗАПИСІВ

1 Резюме

Мета	Метою цього документу є описати методику, використану для контролю записів, створених у рамках системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS).
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до розповсюдження, зберігання, забезпечення неушкодженості документів, їх читабельності, утримання, вилучення з обігу, доступу до записів, і пошуку.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечністі харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури. Менеджери підрозділів відповідають за забезпечення того, що записи, які перебувають під їхнім контролем, ведуться згідно з цією задокументованою процедурою.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечністі харчових продуктів, ПОЛ-001
Процедури	Контроль документів, СОП-001
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Головний реєстр документів
Інше	Система управління документацією (СУД)

3 Визначення

Термін чи абревіатура	Опис
СУД	система управління документацією
Оператор ринку	оператор ринку харчових продуктів
FSMS	система управління безпечністю харчових продуктів

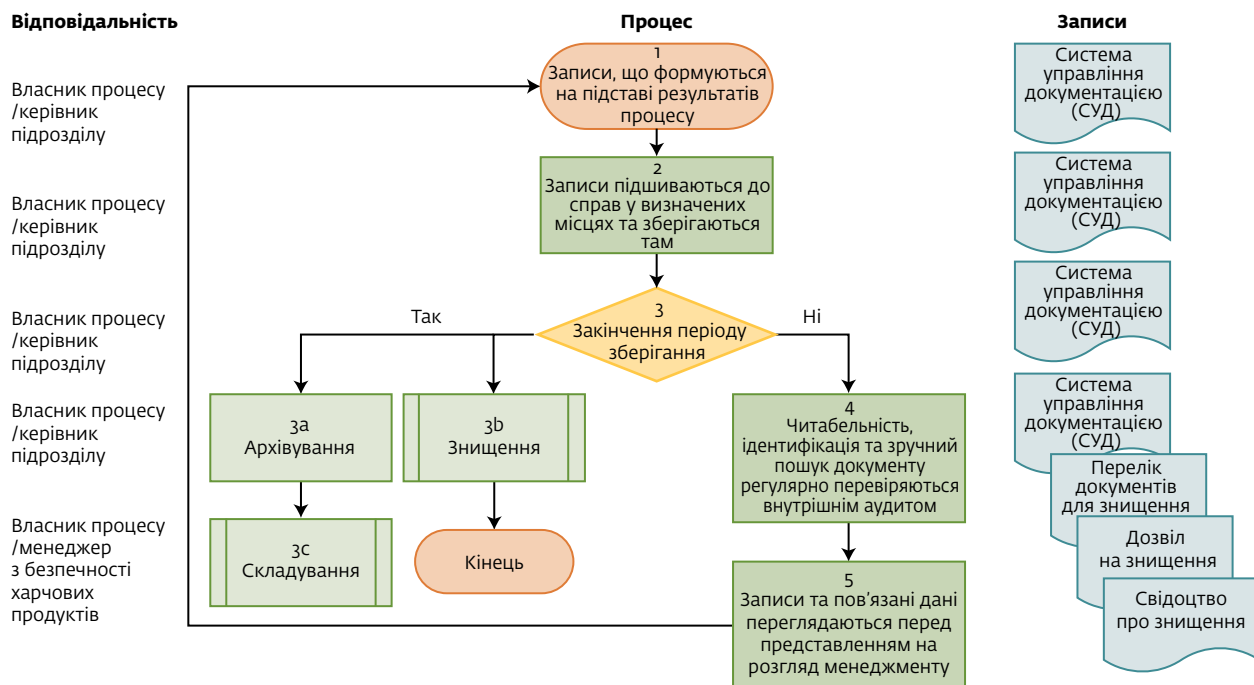
4 Вступ

Записи — це документи, що вказують на досягнуті результати або надають докази виконаних дій. Записи можуть бути як у паперовій, так і в електронній формі, і ними необхідно управляти. Управління записами є критично важливим фактором у системі управління безпечністю харчових продуктів (FSMS), тому що без наявності записів компанія не може перевірити виконання необхідних дій або досягнення результатів.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю записів	
Ідентифікатор: СОП-002 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечністі харчових продуктів	Стор. 2 з 4

КОНТРОЛЬ ЗАПИСІВ

5 Блок-схема процедури



6 Пояснення до процедури

Кроки 1 та 2

У процесі повсякденної діяльності утворюються записи щодо безпечності харчових продуктів, які слугують доказами виконання певних дій та досягнення певних результатів. Ці записи утримуються відповідно до визначених термінів зберігання та таким чином, щоб забезпечити неушкодженість їх вмісту, ідентифікації та читабельності. Термін зберігання в різних регіонах відрізняється і залежить від вимог місцевого законодавства. Оператор ринку харчових продуктів повинен включити додаток до цієї процедури, що показує термін зберігання для кожного контрольованого запису. Зберігання записів повинно гарантувати збереження оригінальних записів, не зважаючи на усі подальші правки. Ці вимоги вказані в основному списку записів.

Крок 3

Після того, як період утримання відповідних записів добіг кінця, необхідно прийняти рішення про те, що відбуватиметься з записами далі. Це рішення приймається власником процесу та менеджером з безпеки харчових продуктів. Група з безпеки харчових продуктів отримує запит для визначення, чи існують будь-які проблеми з дотриманням нормативних вимог, пов'язані з конкретними записами, і чи потрібно їх вирішити.

Кроки 3а та 3б

Якщо прийнято рішення архівувати записи, ці записи повинні бути належним чином упаковані в коробки, щоб зберегти їх неушкодженість. Необхідно чітко позначити вміст коробки (дата, тип записів, походження записів тощо). Потім власник процесу або уповноважена особа власника

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю записів	
Ідентифікатор: СОП-002 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 4

КОНТРОЛЬ ЗАПИСІВ

процесу надсилає на склад електронне повідомлення, в якому інформує працівників складу, що вони мають очікувати доставку коробки. Власник процесу або представник власника процесу організує доставку коробки на склад.

Крок 3с

Якщо прийнято рішення про знищення записів, власник процесу та менеджер з безпеки харчових продуктів повинні надати дозвіл на їх знищення. Перед знищенням складається перелік усіх документів, що підлягають знищенню, і вищезазначені особи своїм підписом підтверджують свою згоду на знищення записів. Власник процесу несе відповідальність за створення списку документів на знищення та отримання необхідних дозволів на знищення. Якщо такі записи зберігаються на складі, після отримання дозволів на склад має бути надіслано письмову інструкцію з вказівкою працівникам складу знищити записи. Записи повинні бути знищені в повністю простежуваний та конфіденційний спосіб за допомогою схваленої компанії зі знищення документів. Найкращим методом знищення записів є подрібнення в шредері. Менеджер з безпеки харчових продуктів відповідає за отримання від компанії зі знищення документів довідки про знищення записів. Довідка про знищення повинна бути додана до списку документів на знищення та зберігатися менеджером з безпеки харчових продуктів.

Крок 4

Якщо терміни зберігання не спливли, за контролем записів здійснюється моніторинг в рамках процесу внутрішнього аудиту, тобто внутрішнього аудиту FSMS.

Крок 5

Управління та контроль записів переглядатиметься в рамках процесу управлінського аналізу під пунктом на порядку денному, що називається Документація.

7

Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Основний список записів	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Список на знищення	Відділ з безпеки харчових продуктів	Три роки	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Дозвіл на знищення	Відділ з безпеки харчових продуктів	Три роки	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Довідка про знищення	Відділ з безпеки харчових продуктів	Три роки	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Список місць зберігання на складі	Начальник складського господарства	Безстроково	Начальник складського господарства

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю записів	
Ідентифікатор: СОП-002 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 4

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ**Процедура оператора ринку харчових продуктів**

№ документа	Стандартна операційно процедура СОП-003
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Пов'язані документи були оновлені, а розділи про ефективність - перевірені

Зміст

1	Резюме	29	4	Вступ	30
2	Пов'язані документи	29	5	Блок-схема процедури	31
3	Визначення	29	6	Пояснення до процедури	32
			7	Записи	33

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 6

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є описати методику, яку використовує оператор ринку харчових продуктів для запобігання випадкам, коли виготовлена продукція не відповідає вимогам.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до поставлених товарів, тобто, інгредієнтів, сировини та напівфабрикатів або готових продуктів на всіх рівнях організації.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпеки харчових продуктів. Менеджер з безпеки харчових продуктів відповідає за ефективне впровадження та безперервне виконання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпеки харчових продуктів, ПОЛ-001 Політика розгляду скарг від замовників/споживачів, ПОЛ-002
Процеси	Описи технологічних процесів у підрозділах
Процедури	Корекція та коригувальні дії, СОП-009
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Журнал невідповідності (система управління документацією [СУД])
Інше	Не застосовується

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Характеристика	Відмінна риса, властива чи набута, якісна чи кількісна
Скарга	Виразження на адресу організації невдоволення щодо продуктів або послуг організації, або процес розгляду скарг, під час якого явно чи неявно очікується відповідь або врегулювання ситуації
Поступка	Дозвіл випускати продукт чи надавати послугу, яка не відповідає визначеним вимогам
Корекція	Дія, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Дія, спрямована на усунення причини невідповідності та попередження її повторного виникнення
Замовник	Особа чи організація, яка не могла отримати або не отримує продукт чи послугу, призначених для цієї особи або організації, чи які вимагаються ними
Задоволення замовника	Сприйняття замовником ступеню, до якого його очікування були задоволені
Брак	Невідповідність, що стосується передбачуваного чи зазначеного використання

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 2 з 6

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Термін чи аббревіатура	Опис
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Зворотний зв'язок	Думки, коментарі та висловлення зацікавленості у продукті, послугі чи процесі опрацювання скарг
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
FSSC	Сертифікація системи безпечності харчових продуктів
Невідповідність	Невиконання вимоги
Продукт	Виготовлена продукція, що є результатом дій, жодна з яких не обов'язково відбувається при безпосередній взаємодії надавача послуг із замовником. Для оператора ринку це може бути інгредієнт, сировина, напівфабрикат чи кінцевий продукт, поставлений замовникові чи споживачеві.
Регуляторна (нормативна) вимога	Обов'язкова вимога, встановлена органом виконавчої влади, уповноваженим органом законодавчої влади
Ризик	Ефект непевності щодо очікуваного результату
Першопричина	Фактор, який, у разі його вилучення з причинно-наслідкового зв'язку, запобігає повторному виникненню небажаної кінцевої події
Аналіз першопричини	Метод вирішення проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми
Послуга	Нематеріальна продукція, яка є результатом щонайменше однієї дії, що обов'язково відбувається при безпосередній взаємодії надавача послуг із замовником
Законодавча вимога	Обов'язкова вимога, встановлена органом законодавчої влади

4 Вступ

Невідповідний продукт є наслідком невиконання однієї з встановлених вимог. Приклади невідповідних продуктів можуть включати, але не обмежуватись, наступним:

- Порушення законодавчих чи регуляторних вимог
- Невиконання та недотримання однієї з вимог сертифікації системи безпечності харчових продуктів (FSSC) 22000, Глобального стандарту BRC, Міжнародного стандарту з якості та безпечності харчових продуктів Safe Quality Food Safety Code, тощо
- Недотримання явних або неявних вимог замовника
- Нездатність забезпечити необхідний результат процесу

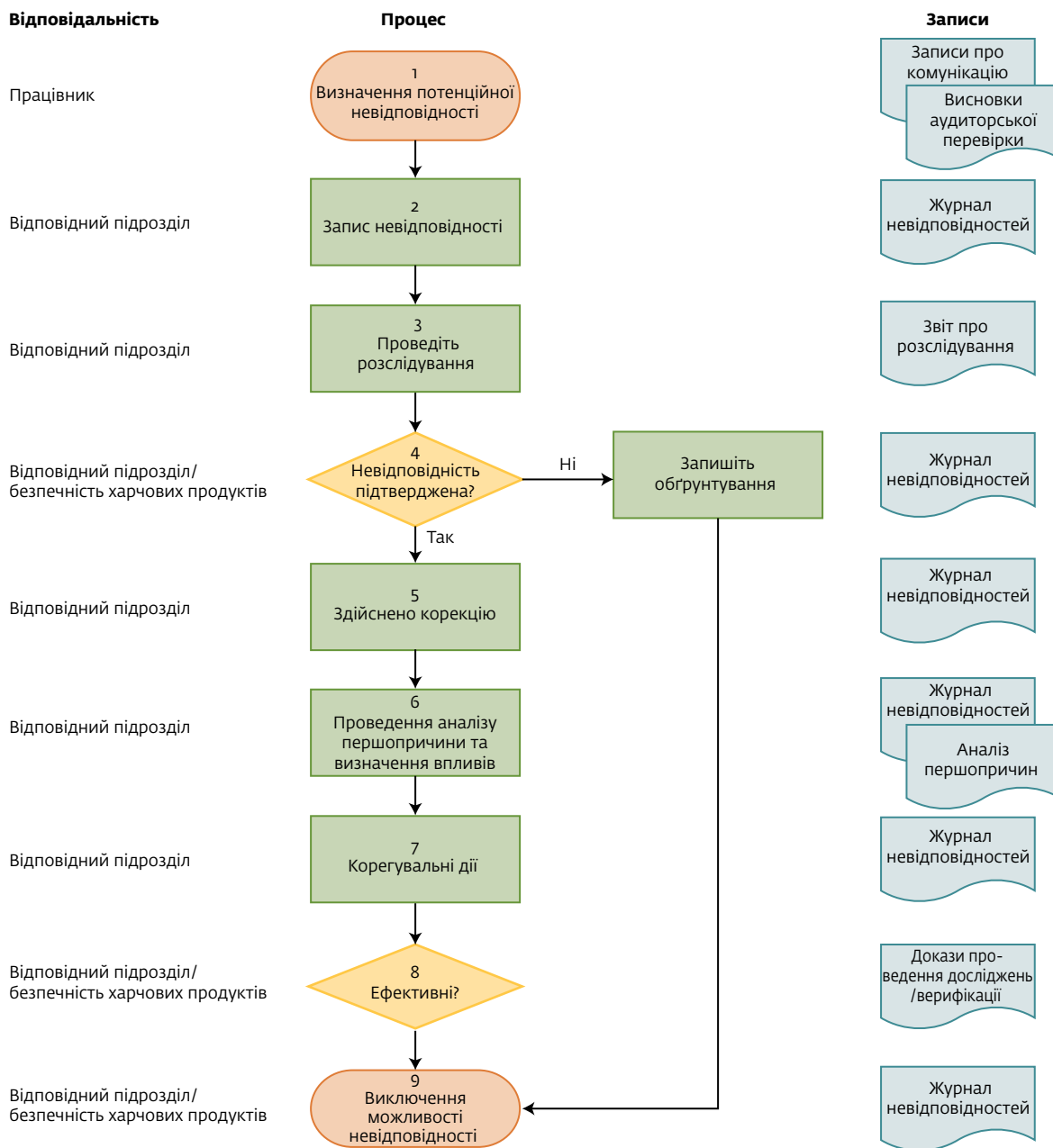
Скарги замовників опрацьовуються відповідно до Політики розгляду скарг від замовників/споживачів ПОЛ-002.

Усі випадки надання невідповідних послуг мають бути виявлені, розслідувані та врегульовані, щоб забезпечити постійне вдосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS) і послуг, що надаються організацією.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 6

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

5 Блок-схема процедури



Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 6

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

6 Пояснення до процедури

Кроки 1 та 2 Виявлення та документування невідповідності

Будь-який працівник може виявити потенційну невідповідність щодо надання послуги, або сповістити оператора ринку харчових продуктів про невідповідність може зовнішнє джерело. Після отримання сигналу, потенційну невідповідність необхідно задокументувати в FSMS.

Крок 3 Проведення розслідування

Відповідний підрозділ має провести розслідування, щоб підтвердити правдивість потенційної невідповідності. Це розслідування має бути пропорційним потенційним ризикам, які може тягнути потенційна невідповідність. У випадку ризику для нормативної відповідності, про це буде негайно повідомлено менеджера з безпеки харчових продуктів/представника менеджменту з метою отримання вказівок та допомоги. Результати розслідування будуть задокументовані та передані до підрозділів безпеки харчових продуктів для розгляду.

Крок 4 Фактична невідповідність

За підсумками розслідування буде прийнято рішення щодо факту існування невідповідності. Якщо всі сторони погоджуються (підрозділ безпеки харчових продуктів і відповідний підрозділ, причетний до проблеми), що невідповідності немає, тоді обґрунтування такого рішення буде задокументовано, а справу закрито.

Крок 5 Корекція

Якщо за підсумками розслідування буде виявлено, що невідповідність дійсно існує, для вирішення проблеми будуть негайно проведено необхідну корекцію.

Крок 6 Аналіз першопричини

Буде проведено повний і ретельний аналіз першопричини, щоб визначити першопричину проблеми. Цей аналіз першопричини буде проводитися на основі однієї з визнаних методик (напр. 5 «чому», діаграма «риб'ячої кістки», 8D тощо) і документуватися. За потреби можна звернутися за допомогою до зовнішніх сторін. Першопричина не може бути визначена просто як людський фактор. Якщо першопричиною визнано людський фактор, аналіз першопричини потрібно виконати повторно. Якщо аналіз першопричини виявить інші потенційні ризики, тоді необхідно визначити, задокументувати та вжити відповідні превентивні дії.

Крок 7 Коригувальні дії

На основі першопричини, визначеної на попередньому кроці, будуть визначені, задокументовані та впроваджені необхідні коригувальні дії. Будуть встановлені та задокументовані обов'язки та часові рамки для цих коригувальних дій. Якщо здійснення коригувальної дії планується протягом тривалого періоду часу, необхідно встановити відповідний моніторинг або систему оцінювання для відстеження прогресу та ефективності коригувальних дій.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 6

КОНТРОЛЬ ПРОДУКТУ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Крок 8 Верифікація ефективності

По закінченні відповідного періоду часу після виконання коригувальних дій необхідно визначити ефективність коригувальних дій. Коригувальна дія спрямована на усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню. Отже, валідація та верифікація ефективності повинні дослідити вірогідність повторного виникнення невідповідності. Цей крок потрібно виконати, перш ніж коригувальна дія може бути припинена. Якщо дослідження матиме задовільний результат, коригувальну дію можна припинити. Дослідження, яке виконується, або дані, які переглядаються в рамках цього процесу, повинні бути задокументовані.

Для перевірки ефективності може бути використана допомога із зовнішніх джерел. Якщо дослідження показує, що коригувальна дія не була ефективною, необхідно переглянути першопричину, щоб переконатися, що було виявлено правильну причину, після чого процес потрібно повторити.

Крок 9 Закриття

Якщо під час верифікації ефективності коригувальних дій було встановлено, що невідповідність було виправлено, то справа закривається та документується як закрита.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Журнал невідповідностей	Система управління документацією (СУД)	Безстроково	Менеджер з безпечності харчових продуктів/представник менеджменту
Аналіз першопричини	Відповідний підрозділ	Безстроково	Власник процесу/менеджер підрозділу
Звіт про дослідження	Відповідний підрозділ	Безстроково	Власник процесу/менеджер підрозділу
Докази верифікації ефективності	Відповідний підрозділ	Безстроково	Власник процесу/менеджер підрозділу

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю продукту, що не відповідає вимогам	
Ідентифікатор: SOP-003 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 6 з 6

ГІГІЄНИЧНА ПРОЦЕДУРА

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційно процедура СОП-005
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Переглянутий та затверджений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлено розділ пов'язаних документів

Зміст

1	Резюме	35	6.3	Гігієнічне технічне обслуговування в зонах із середніми та підвищеними стандартами гігієни	39
2	Пов'язані документи	35	6.4	Відходи в зонах із середніми та підвищеними стандартами гігієни	40
3	Визначення	35	6.5	Тренінг з гігієни	40
4	Вступ	36	6.6	Повідомлення про хворобу чи травмування	40
5	Блок-схема процедури	36	7	Записи	40
6	Пояснення до процедури	36			
	6.1 Правила гігієни	36			
	6.2 Очищення і прибирання	38			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Гігієнічна процедура	
Ідентифікатор: СОП-005	Роздрукований:	Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування.	Стор. 1 з 7
Створений: 20 квітня 2018 р.	Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу	
		Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

1 Резюме

Мета	Для дотримання законодавчих вимог всі працівники, які безпосередньо контактують з харчовими продуктами та лініями переробки харчових продуктів, повинні підтримувати високий стандарт особистої гігієни та дотримуватись режиму гігієни, описаного в цій процедурі.
Сфера застосування	Ця процедура є чинною для оператора ринку харчових продуктів і її дія поширюється на весь персонал, який працює у оператора ринку, а також відвідувачів, підрядників та тимчасових працівників та працівників з частковою зайнятістю, які перебувають на території оператора ринку.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль відвідувачів, СОП-004 Внутрішній аудит, СОП-006 Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Управління змінами, СОП-011 Контроль підрядників, СОП-049
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Не застосовуються
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Зона базового стандарту гігієни	Зона дегустації і операцій з харчовими продуктами для досліджень і науково-технічних розробок; у оператора ринку харчових продуктів вона включає лабораторії розробки та органолептичного аналізу
Корекція	Негайна дія для виправлення реальної чи потенційної проблеми
Коригувальна дія	Дія, спрямована на усунення першопричини проблеми та попередження її повторного виникнення
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Зона із високим стандартом гігієни	Зона критичного гігієнічного рівня на підприємстві, де переробляються, обробляються, переміщуються або зберігаються продукти та інгредієнти, вразливі до забруднення чи росту мікроорганізмів
Зона із середнім стандартом гігієни	Зона операцій з харчовими продуктами, на якій виробляються, переробляються, зберігаються та пакуються продукти; у оператора ринку це включає лише виробничий цех.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Гігієнічна процедура	
Ідентифікатор: СОП-005 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування. Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 7

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

4 Вступ

Переважна більшість людей в якийсь момент свого життя зіткнеться з хворобою, що передається через їжу або воду. Це підкреслює важливість забезпечення того, щоб харчові продукти не були забруднені потенційно шкідливими мікроорганізмами, паразитами, вірусами, токсинами чи хімікатами.

За останні півстоліття процес потрапляння харчових продуктів з ферми на тарілку кардинально змінився. Забруднення харчових продуктів, яке відбувається в одному місці, може вплинути на здоров'я споживачів, які живуть на іншій боці планети. Це означає, що кожен у виробничому ланцюгу, від виробника до споживача, повинен дотримуватися правил безпечного поводження з харчовими продуктами.

Належна гігієна харчових продуктів має величезне значення, якщо оператор ринку харчових продуктів хоче виготовляти або продавати харчові продукти, безпечні для споживання. Оператор ринку та персонал повинні розуміти, що таке належна гігієна харчових продуктів.

Належна гігієна харчових продуктів допомагає оператору ринку досягти наступних результатів:

- Дотримуватися законів і регуляторних (нормативних) вимог і підтримувати стандарти
- Зменшити ризик харчових отруєнь серед споживачів
- Захистити репутацію підприємства

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури

6.1 Правила гігієни

ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ

- Нігті повинні бути чистими та акуратно підстриженими, не мати лаку або штучних нігтів.
- Забороняється використовувати сильні парфуми чи засоби особистої гігієни з сильним запахом або важкий макіяж, наприклад, накладні вії.
- Порізи та садна повинні бути повністю закриті схваленими (синіми), водонепроникними пластирами Band-Aid, які виявляє металодетектор, і котрі можна отримати в наборі будь-якої аптечки. Про будь-яку втрату перев'язувального матеріалу необхідно негайно повідомити начальника.
- Будь-які антигігієнічні дії, такі як плювання, кашель або чхання над харчовими продуктами, або споживання харчових продуктів, які впали на підлогу, є неприйнятними.
- Персонал та інші особи повинні мити руки перед тим, як увійти до приміщення, а також після контакту з будь-якими брудними предметами, включаючи сміття, підлогу, взуття, гроші тощо.

Класифікація		Гігієнічна процедура	
Конфіденційний документ компанії		Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування.	
Ідентифікатор: СОП-005	Роздрукований:	Контролер: Контролер документообігу	Стор. 3 з 7
Створений: 20 квітня 2018 р.	Оновлений: 13 січня 2019 р.	Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

- Рукавички слід надягати лише якщо під загрозою стоїть естетична привабливість виробів або з міркувань особистої безпеки. Їх ні в якому разі не можна використовувати замість миття рук.
- Білий спецодяг і захисний одяг необхідно знімати перед входом до туалетної кабінки, і не надягати його знов, доки не будуть помиті руки.
- На території оператора ринку куріння заборонено; палити дозволено лише у спеціально відведених місцях.
- За потреби необхідно одягати засоби особистої безпеки.
- Особисті речі, такі як матеріали для куріння та ліки, дозволено тримати лише у спеціально відведених місцях.
- Особисті шафки слід утримувати в чистоті та порядку, а також не допускати в них наявності сміття та брудного одягу.

КОНТРОЛЬ СТАНУ ЗДОРОВ'Я

- Відповідно до законодавчих вимог у країні, де функціонує підприємство, працівники повинні пройти медичне обстеження перед початком робіт, якщо вони передбачають контакти з харчовими продуктами, включаючи кейтеринг на об'єкті, за винятком випадків, коли задокументовані небезпечні фактори або медична оцінка вказують на інше.
- Додаткові медичні обстеження, якщо це дозволено, повинні проводитися через проміжки часу, визначені організацією.

ЗОНИ БАЗОВОГО СТАНДАРТУ ГІГІЄНИ (ЛАБОРАТОРІЇ З РОЗРОБКИ ПРОДУКТІВ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО АНАЛІЗУ)

- Підтримуйте особисту гігієну на високому рівні відповідно до перерахованих вище правил особистої гігієни.
- Одягайте робочий і захисний одяг, та сітки для волосся під час операцій з продуктами, які плануються до дегустації.
- Для дегустації на стенді робочий та захисний одяг є мінімальною вимогою.
- За потреби організатором дегустації можуть бути встановлені додаткові правила гігієни.
- Особиста їжа працівника повинна зберігатися окремо, при цьому особисту їжу забороняється брати до рук або споживати там, де здійснюють операції або дегустують харчові продукти оператора ринку.
- Мийте та дезінфікуйте руки після контакту з особистою їжею.

ЗОНИ ІЗ СЕРЕДНІМ СТАНДАРТОМ ГІГІЄНИ (ПЕРЕРОБНЕ ПІДПРИЄМСТВО/ЦЕХ)

- Підтримуйте особисту гігієну на високому рівні відповідно до перерахованих вище правил особистої гігієни.
- Робочий і захисний одяг необхідно міняти щодня.
- Під час роботи носіть чистий одяг відповідних кольорів, включаючи робочий одяг, захисний одяг, сітки для волосся та захисне взуття.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Гігієнічна процедура	
Ідентифікатор: СОП-005 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування. Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 7

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

- Мийте руки перед входом на робоче місце.
- Їсти, пити або жувати в зоні із середніми стандартами гігієни заборонено.
- Перед тим, як стати до роботи, знімайте усі ювелірні прикраси, за винятком простих суцільних весільних обручок.
- Забороняється розміщувати письмове приладдя за вухами.
- Інструменти та обладнання, що контактують із продуктами, не повинні зберігатись в особистих шафах.
- Під час входу до або роботи на переробному підприємстві необхідно носити повністю закрите взуття.

ЗОНИ ПІДВИЩЕНИХ СТАНДАРТІВ ГІГІЄНИ (ЗОНА ПЕРЕРОБКИ: ФАСУВАННЯ)

- Доступ до зон підвищеної гігієни дозволяється лише тим, хто носить чистий одяг відповідних кольорів, якщо це необхідно, включаючи робочий одяг та захисний одяг. Волосся повинне бути покрите. Руки повинні бути вимиті та, якщо необхідно, продезінфіковані, перед кожним входом. Можуть вимагатися дезінфікуючі килимки для чобіт.
- Перед початком нового технологічного процесу необхідно провести суворий контроль чистоти та дезінфекції.
- У випадку нового технологічного процесу доступ дозволено лише спеціально навченому персоналу.
- Забороняється використання дерев'яних піддонів, картону чи інших негігієнічних матеріалів.
- Для підтримки високого тиску всередині приміщення необхідні безперешкодні потоки повітря та належна вентиляція.

ВІДВІДУВАЧІ ТА ПІДРЯДНИКИ

- Співробітники оператора ринку несуть відповідальність за те, щоб усі відвідувачі та підрядники розуміли правила гігієни та безпеки, а також перевіряють, чи дотримуються відвідувачі та підрядники встановлених правил, перебуваючи на підприємстві.
- Контактна особа дає відвідувачам і підрядникам форму контролю відвідувачів після прибуття на підприємство. Відвідувачі та підрядники повинні уважно прочитати форму, зрозуміти її, а потім підписати її у відведеному місці внизу.
- Контактна особа повинна зберігати підписану форму та несе відповідальність за дотримання відвідувачами та підрядниками правил, зазначених у формі.
- Для відвідувачів і підрядників передбачені білі халати, які повинні бути у наявності і видаватися контактною особою.

6.2 Очищення і прибирання

ЗОНИ СТАНДАРТІВ ГІГІЄНИ ВСІХ РІВНІВ

- Робочі зони повинні завжди бути чистими та охайними.
- При прибиранні необхідно застосовувати підхід «прибери, коли йдеш»; регулярно перевіряйте ділянки на наявність залишків.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Гігієнічна процедура	
		Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування.	
Ідентифікатор: СОП-005	Роздрукований:	Контролер: Контролер документообігу	Стор. 5 з 7
Створений: 20 квітня 2018 р.	Оновлений: 13 січня 2019 р.	Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

ЗОНИ ВИСОКИХ ТА СЕРЕДНІХ СТАНДАРТІВ ГІГІЄНИ

- Дотримуйтеся процедури та графіка очищення зазначених в генеральних планах переробного підприємства. Обладнання слід завжди очищати після кожного використання, щоб запобігти проблемам з гігієною, таким як зараження шкідниками та мікробіологічне забруднення.
- Розмістіть наведені нижче знаки в зонах із середніми стандартами гігієни. Знаки повинні мати кольорове кодування, щоб вказати типи інструментів, які можна використовувати, або місця, в яких можна використовувати такі інструменти. Інструменти, позначені окремими кольорами, повинні зберігатися окремо один від одного.

Білий – виключно для поверхонь, що контактують з харчовими продуктами

Жовтий – виключно для поверхонь харчового обладнання та упаковки (контейнери, коробки, пакети тощо)

Червоний – виключно для складів та ремонтних майстерень

Чорний – виключно для поверхонь підлоги, стін, трубопроводів та стелі

Чорний, в овальній формі –
виключно для зливних поверхонь

6.3 Гігієнічне обслуговування в зонах із середніми та підвищеними стандартами гігієни

- Обладнання, відправлене на технічне обслуговування, слід очистити перед повторним встановленням на переробному підприємстві. Особливу увагу слід приділяти поверхням, що контактують з харчовими продуктами: вони потребують ретельного очищення та дезінфекції.
- Робочі інструменти повинні зберігатися у призначених для цього ящиках і не повинні розміщуватися на поверхнях або над поверхнями, що контактують з харчовими продуктами. Інструмент слід забрати з переробного цеху відразу після закінчення роботи.
- Використання мастильних матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами є обов'язковим, за винятком випадків, коли їх використання забороняється з технологічних причин. Всі винятки повинні бути затверджені менеджером. Мастильні матеріали слід наносити у відповідних кількостях, щоб уникнути потрапляння надлишку мастила на продукцію або всередину неї.
- Забороняється приносити на територію підприємства матеріали, що можуть забруднити будь-який харчовий продукт або інгредієнт (такі як, фарба, клей тощо). Підрядники зобов'язані отримати письмовий дозвіл на використання таких матеріалів від підрозділу з безпеки харчових продуктів оператора ринку.
- Застаріле обладнання та обладнання, що не використовується, слід регулярно забирати.
- Застосовуйте процедуру управління змінами для будь-якої зміни обладнання.

Класифікація		Гігієнічна процедура	
Конфіденційний документ компанії		Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування.	
Ідентифікатор: СОП-005	Роздрукований:	Контролер: Контролер документообігу	Стор. 6 з 7
Створений: 20 квітня 2018 р.	Оновлений: 13 січня 2019 р.	Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	

ГІГІЄНІЧНА ПРОЦЕДУРА

6.4 Відходи в зонах середніх та підвищених стандартів гігієни

Відходи, які контактували з харчовими продуктами, та інше сміття слід зберігати та утилізувати окремо. Для харчових залишків і корму для тварин слід використовувати помаранчеві пакети.

6.5 Тренінг з гігієни

- Новоприбулий персонал повинен пройти початковий тренінг з гігієни
- Один раз на рік для всього персоналу, який працює в зонах гігієни, відділ безпечності харчових продуктів повинен проводити повторний тренінг
- Тренінг може потребуватися для персоналу підрядника, який працює в зонах із середніми стандартами гігієни впродовж певного періоду або на регулярній основі

6.6 Повідомлення про захворювання та травми

Якщо працівник або член домогосподарства працівника страждає від одного з наведених нижче захворювань, то працівник повинен негайно повідомити про це безпосередньому керівнику після виходу на роботу. Керівник зобов'язаний обговорити симптоми з працівником.

- Жовтяниця
- Діарея
- Блювота
- Лихоманка
- Біль у горлі з підвищеною температурою
- Помітно інфікована шкіра (фурункули, порізи)
- Виділення з вуха, ока або носа

Жодна особа з такими розладами здоров'я не допускається до роботи в зонах із середніми стандартами гігієни. Кожна така особа повинна уникати роботи з харчовими продуктами протягом принаймні 48 годин після останнього епізоду блювоти чи діареї, щоб запобігти зараженню харчових продуктів, які виробляються оператором ринку.

Якщо працівник захворів під час поїздки за кордон у службових чи особистих справах, він зобов'язаний звернутися до лікаря після повернення, щоб отримати інформацію та пораду щодо недуги чи хвороби, і повідомити безпосереднього керівника про проблему зі здоров'ям у перший день повернення на роботу.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Підписані списки учасників тренінгу (паперові екземпляри)	Відділ безпечності харчових продуктів	Сім років	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Форма контролю відвідувачів	Відділ безпечності харчових продуктів	Сім років	Менеджер з безпечності харчових продуктів

Класифікація	Гігієнічна процедура		
	Конфіденційний документ компанії	Цей документ є неконтрольованим у разі його роздрукування.	
Ідентифікатор: СОП-005 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 7 з 7

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційно процедура СОП-006
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлений з урахуванням змін у стандарті ISO 19011:2018 Міжнародної організації зі стандартизації (ISO)

Зміст

1	Резюме	42	5	Блок-схема процедури	45
2	Пов'язані документи	42	6	Пояснення до процедури	45
3	Визначення	43	7	Записи за підсумками аудиту	48
4	Вступ	44	8	Записи	48

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є описати наступне: Методику внутрішнього аудиту, яка використовується на основі стандарту ISO 19011:2018 Міжнародної організації зі стандартизації (ISO), щоб забезпечити, що система управління безпечністю харчових продуктів (FSMS) залишається придатною, достатньою та ефективною для задоволення вимог бізнесу та дотримання вимог споживачів, а також вимог стандарту ISO 22000: 2018 та Сертифікації системи безпечності харчових продуктів (FSSC) 22000, а також, що FSMS ефективно впроваджується та безперервно виконується
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до: - Планування і виконання програми аудиту та подальших дій, включаючи ініціювання аудиту, підготовку до аудиту, проведення аудиту, підготовку та поширення звіту про аудит, завершення аудиту та подальші дії після аудиту, якщо потрібно - Аудиту дотримання нормативних вимог (комплаєнсу) та відповідності
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Описи процесів у підрозділах
Процедури	Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Управлінський аналіз, СОП-021
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Чек-лист FSMS для проведення аудиту
Інше	Законодавчі та регуляторні (нормативні) вимоги: FSSC 22000 ISO 22000:2018 ISO 19011:2018

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Аудиторський висновок	Підсумок аудиторської перевірки, зважаючи на цілі аудиту та результати аудиту
Критерії аудиту	Ряд вимог, що використовуються як орієнтир, з яким порівнюються об'єктивні докази
Доказ для аудиту	Записи, викладення фактів чи інша інформація, що є доречними згідно із критеріями аудиту і можуть бути перевірені
Результати аудиту	Результати оцінки зібраних під час аудиту доказів за критеріями аудиту
План аудиту	Опис діяльності та заходів під час аудиту
Програма аудиту	Організація серії з одного або кількох аудитів, запланованих на певний проміжок часу та спрямованих на досягнення конкретної мети
Обсяг аудиту	Розмір та межі аудиту
Аудитор	Особа з продемонстрованими особистими якостями та компетенцією проводити аудит
Об'єднаний аудит	Аудит, проведений разом в одного суб'єкта аудиту за двома або більше системами, наприклад, FSSC 22000, ISO 9001:2015 тощо
Аудит нормативної відповідності	Визначення відповідності передбаченим законодавчим, регуляторним (нормативним) вимогам і вимогам юридичних зобов'язань замовників
Аудит відповідності	Визначення відповідності встановленим міжнародним стандартам, таким як FSSC 22000, ISO 22000:2018 тощо
Корекція	Діяльність, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Дія, вжита для усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
FSSC	Сертифікація системи безпечності харчових продуктів
Виявлена невідповідність високого ризику	Значний недолік у системі чи процесі, який вимагає негайного усунення
Внутрішній аудит	Систематичний і незалежний процес отримання доказів для аудиту і їх об'єктивної оцінки для визначення ступеня дотримання критеріїв аудиту
ISO	Міжнародна організація зі стандартизації
Виявлена невідповідність низького ризику	Загальний недолік системи або процесу, який, якщо його негайно усунути, може підвищити ефективність
Виявлена значуща невідповідність	Повна відсутність об'єктивних доказів, які б задовольняли одну або декілька вимог FSMS, або ситуація, яка б, виходячи з наявних об'єктивних доказів, викликала значний сумнів стосовно якості продукту, який постачає організація

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

Термін чи аббревіатура	Опис
Виявлення фактору середнього ризику	Потенційно значний недолік у системі чи процесі, який, якщо його не усунути негайно, може призвести до високого ризику
Виявлення незначної невідповідності	Виявлення у визначеній та задокументованій системі, яка загалом задовольняє одну або декілька вимог FSMS, що, виходячи з наявних об'єктивних доказів, ситуація викликає занепокоєння щодо потенційної якості того, що організація постачає, наприклад, її система або один або кілька процесів не досягли прийнятного рівня зрілості
Невідповідність	Невиконання вимоги
Об'єктивний доказ	Дані, що підтверджують існування або істинність певної події чи предмета
Ризик	Ефект невизначеності
Аналіз першопричини	Метод вирішення проблем, який передбачає спробу визначити першопричину недоліків або проблем
Аналіз SWOT	Розділ аудиторського звіту, у якому аудиторська група класифікує фактори, виявлені аудитом, за сильними, слабкими сторонами, можливостями та загрозами (SWOT)

4 Вступ

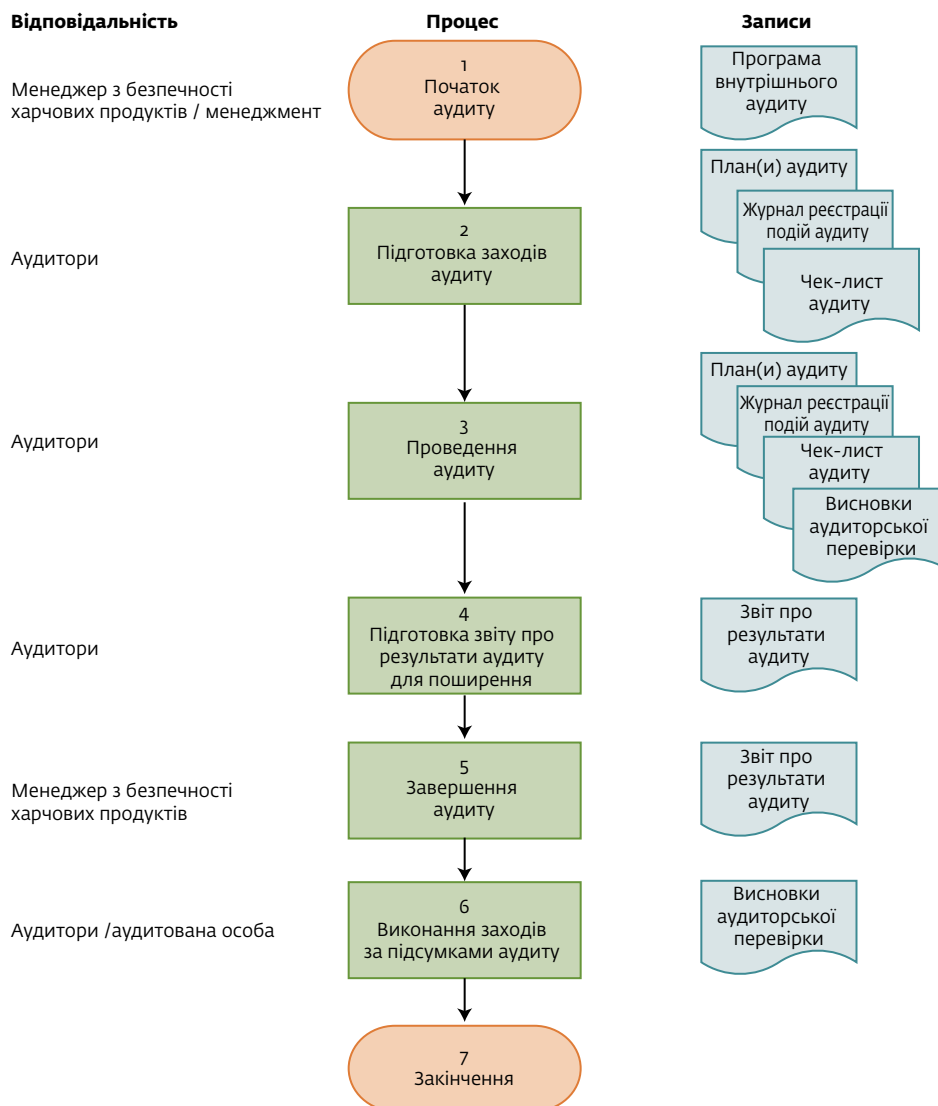
Внутрішній аудит проводиться для моніторингу та оцінки дотримання компанією законодавчих і регуляторних (нормативних) вимог, а також відповідності компанії вимогам системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS).

Внутрішні аудиторські перевірки проводяться в плановому порядку кваліфікованими внутрішніми аудиторами, результати роботи яких надаються керівництву для ознайомлення та вжиття заходів. Якщо висновки аудиту виявляють проблеми, аудитована особа зобов'язана взяти на себе зобов'язання опрацювати та розв'язати їх. Внутрішній аудитор шукає докази ефективного вжиття аудитованою особою заходів за підсумками попередніх аудитів. Про результати внутрішніх аудиторських перевірок та загальну ефективність програми внутрішнього аудиту доповідають на нараді з управлінського аналізу.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

5 Блок-схема процедури



6 Пояснення до процедури

Крок 1

За створення та керування процесом внутрішнього аудиту відповідає менеджер з безпечності харчових продуктів. Це передбачає встановлення початкового контакту з аудитованими особами та досягнення згоди щодо наступного:

- Цілей, обсягу, критеріїв, методів аудиту та складу аудиторської групи, включаючи будь-яких технічних експертів
- Надання відповідної інформації для планування, включаючи інформацію про ризики та можливості, які ідентифікувала організація, і те, як вони опрацьовуються
- Погодження дат аудиту

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 5 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

- Визначення ресурсів, необхідних для проведення аудиту, включаючи доступ до необхідних працівників, процесів, дій і документації
- Оцінки законодавчих та регуляторних (нормативних) вимог під час аудиту
- Підтвердження угоди з аудитованими особами щодо обсягу розкриття інформації та поводження з конфіденційною інформацією
- Підтвердження домовленостей щодо доступу, здоров'я та безпеки, захисту, конфіденційності тощо на відповідному об'єкті
- Визначення потреби у спостерігачах або провідниках
- Визначення особливих напрямків, що викликають занепокоєння аудитованої особи.

Результатом цього етапу є розробка програми аудиту, яка окреслює аудиторські перевірки, які мають бути проведені протягом визначеного періоду. Процес може також визначити внутрішнього аудитора, призначеного для аудиту. Після завершення програму буде опубліковано та доведено до відома всієї компанії.

Крок 2

Кожен внутрішній аудитор відповідає за розробку наступного:

- Плану аудиту, включаючи цілі аудиту, обсяг і критерії
- Чек-листа або протоколу аудиту
- Методів аудиторських перевірок, які будуть використані, включно з тим, наскільки необхідна аудиторська вибірка для отримання достатніх доказів для аудиту

Плани аудиту, чек-листи та журнали базуватимуться на шаблонах для забезпечення системності. При плануванні аудиту слід враховувати ризики аудиторської діяльності для технологічних процесів аудитованого підприємства та забезпечувати основу для домовленості між заінтересованими сторонами на основі інформації в програмі аудиту та задокументованої інформації, наданої аудитованим підприємством. Після того як внутрішній аудитор задокументує план аудиту, він буде переданий відповідним аудитованим особам.

Деякі аудити проводитимуться без попередження за вказівкою менеджера з безпечності харчових продуктів. У такому випадку план аудиту не складається. Однак менеджер з безпечності харчових продуктів повністю проінформує внутрішнього аудитора про цілі, обсяг і критерії аудиту.

Крок 3

Внутрішній аудитор проводить аудиторську перевірку відповідно до плану. Аудитор використовує чек-листи або журнали аудиту для фіксації знайдених доказів. Аудиторські перевірки проводимуться за допомогою інтерв'ю, спостереження, перегляду записів і документів, а також аналізу даних. Якщо необхідно, для збору доказів можуть бути використані аналіз тенденцій і дослідження. Деталі, які мають бути записані в чек-листі або журналах аудиту, включають інформацію про вимогу, яка перевіряється, зібрані докази, позначку про відповідність та ідентифікацію аудитованої особи.

У випадку, якщо внутрішній аудитор виявляє невідповідність на основі об'єктивних доказів, внутрішній аудитор інформує власника процесу/керівника підрозділу про проблему та пояснює характер невідповідності, чому вона є невідповідністю та вимогу, яку не було виконано. Внутрішній аудитор повинен задокументувати невідповідність у чек-листі або журналі аудиту та отримати

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-ООБ Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 6 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

підпис аудитованої особи, який засвідчує визнання таким суб'єктом проблеми та зобов'язання виправити її. Внутрішній аудитор класифікує виявлені в ході аудиту невідповідності як значні або незначні, або як можливість для покращення виходячи з серйозності ризику.

Якщо результати аудиту виявляють проблеми, відповідальність за усунення проблем несе виключно власник процесу/керівник підрозділу. Необхідно провести корекцію; потрібно провести аналіз першопричини з використанням однієї із загальновизнаних методик аналізу першопричини, наприклад, «5 чому?», діаграма риб'ячої кістки тощо, а також повинні бути визначені і вжиті коригувальні дії. Аудитована особа повинна надати внутрішньому аудиту план заходів реагування протягом узгодженого періоду часу аудиту. У ньому має бути описана корекція, аналіз першопричини та коригувальні дії, включаючи оцінку ризиків. Внутрішній аудитор повинен ознайомитись з планом заходів реагування та затвердити або відхилити його, скажімо, якщо немає аналізу першопричини, або якщо аналіз першопричини є недостатнім тощо. Якщо план відхилено, аудитована особа повинна виправити план заходів реагування та повторно подати його на затвердження. Усі проблеми, виявлені аудитом, мають бути закриті протягом 12 тижнів після їх публікації. З цього правила можуть бути винятки, але вони затверджуються внутрішнім аудитором та менеджером з безпечності харчових продуктів/представником менеджменту. За необхідності аудитована особа інформує осіб, які керують програмою аудиту, або аудиторську групу про хід та статус опрацювання проблем.

Результатами цього етапу має бути наступне: мета аудиту досягнена, план аудиту виконано, чек-листи/журнали аудиту заповнені, якщо це можливо, і від власника процесу/начальника підрозділу було отримано список виявлених невідповідностей та план заходів реагування на них.

Крок 4

Висновки повинні ґрунтуватися на порівнянні всіх виявлених аудитом невідповідностей із тим, що було метою аудиту. Звіт повинен бути детальним і охоплювати щонайменше такі моменти:

- Визначення мети, обсягу та критеріїв аудиту
- Ідентифікація аудитора та власника(ів) процесу/керівника підрозділу
- Висновки аудиту
- Коротке резюме
- Висновки аудиту з огляду на сильні і слабкі сторони, можливості і загрози (SWOT)
- Опис процесу, критичні параметри процесу та результативність процесу
- Кількість і класифікація невідповідностей, виявлених аудитом
- Детальне описання виявлених аудитом невідповідностей
- Заява про конфіденційність
- Подальші кроки за підсумками аудиту
- Чек-лист аудиту або контрольний журнал аудиту як додаток

Потім звіт про аудит передається менеджеру з безпечності харчових продуктів і власнику процесу/керівнику підрозділу.

Крок 5

Аудит вважається завершеним, коли всі заплановані аудиторські дії були виконані або іншим чином погоджені з власником процесу. Наприклад, могла статися несподівана подія, яка завадила виконанню плану аудиту.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 7 з 8

ВНУТРІШНІЙ АУДИТ

Менеджер з безпеки харчових продуктів повинен переглянути звіт про аудит, щоб переконатися, що всі технічні аспекти плану аудиту охоплено, зібрані докази є об'єктивними та відповідають критеріям аудиту, а зроблені аудитором висновки є правильними. Менеджер з безпеки харчових продуктів повинен також розглянути будь-які заперечення, подані керівником процесу/керівником підрозділу щодо висновків аудиту. Якщо не вдається досягти згоди між менеджером з безпеки харчових продуктів і власником процесу/керівником підрозділу, менеджер з безпеки харчових продуктів передає питання на вирішення команди менеджменту компанії.

Крок 6

На основі плану заходів реагування, наданого власником процесу, і узгодженого терміну закриття виявлених проблем, внутрішній аудитор вживатиме заходів, щоб переконатися, що всі невідповідності, виявлені в ході аудиту, були ефективно врегульовані. Це повинно бути досягнуто шляхом оцінки ризиків і перевірки ефективності.

Перевірки ефективності мають бути виконані до завершення оцінки ризику коригувальних дій. Мета цих подальших перевірок полягає в тому, щоб встановити факт виконання зазначених дій та їх ефективності для вирішення зазначених проблем. Внутрішній аудитор закриває виявлені аудитором невідповідності, якщо буде задоволений результатами цих перевірок.

Якщо внутрішній аудитор не погоджується закрити виявлені аудитором невідповідності, домовленість щодо дій, які необхідно вжити, буде визначена між внутрішнім аудитором і аудитованою особою.

7 Аудиторські записи

Наведена нижче документація буде зберігатись як доказ проведення аудиторських перевірок:

- План аудиту
- Чек-лист/журнал аудиту
- Аудиторський звіт
- Дані аналізу першопричини /план заходів реагування

8 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Програма внутрішнього аудиту	Відділ з безпеки харчових продуктів	Один рік	Менеджер з безпеки харчових продуктів
План внутрішнього аудиту	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Чек-лист аудиту/журнал аудиту	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Аудиторський звіт	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
План реагування	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура проведення внутрішнього аудиту	
Ідентифікатор: СОП-006 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 8 з 8

КОНТРОЛЬ АЛЕРГЕНІВ**Процедура оператора ринку харчових продуктів**

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-007
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлене форматування та питання послідовності

Зміст

1	Резюме	50	6.2	Маркування	51
2	Пов'язані документи	50	6.3	Відбір зовнішньої комісії та споживачів	52
3	Визначення	50	6.4	Відбір внутрішньої комісії	52
4	Вступ	51	6.5	Попередження перехресного алергенного забруднення	52
5	Блок-схема процедури	51	7	Записи	52
6	Пояснення до процедури	51			
	6.1 Зберігання сировини, що містить алергени	51			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю алергенів	
Ідентифікатор: СОП-007 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 4

КОНТРОЛЬ АЛЕРГЕНІВ

1 Резюме

Мета	Забезпечити ефективне використання, зберігання та маркування алергенів та управління харчовими алергенами оператором ринку харчових продуктів.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до продуктів, процесів, зберігання та виробничих середовищ, а також постачальників сировини оператору ринку.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль документів, СОП-001 Простежуваність, СОП-012
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Реєстр основних документів
Інше	Система управління документами (СУД)

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Алергія на продукти харчування	Імунологічна реакція на хімічні речовини, як правило, білки або білкові фрагменти, у осіб, які раніше були сенситивізовані до тієї самої речовини та утворили антитіла. Алергічні реакції можуть бути ініційовані невеликою кількістю алергенів. Реакції зазвичай легкі та минулі, але у невеликої частини населення реакції можуть бути серйозними та в деяких випадках призводити до смерті.
Інформація для споживачів щодо харчових продуктів	Ініціатива Європейського Союзу (ЄС) з надання споживачам інформації щодо харчових продуктів
Основні харчові алергени у оператора ринку	Алергени молока, сої та глютену

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю алергенів	
Ідентифікатор: СОП-007 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 4

КОНТРОЛЬ АЛЕРГЕНІВ**4 Вступ**

Відповідно до Регламенту Європейського Союзу (ЄС) про надання споживачам інформації щодо харчових продуктів № 1169/2011, усі оператори ринку харчових продуктів зобов'язані декларувати присутність будь-якого з 14 основних алергенів, перелічених у Регламенті, не важливо чи був він використаний як інгредієнт, чи як допоміжний матеріал для переробки харчового продукту. Згідно з Регламентом, обов'язкова інформація має бути легкодоступною, розташованою на видимому місці, добре помітною та розбірливою. У відповідних випадках відображення інформації повинно бути незмивним (постійним), наприклад, на етикетках харчових продуктів, де вона повинна зберігатися після маніпуляцій з продуктом. Інформація не повинна бути прихована, затемнена, применшена або перериватися іншим письмовими або графічними зображеннями або іншим матеріалом, що заважає її бачити.

14 алергенів, перелічених у Регламенті, визнані в Європі найпоширенішими інгредієнтами або допоміжними матеріалами для переробки, які викликають харчову алергію та непереносимість. Якщо харчовий продукт містить або використовує інгредієнт або харчову добавку чи допоміжний матеріал для переробки (наприклад, пшеничне борошно, що використовується для розкачування тіста з житнього борошна), отримані з однієї з речовин або продуктів, перелічених у Регламенті, оператор ринку має повідомити про цей факт споживачеві.

Інформація, надана в цій процедурі, не є вичерпною та не охоплює інші вимоги до маркування, такі як інше загальне маркування, наприклад, країна походження, вміст лактози, кількість, харчові добавки, поживна цінність тощо.

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури**6.1 Зберігання сировини, що містить алергени**

- Алергеновмісну сировину слід зберігати окремо від неалергенної.
- Алергеновмісну сировину не можна зберігати над неалергенними матеріалами.
- Палети з молочними алергенами не можна зберігати над палетами з соєвими алергенами або навпаки.

Для більш детальної інформації див. Процедуру управління сировиною, СОП-010.

6.2 Маркування

З самого початку вся алергеновмісна сировина отримується від заводів з помаранчевими етикетками. Потім молочні та соєві алергени позначаються фіолетовими та зеленими етикетками відповідно. На етикетках усіх відповідних готових харчових продуктів є повідомлення «Містить алергени». Ідентичність алергену вказана на маркуванні продукту відповідно до стандартів серії 22002 Міжнародної організації зі стандартизації/технічних специфікацій (ISO/TS).

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю алергенів	
Ідентифікатор: СОП-007 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 4

КОНТРОЛЬ АЛЕРГЕНІВ

6.3 Відбір членів зовнішньої комісії та споживачів

Члени зовнішньої комісії та споживачі, які беруть участь у дегустації продукту, перевіряються на чутливість до основних алергенів. До споживчих тестів допускаються лише особи, які не мають алергії на харчові продукти.

6.4 Відбір внутрішньої комісії

Члени внутрішньої комісії отримують попередження, що зразки, спожиті на території оператора ринку, можуть містити будь-який із відомих алергенів, зазначених у розділі визначень вище.

6.5 Запобігання перехресному забрудненню алергенами

- Використовуйте спеціальний черпак для кожної сировини під час перенесення.
- Протріть усі задіяні поверхні після зважування алергену.
- Змініть рукавички або помийте руки після контакту з алергеном.
- Тримайте всі контейнери з алергенами герметично закритими.
- Наскільки це можливо, зберігайте алергени в нижній частині стелажів. Деякі оператори ринку використовують спеціальні виробничі лінії та обладнання для переробки алергенної сировини в продукти.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Файл з переліком алергенів	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-008
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґ'з	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґ'з	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґ'з	Оновлено розділ суміжних документів та форматування

Зміст

1	Резюме	54	6.4	Дії на заводі оператора ринку	58
2	Пов'язані документи	54	6.5	Дії у дистрибуції/логістиці оператора ринку	59
3	Визначення	54	6.6	Дії у торговельній мережі	59
4	Вступ	55	6.7	Зворотнє транспортування	59
5	Блок-схема процедури	56	6.8	Поводження з повернутими продуктами	59
6	Пояснення до процедури	56	6.9	Огляд дій після перегляду	60
6.1	Збір та управління даними	56	6.10	Частота симуляцій відкликання	60
6.2	Рішення про проведення симуляції відкликання	57	7	Записи	60
6.3	Повідомлення про симуляцію відкликання	58			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 1 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис процесу ефективного проведення симуляції відкликання та потенційного вилучення продукту із зовнішнього ланцюга постачання/розповсюдження.
Сфера застосування	Ця інструкція поширюється на всі продукти, які виробляє або розповсюджує оператор ринку харчових продуктів.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001 Політика розгляду скарг від замовників/споживачів, ПОЛ-002
Процеси	Описи процесів у підрозділах
Процедури	Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Комунікація, СОП-020 Відкликання та вилучення продуктів, СОП-023 Управління кризовими ситуаціями, СОП-029
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Журнал відкликаних/вилучень Журнал комунікацій Аналіз першопричин /коригувальні дії
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Скарга	Вираження на адресу організації невдоволення щодо продуктів або послуг організації, або процес розгляду скарг, під час якого явно чи неявно очікується відповідь або врегулювання ситуації.
Корекція	Діяльність, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Дія, спрямована на усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
Невідповідність	Невиконання вимоги
Продукт	Виготовлена продукція, що є результатом дій, жодна з яких не обов'язково відбувається при безпосередній взаємодії надавача послуг із замовником. Для оператора ринку це може бути інгредієнт, сировина, напівфабрикат чи кінцевий продукт, поставлений замовникові чи споживачеві.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

Термін чи аббревіатура	Опис
Відкликання	Процес, за допомогою якого продукт вилучається із зовнішнього ланцюга постачання/обігу, і при якому споживачам публічно дають рекомендації вжити певних дій з продуктом, наприклад, не споживати продукт або повернути продукт до магазину чи виробника; це включає в себе відкликання класу I та класу II за визначенням Управління з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA)
Регуляторна (нормативна) вимога	Обов'язкова вимога, визначена органом виконавчої влади, уповноваженим законодавчим органом
Ризик	Ефект невизначеності щодо очікуваного результату
Першопричина	Фактор, який, у разі його вилучення з причинно-наслідкового зв'язку, запобігає повторному виникненню небажаної кінцевої події
Аналіз першопричини	Метод розв'язання проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми
Законодавча вимога	Обов'язкова вимога, визначена законодавчим органом
Простежуваність	Можливість відстежувати харчові продукти на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу харчових продуктів, включаючи імпорт та роздрібну торгівлю; простежуваність повинна означати, що переміщення можна простежити на один крок назад і один крок вперед у будь-якій точці ланцюга постачання

4 Вступ

Відкликання харчових продуктів — це діяльність, спрямована на усунення небезпечних або потенційно небезпечних харчових продуктів із мережі дистрибуції, продажу, та споживання. Небезпечний харчовий продукт — це такий продукт, який може спричинити хворобу чи іншу фізичну шкоду людині, яка споживає його. Інформацію для операторів ринку харчових продуктів щодо відкликання харчових продуктів можна знайти у галузевому протоколі процедури відкликання харчових продуктів. Протокол також пропонує рекомендації для операторів ринку щодо розробки письмової симуляції відкликання або плану відкликання харчових продуктів. Симуляція відкликання — це метод перевірки ефективності процедури відкликання у оператора ринку. Основна мета симуляції відкликання полягає в наступному:

- Ефективна та дієва перевірка ймовірності, що дії оператора ринку у випадку відкликання будуть успішними

Протокол процедури містить лише рекомендації та не є обов'язковим до виконання; однак у ньому викладено законодавчі вимоги, що стосуються симуляції відкликання та справжнього відкликання, примусове дотримання яких забезпечується відповідними національними, федеральними чи територіальними органами влади. Якщо зобов'язання щодо відкликання не передбачені в законодавчому порядку, слід керуватися стандартами системи безпеки споживачів або безпечності харчових продуктів.

Системи відкликання повинні бути адаптовані до індивідуальних потреб оператора ринку. Підприємство може отримати незалежну консультацію, в тому числі юридичну, щодо системи, яку вона розробляє для симуляції відкликань.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури

6.1 Збір та управління даними

Оператор ринку харчових продуктів може отримати інформацію про проблему з будь-якими своїми харчовими продуктами, сировиною, інгредієнтами, напівфабрикатами або готовими продуктами будь-яким з наступних способів:

- Внутрішнє тестування, яке вказує на потенційну проблему з певним харчовим продуктом або партією
- Скарги/відгуки замовників/споживачів, наприклад, телефонний дзвінок або електронний лист від замовника чи оптовика, який інформує компанію про потенційну проблему
- Постачальник сировини, яка використовується компанією при виробництві харчових продуктів, може повідомити оператора ринку про проблему з інгредієнтом
- Державні установи, такі як департаменти охорони здоров'я, місцеві ради або поліція, можуть інформувати про те, що з певним харчовим продуктом може бути проблема.

Такі проблеми можуть включати будь-що із зазначеного нижче:

- Присутність патогенних мікроорганізмів, наприклад сальмонели
- Хімічне забруднення, наприклад, хімічний дезінфікуючий засіб
- Забруднення сторонніми предметами, наприклад друзками скла, металу або пластику, які можуть завдати фізичної шкоди людині, що споживає харчовий продукт
- Помилки в маркуванні, наприклад, неправильні або недостатні інструкції з приготування харчового продукту
- Незаявлені алергени, наприклад інгредієнти з арахісу, молока чи сої, не вказані належним чином на етикетці
- Дефекти упаковки, наприклад, коли цілісність упаковки була порушена, і шматок упаковки становить небезпеку удушення
- Недостатня переробка харчового продукту, що призводить до отримання потенційно небезпечного харчового продукту

Для проведення оцінки, щоб визначити, чи є харчовий продукт небезпечним і чи потрібно відкликати його, необхідно отримати всю необхідну інформацію про характер проблеми або небезпечного фактору. Оцінюючи ризики, підприємство має виконати такі дії:

- Визначити небезпечний фактор, пов'язаний з харчовим продуктом, наприклад, мікробіологічний, фізичний, хімічний або пов'язаний з алергенами

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

- Встановити, чи становить визначений небезпечний фактор потенційний ризик для безпеності харчових продуктів, наприклад, харчовий продукт може містити шкідливі рівні патогенних мікроорганізмів
- Встановити, які дії необхідно вжити для управління ризиком безпеності харчових продуктів

Група з безпеності харчових продуктів

- Збирає всю необхідну інформацію, факти та дані для прийняття свідомого рішення про проведення симуляції відкликання; симуляція відкликання повинна мати чітко визначену мету та завдання, оскільки ці заходи можуть засвідчити дієвість певних процесів та підтвердити слабкі сторони, щодо яких є підозри
- Визначає вид і характер комунікації про ситуацію, що склалася, зі співробітниками, персоналом з відділу продаж, замовниками або споживачами та іншими заінтересованими сторонами
- Визначає наступні кроки, що стосуються відкликаних продуктів
- Розглядає всі інші чинники, які можуть негативно вплинути на оператора ринку

6.2 Рішення про проведення симуляції відкликання

Рішення про проведення симуляції відкликання ухвалює менеджер з безпеності харчових продуктів. Симуляція відкликання продукції має проводитися двічі на рік. Вона може відбуватися частіше на вимогу основних зацікавлених сторін.

Процес ухвалення рішень здійснюється відповідно до процедур управління кризовими ситуаціями та враховує, зокрема, таке:

- Ситуацію, що склалась, та діяльність, яку необхідно провести на ринках, де той самий продукт вводиться в обіг (міжринкова пропозиція)
- При прийнятті або ухваленні рішень необхідно проаналізувати ситуацію на зовнішніх ринках; можуть застосовуватися спеціальні рекомендації (guidelines)

Якщо для симуляції відкликання було виявлено проблему з безпечністю харчових продуктів, менеджер з безпеності харчових продуктів також повинен врахувати, що та сама проблема може виникнути також у:

- Різних розмірах упаковки однієї продуктової лінійки
- Різних смаках або різновидах одного продукту
- Харчових продуктах з відмінним маркуванням номера партії або відповідних дат
- Різних харчових продуктах, перероблених на одній технологічній лінії або на одному заводі
- Однакових або аналогічних харчових продуктах, упакованих під загальною маркою

Якщо проблема безпеності харчових продуктів присутня в інших харчових продуктах, партіях, розмірах або брендах, необхідно розглянути можливість включити усі ці продукти у відкликання. Група з безпеності харчових продуктів також може вирішити обмежити масштаб симуляції відкликання.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 5 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

Менеджер з безпеки харчових продуктів також повинен взяти до уваги, чи є на ринку або в ланцюзі постачання харчових продуктів інші продукти, які могли би опинитись під негативним впливом того самого небезпечного фактору, що й харчові продукти, які були включені до симуляції відкликання. Це називається зовнішня простежуваність (крок назад). Наприклад, якщо виявлено, що проблема пов'язана з одним або кількома видами сировини, що постачаються оператору ринку, тоді такий оператор ринку має повідомити про це постачальника сировини, щоб він міг повідомити інших покупців цієї сировини. Це може призвести до необхідності проведення додаткових симуляцій відкликань для додаткової кількості харчових продуктів іншими операторами ринку. В іншому випадку, менеджер з безпеки харчових продуктів може вирішити обмежити масштаб симуляції відкликання.

6.3 Комунікація при проведенні симуляції відкликання

Комунікація має вирішальне значення для успіху симуляції відкликання, а також для іміджу брендів. Основними складовими комунікації є наступні:

- Офіційна заява, підготовлена групою з безпеки харчових продуктів/групою з відкликання
- Розважливий і дієвий план відкликання
- Випробування процедури та планів під час симуляції відкликання
- Визначення ризиків і проблемних сфер
- Законодавчі та регуляторні (нормативні) вимоги щодо комунікації при проведенні симуляції відкликання, якщо доречно
- Питання та відповіді для використання відділом з обслуговування споживачів

Комунікація, що отримала увагу замовників, може вважатись такою, що успішно пройшла випробування. Комунікація повинна бути простою і предметною:

- Чому оператор ринку проводить симуляцію відкликання?
- З яким продуктом проводиться симуляція відкликання?
- Що повинен зробити оператор ринку, щоб усунути дефект і повернути продукт на ринок?

Ці самі принципи повинні застосовуватися до комунікації з іншими зацікавленими сторонами (працівниками, замовниками, органами влади тощо).

6.4 Дії на підприємстві оператора ринку

Підприємство надає дані простежуваності, необхідні для визначення того, які матеріали та в якій кількості потрібно вилучити з усього ланцюга постачання/дистрибуції. Усі партії, що підпадають під вилучення, мають бути обмежені в комп'ютерній системі оператора ринку.

Необхідно брати до уваги точність системи простежуваності та, якщо необхідно, додавати запас міцності в обидва боки від відповідної партії.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

6.5 Дії оператора ринку щодо обігу/логістики

Після отримання вказівок про блокування тієї чи іншої кількості товару, працівники складу повинні негайно вилучити його із зібраних вантажів на складі. Заблокована партія має бути фізично позначена та відокремлена.

За розпорядженням групи з безпеності харчових продуктів/відкликання дистриб'ютор координуватиме термінові вивезення продуктів із визначених складів і магазинів, якщо це необхідно.

Вилучений продукт має бути зареєстрований у комп'ютерній системі оператора ринку із позначенням статусу «заблокований», як і всі повернуті продукти.

За запитом персонал складу може перевірити та відсортувати підозрілі виробничі запаси або затримати продукт, на який поширюється відкликання, доки продукт не буде дозволений для випуску. Менеджер з безпеності харчових продуктів надає інструкції щодо перевірки продукту та збору відповідних ресурсів (навчання, спеціалістів тощо).

Необхідно підготувати детальний звіт про долю партій, відкликаних у ході симуляції. Інші товари повинні бути включені, якщо це доречно (наприклад, невідкликані товари, інша продукція оператора ринку або навіть продукція конкурентів).

6.6 Дії у торговельній мережі

Продукти на складах повинні бути заблоковані та фізично промарковані. Необхідно забезпечити простежуваність та, якщо потрібно, погодити графік вивезення з дистриб'ютором оператора ринку.

Продукти в магазинах (на полицях супермаркетів або підсобних складах) повинні бути повністю відстежені та, за потреби, прибрані з полиць, заблоковані, фізично помічені та розміщені у підсобних приміщеннях в очікуванні на вивезення, знищення або довідки про придатність для споживання (за домовленістю між оператором ринку та роздрібним продавцем). За потреби на допомогу може бути викликаний персонал відділу продажів або мерчандайзингу.

Роздрібний продавець повідомить фактичну кількість, яку потрібно забрати, щоб полегшити вивезення. Вивезені продукти мають бути якомога швидше повернені до оператора ринку або на спеціальні склади.

Утилізація на об'єктах замовників можлива, якщо є взаємна згода щодо того, що потрібно утилізувати. Метод утилізації повинен бути визначений і належним чином задокументований.

6.7 Зворотнє транспортування

Зворотнє транспортування продукту, на який поширюється відкликання, потребує особливої уваги та відповідної організації. Воно має бути виконано без зволікання.

6.8 Поводження з поверненою продукцією

Повернена продукція має бути проконтрольована, зареєстрована, промаркована і відокремлена від звичайних запасів. Як мінімум, необхідно взяти зразок продукції для лабораторного дослідження.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 7 з 8

СИМУЛЯЦІЯ ВІДКЛИКАННЯ (MOCK RECALL)

Необхідно вести точний облік запасів продукції. Регуляторні органи можуть мати додаткові вимоги до записів та інформації.

Повернений продукт слід розглядати як невідповідний продукт; необхідно дотримуватися правил відповідального знищення або утилізації.

Згідно з процедурою бухгалтерського обліку оператора ринку, усі витрати, пов'язані з симуляцією відкликання, мають відноситися до накладних витрат, пов'язаних із виробництвом, а не до бракованої продукції.

6.9 Аналіз дій після події

Після завершення симуляції відкликання та впровадження потенційних покращень необхідно провести аналіз дій після події.

Як мінімум необхідно провести аналіз кількості продуктів, що брали участь в симуляції (вироблених, проданих, повернутих, знищених, визнаних безпечними для споживання або не облікованих чи спожитих продуктів).

Завдання симуляції відкликання полягає в тому, щоб в ідеалі протягом двох годин або менше можна було відстежити і дати звіт про 100 відсотків продукту (сировини, інгредієнтів, напівфабрикатів або готового продукту).

6.10 Частота симуляцій відкликання

В симуляціях відкликання необхідно тренуватись. Рекомендується проводити щонайменше дві симуляції відкликання на рік. Вони повинні охоплювати сировину, інгредієнти, напівфабрикати, матеріали, що контактують з продуктом, або готову продукцію. Аналіз дій під час реального випадку після того, як він відбувся, не може замінити симуляцію відкликання. Фактичне відкликання не є нагодою для перевірки системи відкликання/простежуваності оператора ринку.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Журнал симуляції відкликать	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Записи про комунікації	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Аналіз першопричини	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Звіт про симуляцію відкликання	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Протокол наради з аналізу дій після події	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура симуляції відкликання	
Ідентифікатор: СОП-008 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 8 з 8

КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-009
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогг'з	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Мері Керіл	Оригінальний випуск і оновлення після технічного перегляду
13 січня 2019 р.	V1.1	Мері Керіл	Оновлена назва документу, Пов'язані документи; впроваджені оцінка ризиків коригувальних дій, валідація/верифікація та оцінка ризику виконання перед закінченням дій

Зміст

1	Резюме	62	5	Блок-схема процедури	63
2	Пов'язані документи	62	6	Пояснення до процедури	64
3	Визначення	62	7	Записи	66
4	Вступ	62			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура корекції та коригувальних дій	
Ідентифікатор: СОП-009 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 1 з 6

КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис методики, яка використовується в організації для управління процесом корекції та коригувальних дій.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до формування корекції та коригувальних дій, та пов'язаного з ними аналізу першопричини та ефективного закінчення корекції та коригувальних дій.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів/представника менеджмента.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Дотримання нормативних вимог, ПРО-004
Процедури	Управління скаргами, СОП-015 Стратегічне планування, СОП-019 Управлінський аналіз, СОП-021
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Форма коригувальних та превентивних дій
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Корекція	Діяльність, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Дія, вжита для усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню
СУД	Система управління документацією
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
Аналіз першопричини	Метод вирішення проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми

4 Вступ

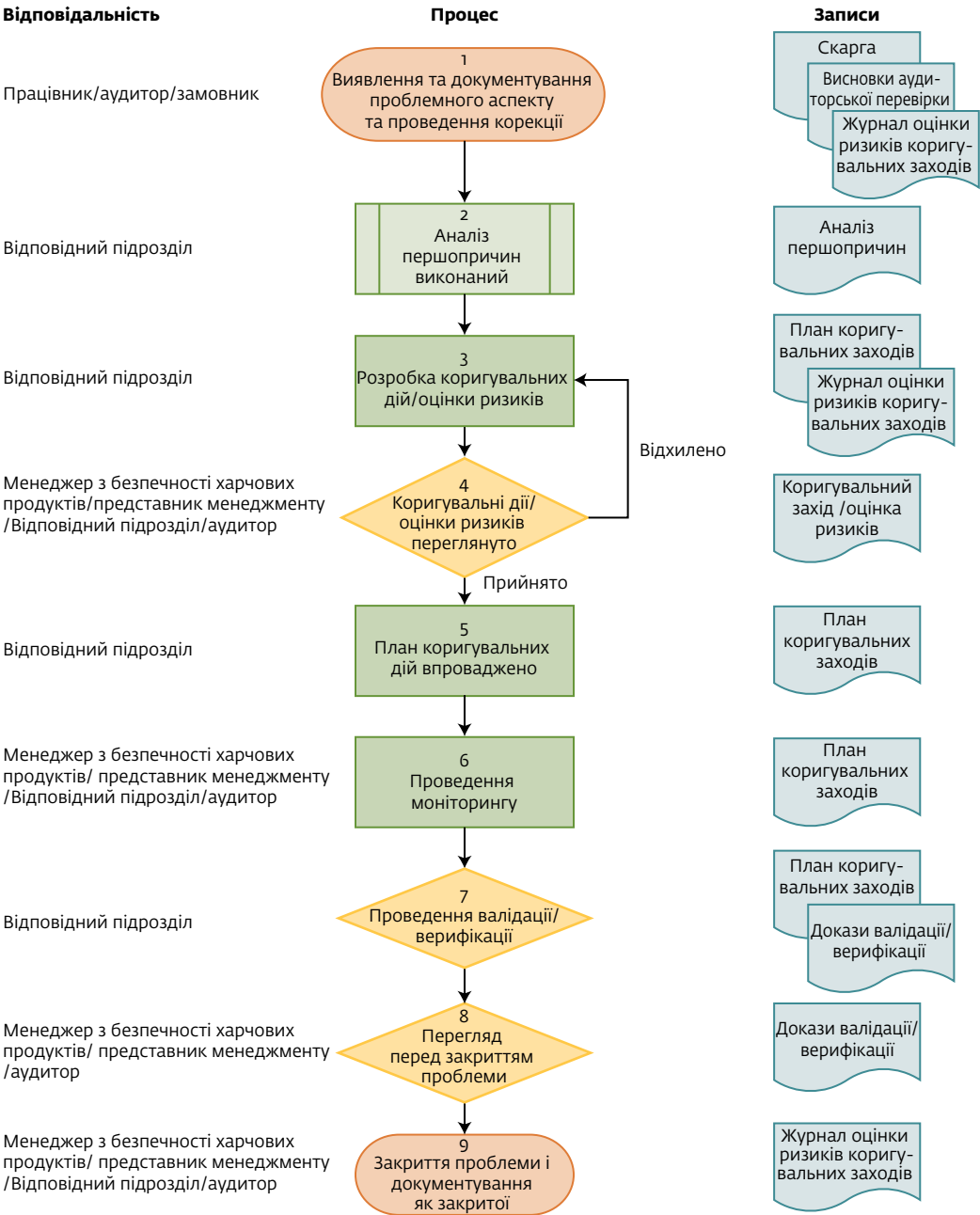
Визначення проблем, що негативно впливають на систему управління безпечністю харчових продуктів (FSMS), а також здійснення корекції та коригувальних дій є основними вимогами для постійного вдосконалення системи управління. Аби коригувальні дії були ефективними, слід дотримуватися процесу ретельного аналізу першопричини, щоб переконатися, що справжня причина проблеми виявлена та усунена, а її повторення у майбутньому унеможливлено.

Ця процедура описує процес, який має бути реалізований в організації, щоб гарантувати, що цієї мети досягнуто.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура корекції та коригувальних дій	
Ідентифікатор: СОП-009 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 6

КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ

5Блок-схема процедури



КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ

6 Пояснення до процедури

Крок 1 Визначення проблеми/Створення запису

Проблему можна виявити з кількох джерел, включаючи аудит (як внутрішній, так і зовнішній), скарги замовників або проблеми законодавчого/нормативного характеру. При виявленні проблеми необхідно негайно вжити заходів з корекції, при цьому проблему потрібно задокументувати в програмі системи управління документами (СУД). Потім слід виділити відповідні ресурси для управління дослідженням проблеми відповідно до блок-схеми на попередній сторінці.

Крок 2 Аналіз першопричини

Усі порушені питання обов'язково повинні бути ретельно досліджені за допомогою однієї з визнаних методик аналізу першопричини, наприклад, «5 Чому?», 8D, «Йди, дивись, думай, роби» тощо. Лише коли першопричину було виявлено, можна вдатися до корекції або коригувальних дій. Аналіз першопричини може проводити лише підготовлений персонал. Людський фактор, або підтвердження факту наявності проблеми за жодних обставин не можуть вважатися першопричиною. Якщо це станеться, такий аналіз першопричини необхідно відхилити та провести його повторно. Аналіз першопричини повинен бути здійснений підрозділом, у якому виникла проблема. За необхідності, в ході аналізу першопричини також можуть бути визначені коригувальні дії. Визначені коригувальні дії повинні бути задокументовані в рамках плану коригувальних дій.

Крок 3 Складення проекту оцінки ризиків коригувальних дій

План коригувальних дій повинен бути розроблений таким чином:

Опис проблеми	Першо-причина	Коригувальні дії	Коригувальні дії	Призначений виконавець	Очікувана дата завершення

План коригувальних дій складається підрозділом, у якому виникла проблема. Після розробки плану коригувальних дій слід провести оцінку ризику, щоб переконатися, що під час реалізації не виникнуть небажані наслідки, які можна достатньою мірою передбачити. Підрозділ відповідає за розробку плану, проведення оцінки ризиків і подання оцінки ризиків для перегляду та затвердження.

Крок 4 Перегляд оцінки ризику коригувальних дій

Оцінку ризику коригувальних дій необхідно подати для перевірки та затвердження менеджеру з безпеки харчових продуктів/представнику менеджменту/аудитору. Якщо менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту/аудитор вирішить, що оцінка є недостатньою або неприйнятною, вони повернуть її на доопрацювання. Оцінка може бути відхилена на підставі недбало проведеного аналізу першопричини, нереалістичних часових рамок, відсутності розподілу обов'язків, відсутності визначення ризиків та заходів пом'якшення ризиків, які, з обґрунтованих причин слід було передбачити, або на інших підставах, які група з перегляду може вважати слушними.

Якщо оцінка ризику коригувальних дій вважається затвердженою, група з перегляду сигналізує підрозділу про початок виконання плану коригувальних дій.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура корекції та коригувальних дій		
Ідентифікатор: СОП-009 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів		Стор. 4 з 6

КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ

Крок 5 Виконання плану коригувальних дій

Відповідний підрозділ виконує задокументований план коригувальних дій.

Крок 6 Моніторинг виконання

За виконанням повинен здійснюватися регулярний моніторинг згідно із задокументованим планом, щоб забезпечити своєчасне здійснення коригувальних дій та врегулювання будь-яких проблем, що виникають у процесі.

Крок 7 Верифікація виконання

Якщо підрозділ, який виконує план, задоволений здійсненою коригувальною дією, необхідно провести дослідження для визначення ефективності коригувальних дій і зафіксувати відповідні докази. Якщо результати показують, що очікуваного результату, тобто усунення першопричини, не було досягнуто, підрозділ повинен повторно провести аналіз першопричини. Лише коли ці докази об'єктивно свідчатимуть про те, що першопричину проблеми усунуто, відділ може вимагати закриття проблеми.

Крок 8 Перегляд з метою закриття

Менеджер з безпечності харчових продуктів/представник менеджменту/аудитор та інші зацікавлені сторони, якщо це необхідно, повинні переглянути об'єктивні докази, пов'язані з ефективністю коригувальних дій.

Після закінчення відповідного часу після виконання коригувальних дій необхідно визначити їхню ефективність. Коригувальна дія спрямована на усунення причини невідповідності, а також на запобігання її повторенню. Таким чином, валідація та верифікація ефективності повинні перевірити можливість повторного виникнення невідповідності та повинні бути завершені до того, як можна буде закрити коригувальну дію. Якщо результати дослідження є задовільними, коригувальну дію можна закрити. Дослідження, що виконується, або дані, що переглядаються в процесі, повинні бути задокументовані.

Для проведення перевірки ефективності може бути використана допомога зовнішніх джерел. Якщо дослідження показує, що коригувальна дія не була ефективною, необхідно повторно переглянути аналіз першопричини, щоб переконатися, що було виявлено правильну причину, після чого процес потрібно повторити.

Лише коли група перевірки переконується, що першопричину усунуто, вона може дозволити закрити проблему. Якщо будь-які сумніви залишаються, група перевірки може вимагати проведення додаткових заходів верифікації та повторного надання результатів, або повторного подання всього плану коригувальних дій.

Крок 9 Закриття оцінки ризиків коригувальних дій

Якщо група перевірки переконується, що першопричину усунуто, вона санкціонує закриття проблеми в системі коригувальних і превентивних дій.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура корекції та коригувальних дій	
Ідентифікатор: СОП-009 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 5 з 6

КОРЕКЦІЯ І КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Скарга	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту
Результат аудиту	Відділ з безпеки харчових продуктів	Шість років	Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту
План коригувальних дій	Відділ з безпеки харчових продуктів	Шість років	Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту
Доказ валідації/верифікації	Відділ з безпеки харчових продуктів	Шість років	Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура корекції та коригувальних дій	
Ідентифікатор: СОП-009 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 6

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-012
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлено розділ пов'язаних документів і форматування

Зміст

1	Резюме	68	6.3	Розміщення стандартної, читабельного позначення, що ідентифікує номер партії, до якої належить харчовий продукт, на продуктах оператора ринку	75
2	Пов'язані документи	68	6.4	Маркування продукту	75
3	Визначення	68	6.5	Записи простежуваності молочних продуктів	76
4	Вступ	70	6.6	Лабораторні дослідження та валідація системи простежуваності	78
5	Блок-схема процедури	70	6.7	Частота випробувань та валідації системи простежуваності	79
6	Пояснення до процедури	71	6.8	Дії за підсумками проведених оглядів	79
6.1	Визначення та запис ідентифікаційних номерів партій (Lot IDs) або ключових елементів даних	71	7	Записи	79
6.2	Визначення та запис маршрутів або критичних подій відслідковування	73			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

1 Резюме

Мета	Мета цієї процедури полягає в тому, щоб описати здатність процесу виробництва відстежувати кожен інгредієнт до джерела та відслідковувати молочні продукти після того, як вони залишають молочний завод.
Сфера застосування	Ця інструкція поширюється на всі продукти, які виробляє або розпо-всюджує оператор ринку харчових продуктів. Місцеві нормативні акти та закони мають пріоритет над цими настановами.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру покладається на менеджера з безпечності харчових продуктів і групу програми-передумови (ПП) з простежуваності/відкликання, яка відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001 Політика розгляду скарг від замовників/споживачів, ПОЛ-002
Процеси	Описи технологічного процесу в департаментах
Процедури	Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Корекція та коригувальні заходи, СОП-009 Комунікація, СОП-020 Відкликання та вилучення продуктів, СОП-023 Управління кризовими ситуаціями, СОП-029
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Журнал відкликання/вилучення Журнал комунікацій Аналіз першопричини/Коригувальна дія
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Скарга	Вираження на адресу організації невдоволення щодо продуктів або послуг організації, або процес розгляду скарг, під час якого явно чи неявно очікується відповідь або врегулювання ситуації
Корекція	Діяльність, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Діяльність, спрямована на усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню
Важлива подія відслідковування	Подія, яка визначає ті основні бізнес-процеси, у яких збір даних про простежуваність є життєво важливим для успішного процесу простежуваності

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

Термін чи аббревіатура	Опис
Відокремлення (dilution)	Можливість відокремлювати продукти, які можуть містити велику кількість забруднюючих речовин, від продуктів, які можуть мати лише сліди
Виключення	Можливість виключати продукти, які не містять забруднюючих речовин
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Включення	Можливість включити будь-які продукти, які можуть містити сліди можливого забруднення
Ключовий елемент даних	Дані, зібрані під час важливої події відслідковування для підтримки успішного процесу простежуваності
Невідповідність	Невиконання вимоги
Продукт	Виготовлена продукція, що є результатом дій, жодна з яких не обов'язково відбувається при безпосередній взаємодії надавача послуг із замовником. Для оператора ринку харчових продуктів це може бути інгредієнт, сировина, напівфабрикат чи кінцевий продукт, поставлений замовникові чи споживачеві.
Відкликання	Процес, за допомогою якого продукт вилучається із зовнішнього ланцюга постачання/обігу і споживачам публічно рекомендується виконати певні дії з продуктом (наприклад, не споживати продукт або повернути продукт до магазину чи виробника); це включає в себе відкликання I та II класу за розпорядженням Управління з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA)
Регуляторна (нормативна вимога)	Обов'язкова вимога, встановлена органом виконавчої влади, уповноваженим законодавчим органом
Ризик	Ефект невизначеності щодо очікуваного результату
Першопричина	Фактор, який, у разі його вилучення з причинно-наслідкового зв'язку, запобігає повторному виникненню небажаної кінцевої події
Аналіз першопричини	Метод розв'язання проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми
Вимога законодавства	Обов'язкова вимога, встановлена органом законодавчої влади
Простежуваність	Можливість відстежувати харчові продукти на всіх етапах виробництва, переробки та обігу, включаючи імпорт та роздрібну торгівлю; простежуваність повинна означати, що переміщення продукту можна відстежити на один крок назад і один крок вперед у будь-якій точці ланцюга постачання
Відстеження (Tracing)	Спроможність ідентифікувати походження та характеристики продукту на основі критеріїв, визначених у кожній точці ланцюга постачання
Відслідковування (Tracking)	Спроможність визначати місцезнаходження продукту на основі певних критеріїв, незалежно від того, де він розташований у ланцюгу постачання

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

4 Вступ

Системи простежуваності призначені для відстеження та відслідковування продуктів та їхніх компонентів уздовж ланцюга поставок. Хоча простежуваність має бути наскрізним процесом, вона здійснюється вздовж ланцюга поставок, що складається з самостійних компаній з окремими автономними інформаційними системами. Щоб забезпечити безперервність потоку інформації про простежуваність, кожен партнер у ланцюзі поставок харчових продуктів повинен передавати інформацію про ідентифіковану партію (лот) або групу продуктів наступному партнеру в ланцюзі поставок харчових продуктів.

Таким чином, щоб досягти наскрізної простежуваності, партнери ланцюга поставок повинні виконати три ключові дії.

Збір даних: система повинна мати можливість отримувати необхідні дані. Незважаючи на те, що це можна зробити за допомогою методів, що спираються на паперові носії, більш ефективні технології, такі як сканери штрих-кодів, радіочастотна ідентифікація, кишенькові комп'ютери та спеціально розроблені пристрої введення даних спрощують збір даних і дозволяють збирати більше даних.

Зберігання даних: після збору дані мають бути організовані та збережені в базі даних, що уможливорює різні варіанти їх пошуку.

Передача та обмін даними: система є ефективною лише тоді, коли даними можна обмінюватися між учасниками всередині ланцюга поставок. Таким чином, системи простежуваності повинні мати можливості системної інтеграції для підключення апаратного та програмного забезпечення, таким чином уможливаючи комунікацію між різноманітними корпоративними системами.

У переробці молочних продуктів простежуваність вимагає збору, зберігання та обміну інформацією щодо:

- Інгредієнтів продукту
- Переробки
- Упаковки
- Маркування
- Зберігання
- Обігу

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

6 Пояснення до процедури

6.1 Визначення та запис ідентифікаторів партій/лотів (Lot IDs) або ключових елементів даних

Блок-схема виробництва оператора ринку харчових продуктів повинна визначати місця на потужності оператора ринку, де наливний/настпний продукт, інгредієнти або пакувальні матеріали додаються для виготовлення кінцевого продукту. Вона також має визначити ключові точки у фізичному процесі, де продукт трансформується або де партії продукту можуть бути непомітно розділені, тобто в межах найважливіших потоків продукту.

Створити метод для запису ідентифікаційних номерів партії у кожному з цих місць. Наприклад, визначення партії та номера партії зазвичай починається на заводі-виробнику. Партії слід визначати та ідентифікувати відповідно до:

- Кількості
- Виробничого циклу
- Терміну придатності
- Ваги активного інгредієнта
- Допоміжних речовин.

Вирішити, який ідентифікаційний знак використовуватиметься для ідентифікаційного номеру партії на різних матеріалах.

Навчити співробітників оператора ринку бути послідовним і точним у записі ідентифікаційних номерів партій.

Зберігати записи оператора ринку таким чином, щоб ідентифікаційні номери партій було легко знайти. Визначати та записувати маршрути потоків (критичні події відслідковування).

У галузі виробництва харчових продуктів з молока загальноприйнятними є наступні зони, які слід враховувати при складанні переліку ключових елементів даних – точок входу партії:

- *Прийом сирого молока:* приймаючи сире молоко, потужність, що приймає, повинна розглядати кожне молочне господарства на вантажівці як окрему партію отриманого продукту. Потужність повинна мати доступ до назви молочного господарства та адреси його власника. Змодельуйте приймальний відсік як точку входу партії та створіть запис про отримані продукти кожного молочного господарства та про силос, в який були розміщені отримані продукти. Це можна зробити трьома способами:
 - Приймач записує лише інформацію про вантаж та направляє накладні молочного господарства в офіс, де окремі накладні співвідносяться з інформацією про вантаж та зі зразками молока цього господарства. Ця система використовується, якщо в одній доставці вантажу присутня продукція з кількох молочних господарств.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- Приймач записує лише інформацію про маршрут, оскільки забір молока та формування доставки здійснює кооператив. У цьому випадку кооператив зобов'язаний мати інформацію про молочне господарство по кожному вантажу та зразку сирого молока, які можуть бути залучені до заходів простежуваності, якщо знадобиться відкликання.
- Приймач записує номери накладних окремих молочних господарств та зразків сирого молока, отримані разом з інформацією про вантаж.
- **Відповідальність перевізника молока/водія:** записи про перевізника молока/водія, який виконує забір з молочних господарств, є важливими, якщо ми хочемо, щоб відкликання працювало належним чином, і вони є першим етапом у створенні успішної програми простежуваності. Точна ідентифікація молочного господарства та кількості продукції, а також записи про безрозбірне очищення та про зразки молока є критично важливими та повинні посилатися на накладну, електронну накладну або цифровий реєстратор, якщо використовується така технологія.
- **Використання ідентифікаційних номерів молочних господарств (farm IDs):** ідентифікаційні номери молочних господарств часто використовуються як ідентифікатори вантажів молочних господарств. Це може бути корисним для відстеження вантажів, оскільки цей номер видається національним департаментом сільського господарства та використовується під час перевірок та в інших записах. Однак багато кооперативів та інших молочних підприємств також присвоюють молочним господарствам власні ідентифікаційні номери. У будь-якому випадку записи про перевізника/водія та приймача мають бути узгодженими та точними.
- **Об'єднання сирого молока:** коли молоко забирається з молочного господарства, завантажується в силоси або резервуари та відправляється на молочні заводи, відповідальність за ведення записів про вантажі молочних господарств та зразки сирого молока відповідно до відвантажених ємностей покладається на ту потужність, що об'єднує молоко. Ця потужність функціонує так само, як і будь-яка інша потужність.
- **Повторна переробка:** повторна переробка є поширеною, але ускладнює простежуваність. Повторну переробку слід розглядати та планувати так само, як і поводження з будь-яким іншим інгредієнтом або продуктом. З повторною переробкою найкраще працювати в такий спосіб:
 - Перелічити точки, де можна забрати повторно перероблений продукт в ході процесу. Визначити та промаркувати його як кінцевий продукт.
 - Якщо повторно перероблений продукт не є кінцевим продуктом, створити ідентифікаційний номер партії для повторної переробки. Якщо це випадок масової повторної переробки, створити ідентифікаційний номер партії та промаркувати або позначити ємність цим ідентифікатором.
 - Якщо повторна переробка є кінцевим продуктом, використати відповідний ідентифікаційний номер партії
 - Перелічити точки, де повторно перероблений продукт знов входить у виробничий процес; записати ідентифікаційні номери партій, як це було б зроблено з будь-яким іншим інгредієнтом (ключові елементи даних – точка входу партії).

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- Зверніть увагу на опис повторної переробки у розділі критичних подій відслідковування.
- Максимально обмежте додавання повторно переробленого продукту одного дня до повторно переробленого продукту іншого дня, щоб мінімізувати змішування різних партій.
- **Пакувальні матеріали:** будь-які пакувальні матеріали, які контактують з харчовим продуктом, повинні бути записані, в тому числі:
 - Пакети та вкладиші для упаковки продукту
 - Вітаміни та харчові добавки у дрібних кількостях.
- **Утилізовані інгредієнти або продукти:** слід вести записи про інгредієнти, продукти та пакувальні матеріали, які утилізуються. Кількість харчових продуктів, які були утилізовані та ідентифікаційні номери партій слід фіксувати, як і будь-який кінцевий продукт.

6.2 Визначення та запис потоків або критичних подій відслідковування

Визначити основні шляхи потоків на молочному заводі, через які проходить продукт від початку до кінця.

- Створити метод запису кожного з цих потоків.
- Навчити співробітників оператора ринку бути послідовними та точними у записі цих потоків.
- Зберігати записи оператора ринку таким чином, щоб полегшити зв'язок між записаними ідентифікаційними номерами партій та потоками.
- Здійснювати відслідковування потоків оператора ринку між потужностями в межах окремих корпорацій або кооперативів. Ведення якісних записів про міжзаводські передачі оператора ринку або системи, яка може пов'язати простежуваність продуктів оператора ринку між потужностями, скоротять час, потрібний для ідентифікації продуктів, або виключать імовірність відкликання продукції оператора ринку.

Існує кілька сфер, які потребують особливої уваги при моделюванні критичних подій відслідковування на виробництві харчових продуктів з молока. Цей процес може бути автоматизований заводом з переробки молока на підприємстві, якщо оператор ринку дотримується інструкцій виробника молокопереробного обладнання або покладається на задокументовані процедури, а саме:

- Продукти на зберіганні в ємностях, які нечасто проходять безрозбірне очищення: такі ємності зберігають олії, цукор та інші насипні інгредієнти протягом тривалого часу без повного спорожнення або без безрозбірного очищення. Це поширено й безпечно, але не відповідає деталізованій моделі простежуваності.
- Обнулення відстеження для цієї ємності, використовуючи розрахований метод FIFO (в порядку надходження). Наприклад, якщо доставлено 65 000 фунтів олії, перші використані 65 000 фунтів і є ця партія. Періодично (можливо, щомісяця) звіряйте розрахункові та реальні запаси.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 7 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- Обнулення відстеження на основі періодичного графіку. Це звичайна практика у міських водопостачальних підприємствах, тому що водопостачання направду ніколи не припиняється. У випадку державних водопостачальних підприємств багато хто обнуляє відстеження кожні 24 години.
- Безперервні процеси: деякі процеси тривають довше, ніж було б зручно розглядати як одну партію готового продукту. Сушіння розпилюванням, подрібнення в силосах та інші процеси можуть тривати кілька днів без зупинки для безрозбірного очищення. Проте потоки продукції через ці процеси потрібно документувати вручну або автоматично, щоб забезпечити гарну простежуваність.
- Обнулення критичної події відслідковування щоразу, коли змінюється джерело або призначення. Наприклад, у сушарці створюйте новий запис потоку, коли змінюється вибір контейнера для порошку. У випадку випарника, змініть запис потоку щоразу, коли змінюється силос, звідки подається сировина на випарник. Якщо одночасно змінюється і джерело і призначення, кількість продукту під однією критичною подією відслідковування стає набагато меншою, таким чином зменшуючи розмір партії, яка розглядатиметься для відкликання.

Якщо критичну подію відслідковування обнулити, як описано, можна досягти такої простежуваності:

Включення: залежно від ризику забруднювача, весь список ідентифікаційних знаків партій кінцевого продукту можна вести, відкликати або тестувати під час безрозбірного очищення аж до безрозбірного очищення сушарки.

Виключення: Залежно від ризику забруднювача є можливість виокремити кінцевий продукт, що знаходиться у найвужчому діапазоні між переміщенням з одного силосу до одного бункера з сухим порошком. Це може бути продукт із найвищим ризиком.

Відокремлення: залежно від ризику забруднювача, будь-який кінцевий продукт, який містить такі елементи, як спільний силос або контейнер для сипучих речовин, або спільний ідентифікаційний номер партії повторної переробки, тепер може бути відокремлений, щоб знайти партії продукту зі слідами забруднювача.

Насправді, цей метод може бути використаний, особливо в варіантах простежуваності, де інформація збирається за допомогою інформаційних технологій, щоб знайти джерело забруднювача.

- *Додавання повторної переробки в технологічний процес:* Додавання повторно переробленого продукту слід виконувати так само, як і будь-яке інше додавання інгредієнта. Однак, якщо утворення повторної переробки є можливим, необхідно змодельовати точки в технологічному процесі як критичні події відслідковування з кінцевим ідентифікаційним номером партії, щоб можна було відстежити її після додавання продукту повторної переробки.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 8 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

6.3 Розміщення стандартного, читабельного (незакодованого) позначення, що ідентифікує партію (лот) на продуктах оператора ринку

Промаркувати кінцеві продукти оператора ринку простим, читабельним позначенням, що ідентифікує партію, щоб кожен, хто використовує продукти у виробництві, також міг вести послідовні та точні записи.

- Використовувати це позначення, що ідентифікує партію в записах оператора ринку як основний ідентифікатор або, принаймні, як поле для пошуку в електронній системі оператора ринку або системі планування ресурсів підприємства.
- Використовувати це позначення, що ідентифікує партію, в кожному записі як при ручному, так і електронному плануванні ресурсів підприємства.
- Додати ідентифікаційний номер партії поруч із читабельним позначенням, що ідентифікує партію, щоб оператори на об'єктах замовників оператора ринку могли легко записати правильну ідентифікацію.

6.4 Маркування продукту

Просте, читабельне позначення, що ідентифікує партію має бути чітко і акуратно записане, адже це є ключовим елементом успішної системи простежуваності. Щоб забезпечити ефективну та швидку простежуваність, позначення, що ідентифікує партію має:

- Бути читабельним для замовників, які користуються записами відслідковування партії, зробленими вручну.
- Виділятися на пакуванні, етикетці палета або вантажній накладній, щоб замовники могли чітко визначити позначення, що ідентифікує партію, яке вони повинні використовувати в записах простежуваності.

Якщо оператор ринку включає до записів штрих-код, який використовується всіма замовниками, переконайтеся, що і дистриб'ютори, і кінцеві споживачі сканують штрих-код ідентифікаційного номеру партії та також інтегрують його у свої записи простежуваності.

Ідентифікатор партії має бути гарно видимим на кожній упаковці, контейнері, піддоні та вантажній накладній, які виходять з потужностей оператора ринку.

Якщо продукт призначений для використання іншим виробником або переробником, текст партії або ідентифікаційний номер партії має бути надруковано жирним шрифтом і розміщений на помітному місці поруч із позначенням, що ідентифікує номер партії.

Водночас, невеликі виробники можуть наносити цей номер у читабельній (незакодованій) формі. Біля коду має бути розміщена текстова назва партії або ідентифікатор партії.

Якщо замовник вимагає або застосовує більш розширені знаки ідентифікації партії, це також є прийнятним, допоки знак є розбірливим. Ідентифікаційні знаки партії слід використовувати у всій кореспонденції.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 9 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

Рекомендується, щоб зміст ідентифікаційного знаку партії включав:

- Номер молочного заводу, дату та ідентифікатор процесу. Ідентифікаційні номери заводів зазвичай складаються з 4-6 цифр.
- Дата (наприклад, 26 липня 2012 р.) має бути записана у формі одного числа, наприклад 20120726 або 20122607.
- Додатковим ідентифікатором продукту, створеного в певний день, є ідентифікатор виробничої лінії.

6.5 Записи простежуваності молочних продуктів

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Будь-який кінцевий продукт, не має значення, випущений наливом або розфасований, повинен мати перелік номерів партій, які він містить.
- Номери партій, які містять ці записи, мають збігатися з номерами партій у складських записах.
- Якщо система простежуваності оператора ринку зберігається в базі даних, ідентифікаційні номери партій повинні збігатися або асоціюватися з усіма записами.

Записи щодо простежуваності повинні давати оператору ринку можливість швидко й точно знаходити ідентифікаційні номери партії та ідентифікаційні знаки складових частин партії. Записи простежуваності повинні містити лише інформацію, необхідну для цього.

Для внутрішніх записів рекомендується, щоб основна інформація простежуваності була пов'язана з повним записом технологічного процесу та записами з контролю якості.

Нижче наведено зміст основного набору змісту запису.

- *Ключові елементи даних* – точки входу партії: актуальний перелік ключових елементів даних – точки входу партії на завод або в зону технологічного процесу. Це показує, що можна відстежити, де в процес потрапляють інші ідентифікаційні знаки партії. Це також співвідноситься із щоденними записами, які ведуться вручну або в електронному вигляді щодо ідентифікаційних знаків партії, які входять до кінцевого продукту. Ці записи можуть бути як текстовими, так і у вигляді блок-схем.
- *Критичні події відслідковування*: актуальний перелік фізичних потоків у технологічному процесі або критичних подій відслідковування. Це буде співвідноситись із щоденними записами про потоки на вашому підприємстві та використовуватися для визначення шляху ідентифікаційних знаків партії в ході технологічного процесу. Ці записи можуть бути текстовими або у вигляді блок-схем.
- *Ідентифікаційний знак партії*: цей запис є лише стислим письмовим описом структури ідентифікаційного знаку партії та того, що представлено цифрами.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 10 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

Серед основних записів, які має вести оператор ринку, записи про молоко з господарства повинні містити щонайменше таке:

- Номер господарства.
- Ідентифікацію перевізника.
- Ідентифікацію водія.
- Перелік ідентифікаторів господарств у вантажі.
- Час отримання вантажу.
- Результат лабораторного дослідження лікарського засобу (антибіотика).
- Ім'я приймача/тестувальника.
- Температуру молока.
- Силос - місце призначення вантажу.

Записи про отримання наливного вантажу повинні містити щонайменше таке:

- Номер накладної.
- Інформацію про перевізника.
- Позначення, що ідентифікує партію постачальника.
- Час отримання.

Записи про додавання інгредієнтів повинні містити щонайменше таке:

- Позначення, що ідентифікує партію постачальника.
- Інформацію про перевізника.
- Назву виробника, якщо система ведеться вручну; якщо система є електронною, назву виробника можна поєднати в базі даних із позначенням, що ідентифікує партію.
- Назву інгредієнта, якщо система ведеться вручну; якщо система є електронною, назву інгредієнта можна поєднати в базі даних із позначенням, що ідентифікує партію.
- Час додавання.
- Оператор.

Записи про кінцевий продукт повинні містити щонайменше таке:

- Позначення, що ідентифікує партію (лот).
- Назву продукту.
- Час початку виробництва продукту.
- Час закінчення виробництва продукту.

Класифікація	Конфідентційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 11 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

ПЕРИФЕРІЙНІ ЗОНИ (СКЛАД, ЦЕНТРИ РОЗПОВСЮДЖЕННЯ, ВІДВАНТАЖЕННЯ)

За межами фізичного середовища переробки в рамках ланцюга постачання простежуваність стає відокремленою, тобто кожен продукт, який може бути забруднений, міститься в одній упаковці. Якщо в вантажній накладній, записах про відвантаження, записах про отримання, складській системі тощо міститься позначення, що ідентифікує партію, яке можна легко ідентифікувати, кожен підозрілий продукт можна швидко затримати, дослідити, вилучити з харчового ланцюга або знищити після його відстеження та виявлення.

УТРИМАННЯ ЗАПИСІВ, БЕЗПЕКА ТА РЕЗЕРВНЕ КОПІЮВАННЯ

Записи щодо простежуваності утримуються протягом того самого часу, що й інші нормативні записи, наприклад записи про безрозбірне очищення та пастеризацію. Поки утримання записів простежуваності не врегульовано нормативними документами, припускайте, що вони мають утримуватись протягом такого самого часу, що був встановлений *розпорядженням США про пастеризоване молоко* для утримання записів про короткочасну високотемпературну обробку молока.

Важливо, щоб ці записи не були втрачені чи відредаговані.

- Якщо записи ведуться вручну, їх слід зберігати в замкнених шафах або в кімнатах, які зачиняються, коли в них немає персоналу або в неробочий час.
- Якщо записи є електронними, їхню резервну копію слід створювати раз на 24 години та зберігати в базі даних або в системі архівування даних у форматі без можливості внесення змін.

6.6 Випробування та валідація системи простежуваності

Випробування та валідація системи простежуваності оператора ринку має охоплювати принаймні два сценарії через процедуру відкликання продуктів оператора ринку:

- Використання одного або кількох елементів ключових даних кінцевого продукту – позначень, що ідентифікують партії для визначення місцезнаходження складових частин вантажу, молочних господарств, інгредієнтів, добавок або пакувальних матеріалів, які містить продукт.
- Використання сповіщення про підозрілий або можливо сфальсифікований вантаж, молочне господарство, інгредієнт, харчову добавку чи пакувальний матеріал і пошук кінцевих продуктів, які містять можливе забруднення.

Результати випробування та валідації системи простежуваності мають бути підтверджені результатами контролю якості/лабораторними результатами. Результати контролю якості/лабораторні результати повинні зберігатися в системі управління лабораторною інформацією.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 12 з 13

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

6.7 Частота випробувань та валідації системи простежуваності

Політикою оператора ринку передбачається, що випробування та валідація системи простежуваності мають відбуватися принаймні двічі на рік, або після серйозного інциденту/події з харчовими продуктами, або після значних змін у системі простежуваності оператора ринку або партнера по харчовому ланцюгу.

6.8 Дії за підсумками проведених оглядів

Дії за підсумками проведених оглядів мають проводитись після завершення симуляції відкликання та впровадження потенційних удосконалень. Усі наступні кроки слід контролювати та відстежувати за допомогою процедури коригувальних і превентивних дій оператора ринку.

Як мінімум необхідно провести аналіз кількості залучених матеріалів, незалежно від того, чи були матеріали вироблені, продані, повернуті, знищені, визнані придатними для споживання, не обліковані чи спожиті.

Ідеальна мета симуляції відкликання – дати звіт про 100% продукту (наливом, з молочного господарства, інгредієнта, харчової добавки, напівфабрикату або готового продукту) протягом двох годин або менше.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Записи молочних заводів (різні)	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Журнал симуляції відкликання	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Записи комунікацій	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Аналіз першопричин	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Звіт про симуляцію відкликання	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Протокол після розгляду	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура простежуваності	
Ідентифікатор: СОП-012 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 13 з 13

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ (evaluation of compliance)**Процедура оператора ринку харчових продуктів**

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-013
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлено пов'язані документи та оновлено відповідно до змін у Міжнародній організації зі стандартизації (ISO) 22000:2018

Зміст

1	Резюме	81	5	Блок-схема процедури	83
2	Пов'язані документи	81	6	Пояснення до процедури	83
3	Визначення	82	7	Записи	84
4	Вступ	82			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура ідентифікації та оцінки відповідності	
Ідентифікатор: СОП-013 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 5

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ (evaluation of compliance)

1 Резюме

Мета	Мета цієї процедури полягає в тому, щоб окреслити процес управління всередині компанії оператора ринку харчових продуктів для ідентифікації та оцінки відповідності законодавчим, регуляторним (нормативним) та іншим вимогам (надалі – просто відповідність).
Сфера застосування	Процедура ініціюється у разі виявлення нової або зміненої вимоги до відповідності. Далі поширюється на ведення записів, збір інформації, оцінку значущості впливів і встановлення ступеня відповідності. Прогалини, якщо такі є, також визначаються та усуваються. Оновлюється та вдосконалюється реєстр відповідності, здійснюється постійний моніторинг та оцінка відповідності.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджері з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання процедури. Керівники підрозділів несуть відповідальність за забезпечення того, щоб управління записами, які знаходяться під їхнім контролем, здійснювалось відповідно до цієї задокументованої процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Опис процесу безпечності харчових продуктів, ПРО-002
Процедури	Контроль документообігу, СОП-001 Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Внутрішній аудит, СОП-006 Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Управлінський аналіз, СОП-021 Відкликання та вилучення продуктів, СОП-023 Правовий реєстр безпечності харчових продуктів, REG-001
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Реєстр основних документів
Інше	Система управління документами (СУД)

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура ідентифікації та оцінки відповідності	
Ідентифікатор: СОП-013 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 5

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ (evaluation of compliance)**3 Визначення**

Термін чи аббревіатура	Опис
Відповідність	Дотримання законодавчих і регуляторних (нормативних) вимог
Правовий реєстр	Реєстр юридичних документів щодо безпечності харчових продуктів
Орган правозастосування	Будь-яка особа або організація, наділена делегованими або встановленими законом повноваженнями, потенціалом чи владою для виконання визначеної функції. Органом правозастосування також може бути будь-який орган, який забезпечує дотримання закону, наприклад, Агентство з харчових стандартів Сполученого Королівства або Управління з контролю якості харчових і медичних продуктів США
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Заінтересована сторона	Будь-яка зовнішня особа або група, наприклад, зовнішній підрозділ оператора ринку харчових продуктів, споживачі або регуляторні органи, заінтересовані в продуктивності або успіху організації

4 Вступ

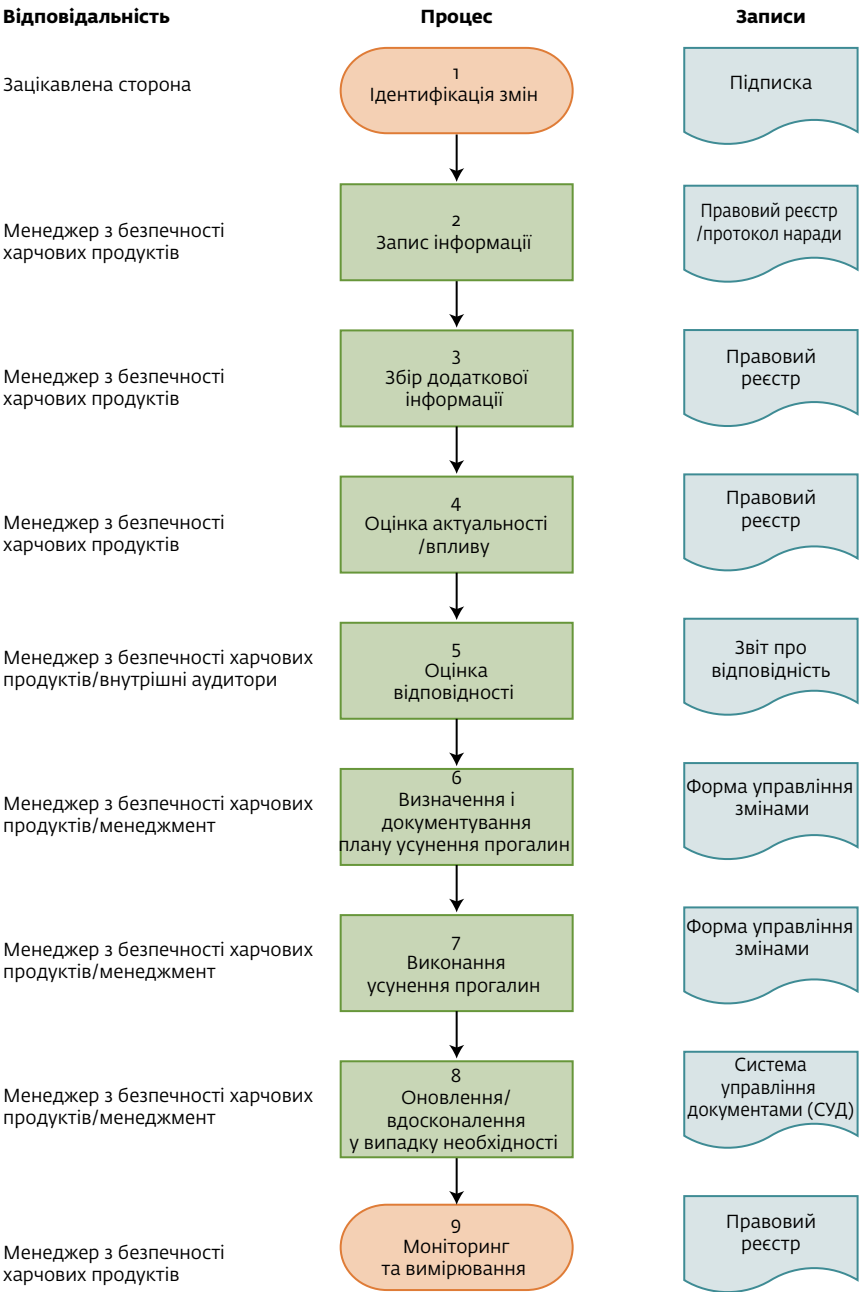
Корпоративна візія відповідності в сфері безпечності харчових продуктів – це визначена та документально оформлена стратегія встановлення цілей бізнесу при виконанні ним зобов'язань відповідності зараз і в майбутньому. Вона спрямована на переконання бізнесу в доцільності дотримуватись динамічної системи відповідності, забезпечувати високий рівень захисту споживачів і підтримувати цілі розвитку бізнесу.

Ця процедура окреслює кроки для ідентифікації та оцінки правових зобов'язань оператора ринку харчових продуктів, передусім законодавчих і регуляторних (нормативних), і особливо зобов'язань перед замовниками.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура ідентифікації та оцінки відповідності	
Ідентифікатор: СОП-013 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 5

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ (evaluation of compliance)

5 Блок-схема процедури



6 Пояснення до процедури

Крок 1

Будь-які нові вимоги щодо відповідності або зміни в них визначаються за допомогою спільних зусиль оператора ринку, органу правозастосування, представників галузі та служби, що відповідає за підписку, комунікацію з підписниками та оновлення правового реєстру.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура ідентифікації та оцінки відповідності	
Ідентифікатор: СОП-013 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 5

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ (evaluation of compliance)

Крок 2

Менеджер з безпеки харчових продуктів повинен фіксувати інформацію, в тому числі в установленому порядку оновлювати правовий реєстр

Крок 3

Менеджер з безпеки харчових продуктів повинен збирати додаткову інформацію про нові або змінені вимоги відповідності, у випадку необхідності, для досягнення кращого розуміння та оцінки відповідності. Відповідний правовий реєстр ведеться і оновлюється в установленому порядку.

Крок 4

Після того, як необхідну інформацію та дані було зібрано, необхідно визначити актуальність і вплив нової або зміненої вимоги відповідності. Відповідний правовий реєстр ведеться і оновлюється в установленому порядку. Менеджер з безпеки харчових продуктів зобов'язаний повідомляти необхідну інформацію відповідним заінтересованим сторонам всередині компанії всіма доступними способами: електронною поштою, доповідною запискою або усно під час наради. Нарада з управлінського аналізу має розглянути всі нові або змінені вимоги до відповідності згідно з процедурою управлінського аналізу.

Крок 5

На основі зібраної інформації менеджер з безпеки харчових продуктів повинен визначити найкращу стратегію для оцінки ступеня відповідності, наприклад, перегляд документів, дані моніторингу та оцінювання, аудит або комбінація одного чи кількох цих заходів, тощо, посилаючись на відповідні правовий реєстр та його оновлення, якщо потрібно.

Крок 6

Якщо результати періодичної оцінки показують наявність прогалини, необхідно визначити та документально оформити план усунення прогалин. Він може включати план коригувальних і превентивних дій, якщо потрібно. Зверніться до процедури «Контроль за невідповідним продуктом» та процедури «Корекція та коригувальні дії».

Крок 7

План аналізу прогалин має бути виконаний своєчасно, щоб забезпечити повну нормативну відповідність.

Кроки 8 та 9

Відповідний реєстр відповідності, включаючи документацію системи управління безпекою харчових продуктів (FSMS), має переглядатися та оновлюватися у встановленому порядку.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Правовий реєстр безпеки харчових продуктів	Відділ з безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Файл внутрішнього аудиту	Відділ з безпеки харчових продуктів	Три роки	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Пакет управлінського аналізу	Відділ з безпеки харчових продуктів	Три роки	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура ідентифікації та оцінки відповідності	
Ідентифікатор: СОП-013 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 5

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-014
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	24 квітня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Керівник відділу кадрів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2019 р.	V1.0	Мері Кегіл	Зміни формату, перегляд і затвердження власником процесу

Зміст

1	Резюме	86	7.1	Відбір, затвердження та оцінка інструкторів/тренерів	90
2	Пов'язані документи	86	7.2	Оцінювання навчального курсу	91
3	Визначення	86	7.3	Оцінювання слухачів	91
4	Вступ	87	7.4	Навчальні матеріали	92
5	Блок-схема процедури	88	7.5	Відвідуваність навчального курсу	92
6	Пояснення до процедури	89	7.6	Низька ефективність або неуспішне завершення навчання	93
7	Управління навчанням та підвищенням кваліфікації.	90	8	Записи	93

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 1 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис методики, яку використовує компанія, щоб дати можливість окремим особам, підрозділам і компанії загалом виконати вимоги до продуктивності шляхом проведення навчання та підвищення кваліфікації.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до навчання та підвищення кваліфікації всіх співробітників, від початкового вступу на роботу до визначення потреб у навчанні та підвищенні кваліфікації після оцінки продуктивності чи обов'язкового корпоративного навчання, і до оцінки продуктивності та атестації працівника.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на відділі кадрів, зокрема на керівнику відділу кадрів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Опис процесу управління людськими ресурсами, ПРО-003
Процедури	Процедура добору та відбору персоналу, СОП-025 Процедура оцінки продуктивності, СОП-026 Дисциплінарна процедура, СОП-027 Процедура закупівель (для проведення зовнішнього навчання), СОП-028
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Посадові інструкції Форма відвідування навчання Форма заявки на навчання Реєстраційні дані із системи керування навчанням
Інше	Курс підготовки інструкторів/тренерів

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Посадова інструкція	Формальний опис обов'язків працівника

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 2 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

4 Вступ

Загальна мета навчання та підвищення кваліфікації полягає в підготовці кваліфікованої робочої сили, яка може надавати замовникам найвищий рівень обслуговування, використовуючи новітні технології та знання в профільній галузі. Щоб досягти цієї мети, оператор ринку харчових продуктів пропонує кілька типів навчання, включаючи ознайомче навчання для нових спеціалістів, навчання у галузі спеціалізації, навчання з питань дотримання правил безпеки харчових продуктів і навчання на робочому місці.

Ознайомче навчання нових співробітників допомагає новим співробітникам швидко й ефективно інтегруватися в нове робоче середовище.

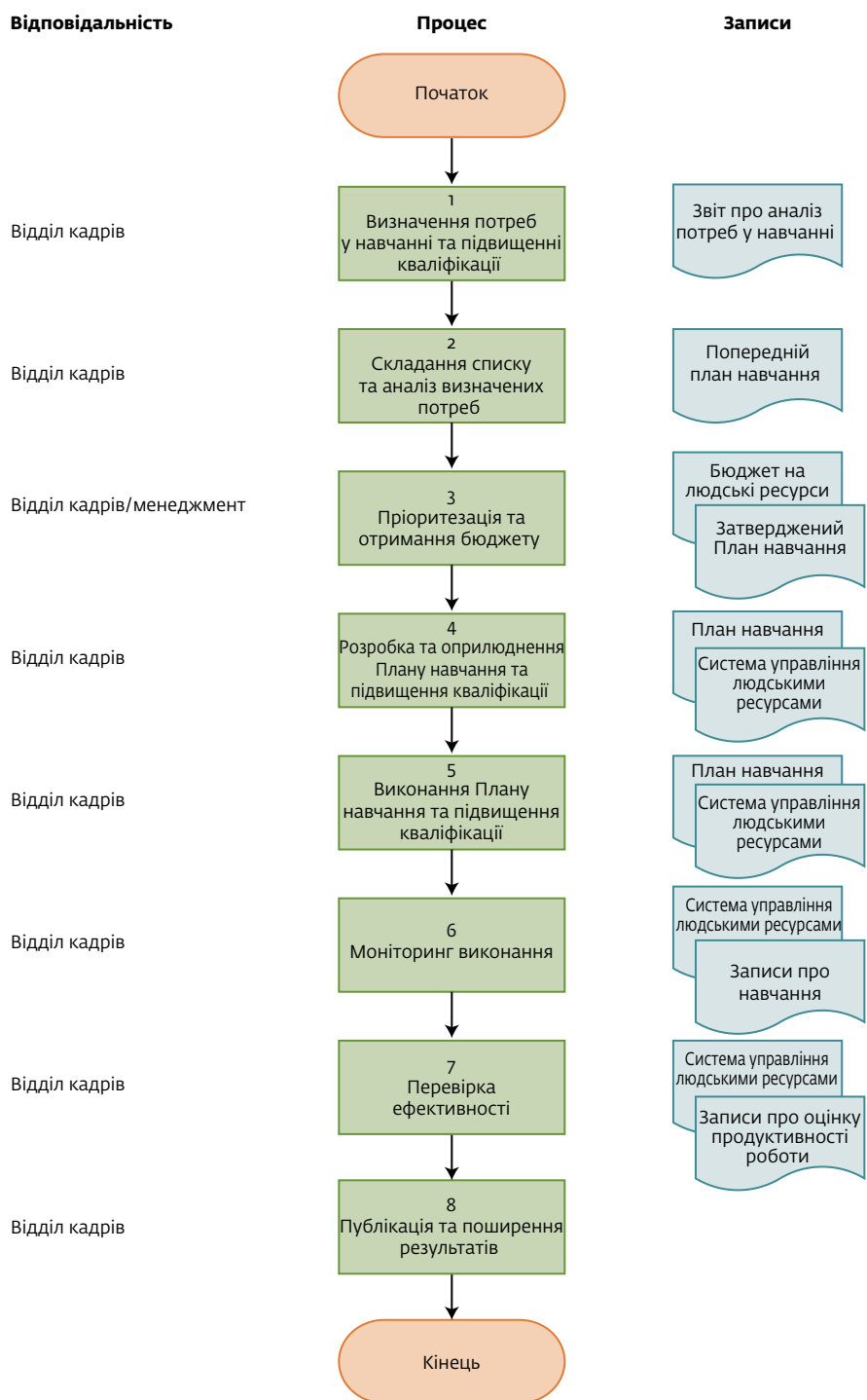
Навчання у галузі спеціалізації включає навчання знанням у конкретній галузі, яких потребують співробітники, щоб успішно виконувати покладені на них функції.

Навчання з питань безпеки харчових продуктів є обов'язковим і відіграє важливу роль у процесі навчання працівників галузевим законам і нормам, а також політикам і процедурам компанії щодо безпеки харчових продуктів. Кожен новий працівник повинен пройти це навчання відразу після початку роботи, і кожен працівник повинен щорічно проходити навчання з питань дотримання правил безпеки харчових продуктів.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 3 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

5 Блок-схема процедури



НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

6 Пояснення до процедури

Крок 1 Вимоги до навчання та підвищення кваліфікації

Відділ кадрів визначить потреби в навчанні та підвищенні кваліфікації в усій компанії. Це буде досягнуто шляхом розгляду корпоративних вимог до обов'язкового навчання, потреб у навчанні, визначених у процесі добору і відбору персоналу, а також результатів оцінювання ефективності їх діяльності. У ході цього процесу будуть проведені консультації з кожним підрозділом.

Крок 2 Аналіз навчання та підвищення кваліфікації

На основі потреб, визначених у кроці 1, відділ кадрів складе та проаналізує вимоги. Результатом цього стане попередній план навчання.

Крок 3 Визначення пріоритетів у навчанні та розвитку та бюджету

Попередній план навчання, включаючи вимоги до визначення пріоритетів, буде подано менеджменту на затвердження. Після затвердження плану, будуть надані необхідні кошти з бюджету витрат відділу кадрів.

Крок 4 План навчання та підвищення кваліфікації

Після затвердження бюджету відділ кадрів розробить і оприлюднить затверджений план навчання та підвищення кваліфікації через систему управління людськими ресурсами. План окреслить як обов'язкове, так і факультативне навчання та підвищення кваліфікації, які будуть надаватися протягом наступного періоду.

Кроки 5 та 6 Реалізація та моніторинг плану навчання та підвищення кваліфікації

Відділ кадрів у співпраці з іншими підрозділами, якщо це доцільно, реалізовуватиме план навчання та підвищення кваліфікації. Відділ кадрів постійно стежить за виконанням плану навчання через систему управління людськими ресурсами та систему управління навчанням, щоб переконатися у бездоганному виконанні плану. Система управління людськими ресурсами та система управління навчанням вказують, яке саме навчання пройшов кожен працівник. Також ведуться списки присутніх на тренінгах та записи про оцінювання якості навчання. У випадках, коли буде очевидним, що план навчання та підвищення кваліфікації не виконується, відділ кадрів вживатиме необхідних заходів, включаючи перегляд плану із залученням менеджменту компанії, щоб відрегулювати реалізацію плану, або вживатиме інших заходів для забезпечення належного проходження тренінгів.

Крок 7 Верифікація ефективності навчання та підвищення кваліфікації

Відділ кадрів визначатиме ефективність і вплив курсів навчання та підвищення кваліфікації на ефективність роботи окремих осіб, підрозділів і компанії в цілому. Якщо аналіз показує, що навчання та підвищення кваліфікації не дають бажаного ефекту, буде проведено перегляд плану навчання та підвищення кваліфікації та ходу його виконання, а також визначено, вжито та зафіксовано необхідні заходи. Результати процесу оцінювання ефективності будуть прямим внеском у визначення загальної ефективності навчання та підвищення кваліфікації та стимулюватимуть створення наступного плану навчання та підвищення кваліфікації.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 5 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

Крок 8 Оприлюднення результатів навчання та підвищення кваліфікації

Відділ кадрів оприлюднить результати, досягнуті завдяки реалізації плану навчання та підвищення кваліфікації, і поділиться ними з усіма заінтересованими сторонами, щоб гарантувати, що рішення, пов'язані з постійним навчанням та підвищенням кваліфікації, ґрунтуються на точній фактичній інформації.

7 Управління навчанням та підвищенням кваліфікації

7.1 Відбір, затвердження та оцінювання інструкторів/тренерів

ВНУТРІШНІ ІНСТРУКТОРИ/ТРЕНЕРИ

Усі працівники, відібрані для роботи інструкторами/тренерами компанії, повинні відповідати таким мінімальним критеріям:

- Вони повинні пропрацювати у галузі, якої стосується навчання, протягом значного періоду часу, мінімум два-три роки.
- Вони мають бути фахівцями у відповідних предметах або галузях.
- Вони повинні успішно пройти курс з підготовки інструктора/тренера.
- Вони повинні успішно представити навчальний курс своїм колегам і відділу кадрів.

ЗОВНІШНІ ІНСТРУКТОРИ/ТРЕНЕРИ

Якщо для проведення навчання необхідно залучити послуги зовнішніх інструкторів/тренерів, вони повинні бути відібрані відповідно до визначеного процесу. Відділ кадрів повинен переконатися, що ці інструктори/тренери компетентні для виконання завдання з навчання. Усі зовнішні інструктори/тренери повинні відповідати таким критеріям:

- Вони мають бути фахівцями у відповідних предметах або галузях.
- Вони повинні успішно пройти курс з підготовки інструктора/тренера.
- Вони повинні мати необхідну освітню кваліфікацію, пов'язану з навчальним курсом.
- Вони повинні мати кілька років досвіду роботи, пов'язаного з навчальним курсом, і, оптимально, продовжувати працювати у цій сфері.
- Вони повинні надати письмові рекомендації та схвальні відгуки щодо проведення ними навчання.
- Якщо потрібно, вони повинні мати необхідні сертифікати від визнаних органів сертифікації або працювати від імені сертифікованої чи акредитованої навчальної організації.

Задokumentовані докази того, що інструктори/тренери відповідають вищезазначеним критеріям, повинні зберігатися у файлах відділу кадрів для всіх зовнішніх навчальних організацій і відповідних інструкторів/тренерів.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 6 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

У випадку, якщо затверджений зовнішній інструктор не може провести запланований тренінг, а постачальник рекомендує замість нього іншого зовнішнього інструктора/тренера, цей інший інструктор/тренер також повинен відповідати наведеним вище вимогам.

Відділ кадрів вестиме інформацію про групу схвалених інструкторів/тренерів і навчальних організацій.

7.2 Оцінювання навчального курсу

Усі навчальні матеріали та інструктори/тренери підлягатимуть оцінюванню. Це необхідно для того, щоб рівень навчальних матеріалів і якість проведення курсу не погіршувалися і залишалися актуальними, а слухачі отримували підготовку на високому рівні.

Оцінювання проводитиметься таким чином:

- Форми оцінювання курсу навчання, заповнені наприкінці курсу слухачами, окреслять їхні оцінки щодо проведення курсу, матеріалів курсу, викладачів та інших відповідних критеріїв.
- Визначені перевірки презентацій внутрішніх інструкторів/тренерів: це включатиме засвідчені та оформлені документально оцінки презентацій внутрішніх інструкторів/тренерів, виконані відділом кадрів.

Відділ кадрів перевірить результати цих процесів оцінювання та переконається, що в разі недотримання стандартів буде вжито відповідних заходів, щоб гарантувати відсутність негативного впливу на слухачів або компанію.

7.3 Оцінювання слухачів

Залежно від типу проведеного навчання проводиться оцінювання слухачів тренінгів, щоб переконатися, що вони отримали та зрозуміли інформацію, що надається, і можуть застосувати отримані знання при виконанні своїх повсякденних функцій. Цей процес оцінювання може мати кілька форм, включаючи, але не обов'язково, наступні:

- Письмові екзамени з навчальної дисципліни.
- Документально оформлені регулярні оцінки протягом усього курсу.
- Оцінювання інструктором/тренером слухачів за допомогою симуляцій або подібних вправ.
- Наставництво на робочому місці та нагляд.
- Оцінка продуктивності.

Оцінки слухачів повинні бути документально оформлені та зберігатись у файлах.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 7 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

7.4 Навчальні матеріали

Якщо навчальні матеріали, такі як презентації в PowerPoint, навчальні посібники, іспити чи тести, розробляються власними силами, перед використанням і перед оновленням необхідно оцінити їхню якість і технічний вміст.

Відділ кадрів перевірить матеріали з точки зору якості, щоб переконатися, що:

- Матеріали представлені у такій формі, способом і мовою, що будуть імовірно зрозумілими для учасників.
- У них відсутні граматичні помилки.
- Вони чіткі, лаконічні та візуально прийнятні.
- Вони відповідають вимогам компанії щодо шаблонів або нотаток, наприклад, для презентацій PowerPoint.
- Вони не містять заборонених мовленнєвих зворотів чи змісту.
- Оновлення контролюються.

Радники або експерти з певної тематики ознайомляться з матеріалами з технічної точки зору, щоб переконатися, що:

- Зміст навчального курсу є технічно правильним, точним і актуальним.
- Представлена інформація та приклади відповідають усім необхідним правилам і нормам; якщо це можливо, навчальні матеріали, надані зовнішніми надавачами послуг, будуть переглянуті до початку курсу.

Відділ кадрів відповідатиме за підтримку актуальності матеріалів внутрішніх курсів. Проте експерти з відповідної тематики несуть відповідальність за те, щоб курси та матеріали курсів оновлювалися за необхідності відповідно до змін у вимогах щодо відповідності законодавчим нормам безпечності харчових продуктів, регуляторних (нормативних) вимогах або інших значних змін, що впливають на зміст курсу.

Усі внутрішні навчальні матеріали зберігатимуться у відділі кадрів і надаватимуться інструкторам/тренерам за потреби.

7.5 Відвідуваність навчального курсу

Після призначення дати проведення навчального курсу керівництво зобов'язане відпустити персонал для відвідування навчального курсу. Необхідно, щоб усі слухачі пройшли повну тривалість відповідних курсів. Якщо з будь-якої причини слухачі мають покинути курс, вони повинні пройти весь курс повторно. Відділ кадрів може змінити цю вимогу в кожному конкретному випадку.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 8 з 9

НАВЧАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

7.6 Низька ефективність або неуспішне завершення навчання

Відділ кадрів вестиме матрицю навчання для визначення наявних обов'язкових і факультативних навчальних курсів. Матриця може бути використана іншими відділами та управлінською командою для визначення потенційних доступних рішень через навчання, якщо виявилось, що працівник не працює на очікуваному рівні.

Якщо працівник не пройшов успішно обов'язковий курс навчання, йому може бути запропоновано повторне проходження курсу або оцінювання курсу. Якщо працівник не зміг успішно пройти обов'язковий курс навчання після численних спроб, або ефективність працівника на посаді не покращилася, тоді відділ кадрів та менеджер підрозділу зустрічаються, щоб визначити найкращі заходи, яких необхідно вжити стосовно працівника. Рішення буде прийнято та доведено до відома працівника. Це рішення буде документально оформлене та контролюватиметься відділом кадрів.

8 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Форми ознайомчого навчання	Відділ кадрів	Безстроково	Керівник відділу кадрів
Аналіз потреб у навчанні	Відділ кадрів	Один рік, потім архівується	Керівник відділу кадрів
План навчання	Відділ кадрів	Один рік, потім архівується	Керівник відділу кадрів
Табель відвідування навчання	Відділ кадрів	Один рік, потім архівується	Керівник відділу кадрів
Записи про навчання	Відділ кадрів	Один рік, потім архівується	Керівник відділу кадрів
Записи про освіту	Відділ кадрів	Безстроково	Керівник відділу кадрів
Реєстраційні записи системи управління навчанням	Система управління навчанням	Безстроково	Керівник відділу кадрів
Результати оцінювання системи управління навчанням	Система управління навчанням	Безстроково	Відділ кадрів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура навчання та підвищення кваліфікації	
Ідентифікатор: СОП-014 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Керівник відділу кадрів	Стор. 9 з 9

УПРАВЛІННЯ СКАРГАМИ

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-015
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Початковий проект для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Технічний огляд та оновлення приміток до процедури корекції та коригувальних дій
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлено розділ «Посилання» документа

Зміст

1	Резюме	95	5	Блок-схема процедури	96
2	Пов'язані документи	95	6	Пояснення до процедури	96
3	Визначення	95	7	Записи	98
4	Вступ	95			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управління скаргами	
Ідентифікатор: СОП-015 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 5

УПРАВЛІННЯ СКАРГАМИ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис методики, яка використовується організацією для розгляду скарг і підтримки задоволеності та довіри замовників (роздрібних і комерційних) та споживачів.
Сфера застосування	Ця процедура стосується отримання, розгляду, розслідування та врегулювання скарг.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджерах з безпечності харчових продуктів.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Управлінський аналіз, СОП-021
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Бланк скарги
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Корекція	Негайна дія для усунення фактичної або потенційної проблеми
Коригувальна дія	Дія, спрямована на усунення першопричини проблеми та запобігання її повторенню
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Першопричина	Фактор, який, у разі його вилучення з причинно-наслідкового зв'язку, запобігає повторному виникненню небажаної кінцевої події
Аналіз першопричин	Метод вирішення проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми

4 Вступ

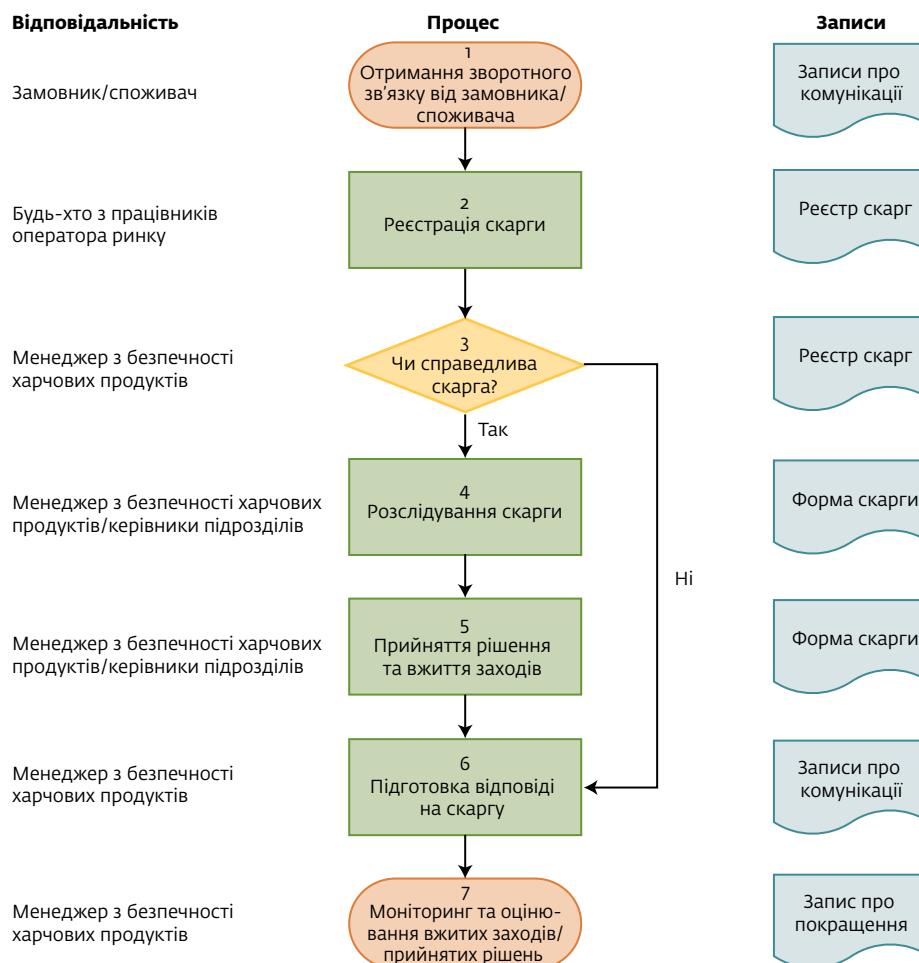
Оператор ринку харчових продуктів запровадив ряд процесів для збору скарг замовників/споживачів, розгляду цих скарг, проведення розслідувань, визначення першопричини скарг і вжиття заходів для врегулювання скарг, маючи намір запобігти їх повторному виникненню.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управління скаргами	
Ідентифікатор: СОП-015 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 5

УПРАВЛІННЯ СКАРГАМИ

Скарга замовника/споживача може бути визначена як будь-який вияв незадоволення, повідомлений замовником або споживачем оператору ринку щодо будь-якого продукту чи послуги, що надаються компанією. Ця політика поширюється на всі письмові скарги, серйозні або нерегульовані скарги по телефону та скарги, висунуті під час особистої зустрічі або висунуті третьою стороною, яка діє від імені замовника, наприклад посередником, законним представником або регуляторним органом з безпеки харчових продуктів.

5 Блок-схема процедури



6 Пояснення до процедури

Крок 1 Отримання скарги

Скарга може бути подана замовником/споживачем при особистому контакті, по телефону, електронною поштою чи іншим способом. Якщо при цьому також зачіпаються відповідні норми законодавства щодо безпеки харчових продуктів, разом із виконанням процедури необхідно гарантувати їх дотримання.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управління скаргами	
Ідентифікатор: СОП-015 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 5

УПРАВЛІННЯ СКАРГАМИ

Якщо ви отримали скаргу замовника:

1. Вислухайте замовника, коли скарга передається усно при особистому контакті.
2. Встановіть, у чому полягає скарга, і запишіть її у бланку скарги.
3. Уточніть у замовника, чи правильно ви зрозуміли скаргу.
4. Гарною практикою принести вибачення за виникнення проблеми, з якою зіткнувся замовник.
5. Повідомте замовнику, що компанія має політику розгляду скарг, що скаргу буде розслідувано та що замовникові буде надано офіційну відповідь. Поясніть, що цей процес може зайняти певний час.
6. З'ясуйте контактні дані замовника.

Зробіть копії документації, наданої замовником, і зберігайте їх разом із бланком скарги.

Крок 2 Запис скарги

Офіційно заповніть бланк скарги, включаючи таке:

1. Дата.
2. Номер.
3. Ім'я замовника.
4. Контактний номер замовника.
5. Свідectvo про реєстраційний номер продукту.
6. Скарга замовника – опис.
7. Вжиті заходи.
8. Остаточний статус.

Додайте всю документацію, що стосується скарги. Передайте деталі скарги менеджеру з безпечності харчових продуктів.

Менеджер з безпечності харчових продуктів офіційно заповнює реєстр скарг. З замовником необхідно зв'язатися телефоном/поштою, щоб повідомити його, що скаргу буде взято в роботу протягом максимум п'яти робочих днів. Скарга передається менеджеру з безпечності харчових продуктів. Цю роботу за дорученням менеджера з безпечності харчових продуктів також може виконувати заступник.

Крок 3 Розгляд скарги – обґрунтованість

Спеціаліст з розгляду скарг проводить первинну оцінку того, чи є скарга обґрунтованою, чи ні. Якщо так, скарга переходить до кроку 4. Якщо ні, офіційна відповідь із зазначенням причин такого результату повідомляється відповідно до кроку 6. Скарга передається керівнику відповідного підрозділу для розслідування.

Крок 4 Розслідування скарги

Керівник підрозділу проводить детальне розслідування за допомогою наявних кадрових ресурсів, керівника філії, співробітника, який прийняв початкову скаргу, та інших співробітників, в установленому порядку. Керівник підрозділу використовує процедуру коригувальних дій для дослідження першопричини та визначення початкових заходів стримування та коригувальних дій.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управління скаргами	
Ідентифікатор: СОП-015 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 5

УПРАВЛІННЯ СКАРГАМИ

Крок 5 Дії та рішення

Після розслідування скарги вживаються відповідні заходи та приймаються рішення, які документально оформлюються як корекція та коригувальні дії з посиланням на процедуру коригувальних дій. Коригувальні дії перевіряються на ефективність відповідно до процедури коригувальних дій. Для перевірки ефективності будь-яких коригувальних дій може знадобитися певний час.

Крок 6 Закриття скарги

Керівник підрозділу складає відповідь особі, що подала скаргу. Вона узгоджується з менеджером з безпеки харчових продуктів, якщо цього вимагають обставини, а потім передається замовнику/споживачу. Менеджер з безпеки харчових продуктів зберігає копію офіційної відповіді разом із бланком скарги. Скарги підшиваються до справ за номером і датою. Це має відбутися протягом 20 робочих днів з моменту отримання скарги. За потреби відповідь на скаргу передається до відповідного регуляторного органу з безпеки харчових продуктів.

Крок 7 Моніторинг і оцінювання

Менеджер з безпеки харчових продуктів веде справи із скаргами і реєстр скарг, з якими можна ознайомитись. Менеджер з безпеки харчових продуктів проводить аналіз скарг (зокрема, повторних скарг), аналіз тенденцій та аналіз ефективності системи розгляду скарг. Менеджер з безпеки харчових продуктів готує дані про тенденції для процесу управлінського аналізу, щоб продемонструвати, що скарги ефективно розглядаються та задовольняють оператора ринку та замовника. Скарги та підсумки даних про тенденції є складовими процедури управлінського аналізу. Усі скарги підлягають оформленню та перевірці відповідно до процедури внутрішнього аудиту. Зрештою, менеджер з безпеки харчових продуктів продовжує контролювати та оцінювати ефективність дій і рішень, щоб забезпечити ефективність і перевірити, чи не виникають згодом такі самі проблеми та першопричини.

7

Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Бланк скарги	Відділ безпеки харчових продуктів	Сім років	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Реєстр скарг	Відділ безпеки харчових продуктів	Сім років	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Нотатки про розслідування скарг та офіційні відповіді	Відділ безпеки харчових продуктів	Сім років	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Аналіз тенденцій	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управління скаргами	
Ідентифікатор: СОП-015 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 5

КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ**Процедура оператора ринку харчових продуктів**

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-016
Створений	9 листопада 2017 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Власник	Менеджер з гігієни
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
9 листопада 2017 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
11 листопада 2017 р.	Проект 02	Джо Блогґз	Оновлено відповідно до коментарів після ознайомлення
12 листопада 2017 р.	Проект 03	Джо Блогґз	Оновлено відповідно до коментарів після ознайомлення
24 березня 2018 р.	V1.0	Мері Кехілл	Зміни формату
27 грудня 2018 р.	V1.1	Мері Кехілл	Оновлення після технічної експертизи
13 січня 2019 р.	V1.2	Мері Кехілл	Зміни формату; додано контрольні номери документів форм та оновлений розділ посилань на документи

Зміст

1	Резюме	100	6	Пояснення до процедури	101
2	Пов'язані документи	100	6.1	Матеріали	101
3	Визначення	100	6.2	Небезпечні фактори	101
4	Вступ	100	6.3	Примітки	101
5	Блок-схема процедури	100	6.4	Ведення записів	101
			7	Записи	101

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю шкідників	
Ідентифікатор: СОП-016 Створений: November 9, 2017	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Менеджер з безпечності харчових продуктів Власник: Менеджер з гігієни	Стор. 1 з 3

КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є ліквідація або мінімізація умов, які можуть дозволити шкідникам проникнути на виробництво харчових продуктів.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується на всьому виробництві харчових продуктів з молока
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на головному інспекторі з гігієни, який відповідає за ефективне впровадження та дотримання процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Опис процесу безпечності харчових продуктів, ПРО-002
Процедури	Процедура гігієни, СОП-005 Процедура технічного обслуговування, СОП-088
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Журнал виявлення шкідників 020
Інше	Карта молочного заводу СОП-016-1 Контроль шкідників J&J: 608-222.4400 Книга контролю шкідників СОП-016-2

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Журнал виявлення шкідників	Журнал, що містить відомості про помічених шкідників із записами про те, де та коли вони були побачені

4 Вступ

Процедура контролю шкідників задокументовує та визначає цільових шкідників і небезпечні фактори, а також розглядає плани, методи, графіки та процедури боротьби з ними.

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю шкідників	
Ідентифікатор: СОП-016 Створений: November 9, 2017	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Менеджер з безпечності харчових продуктів Власник: Менеджер з гігієни	Стор. 2 з 3

КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ

6 Пояснення до процедури

6.1 Матеріали

1. Книга контролю шкідників, ідентифікатор документа СОП-016-2, розташована на стелажі у вантажному відсіку.
2. Контроль шкідників J&J: 608 222-4400, список хімікатів для боротьби зі шкідниками.

6.2 Небезпечні фактори

1. Засоби хімічної обробки розташовані по всьому підприємству; див. карту контролю шкідників на молочному заводі. Персонал заводу не несе відповідальності за поводження з засобами обробки, але повинен знати про їхню присутність.

6.3 Примітки

1. Представник компанії J&J Pest Control Company щотижня відвідує потужність для перевірки на наявність шкідників. Цей представник також повинен звернути увагу на будь-які умови, які сприяють зараженню шкідниками.
 - а. Огляд охоплює внутрішню та зовнішню частину будівлі, особливо зони, схильні до зараження шкідниками.
 - б. Представник також повинен оглянути будь-які ділянки, зазначені в журналі виявлення шкідників 020 і книзі контролю шкідників СОП-016-2.
2. Про кожне відвідування заповнюється звіт і зберігається в книзі контролю шкідників СОП-016-2. Представник компанії з контролю за шкідниками повинен повідомити менеджера з безпеки харчових продуктів про результати перевірки та отримати підпис менеджера з безпеки харчових продуктів.
3. Відповідальність за проведення будь-якої обробки, яка може знадобитися, лежить на представникові компанії з контролю шкідників. Завод повинен приставати на рекомендації такого представника щодо запобігання зараженню шкідниками.
4. Якщо працівник підприємства помітив шкідників, він повинен вжити наступних заходів:
 - а. Записати у журналі виявлення шкідників 020, який шкідник був помічений, де він був помічений і дату виявлення.
 - б. Повідомити менеджера з безпеки харчових продуктів.

6.4 Ведення документації

Усі відвідування та обробки, пов'язані з контролем шкідників, повинні бути задокументовані в книзі контролю шкідників СОП-016-2.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Журнал виявлення шкідників	Вантажний відсік	Безстроково	Менеджер з гігієни

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура контролю шкідників	
Ідентифікатор: СОП-016 Створений: November 9, 2017	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Менеджер з безпеки харчових продуктів Власник: Менеджер з гігієни	Стор. 3 з 3

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-021
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	24 квітня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2019 р.	V1.0	Джо Блогґз	Схвалено для випуску власником процесу

Зміст

1	Резюме	103	7.2	Порядок денний	106
2	Пов'язані документи	103	7.3	Результати аналізу ...	107
3	Визначення	103	7.4	Протокол управлінського аналізу	108
4	Вступ	103	7.5	Затвердження протоколу управлінського аналізу	108
5	Блок-схема процедури	104	7.6	Затвердження результатів управлінського аналізу	108
6	Пояснення до процедури	105	8	Записи	108
7	Нарада з управлінського аналізу	106			
7.1	Учасники	106			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є описати наступне: Методику, яка використовується менеджментом компанії для забезпечення того, щоб система управління безпеністю харчових продуктів (FSMS) залишалася придатною, достатньою та ефективною, а також постійно вдосконалювалася.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується для: Планування, збору даних, визначення тенденцій, презентацій команді менеджменту та подальших дій щодо будь-яких визначених дій, включаючи оновлення FSMS.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на керівних групі безпеності харчових продуктів або менеджері з безпеності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та дотримання процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпеності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процедури	Внутрішній аудит, СОП-006 Корекція та корегувальні дії, СОП-009 Стратегічне планування, СОП-019 Управління ризиками, СОП-030
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Протокол наради з управлінського аналізу, шаблон документа Нарада з управлінського аналізу, шаблон презентації
Інше	Дані розглянуто в рамках наради з управлінського аналізу

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
FSMS	Система управління безпеністю харчових продуктів
Команда менеджменту	Особа або група, яка керує та контролює організацію на найвищому рівні

4 Вступ

Відповідно до належної ділової практики та вимог пункту 9.3 стандарту ISO 22000:2018 Міжнародної організації зі стандартизації, менеджмент компанії аналізуватиме систему управління безпеністю харчових продуктів (FSMS) принаймні раз на рік у встановлену дату, щоб переконатися, що система залишається придатною, достатньою та ефективною. Цей аналіз буде

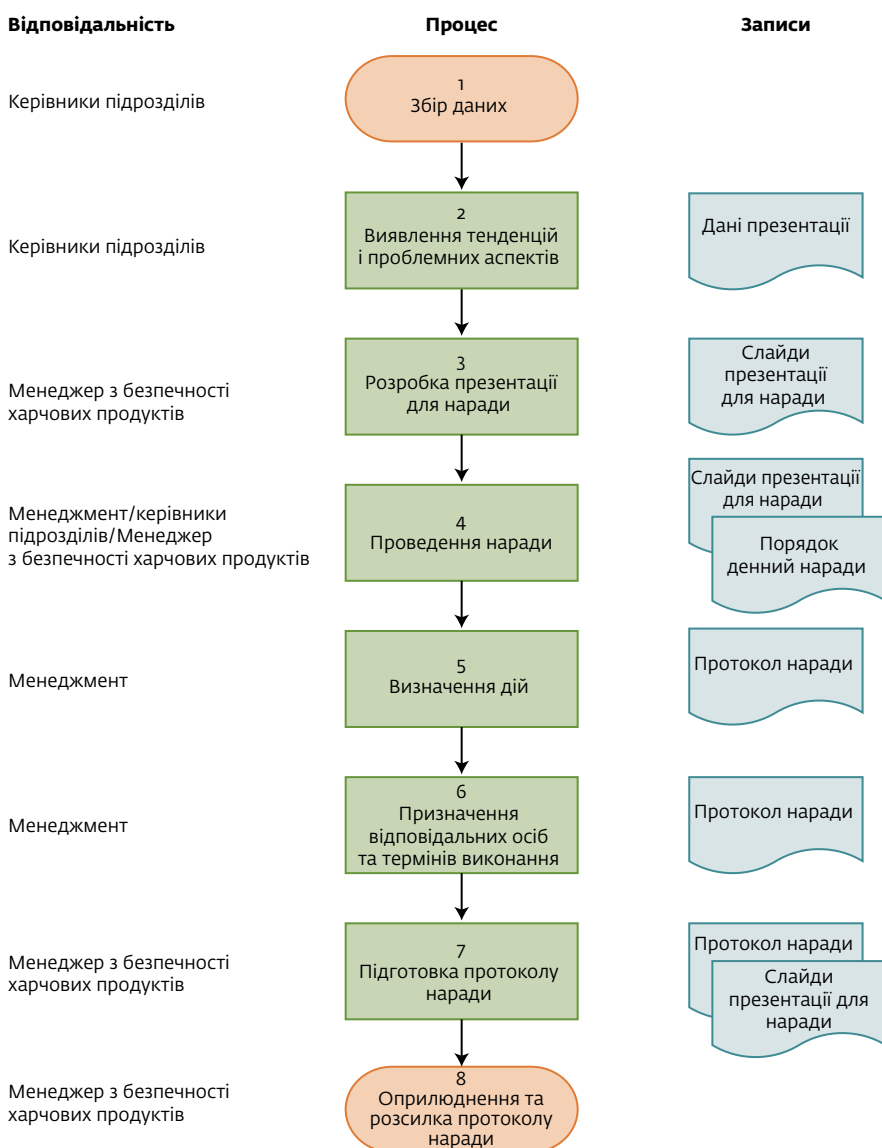
Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 2 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

структурованим процесом і визначатиме результати та дії, пов'язані з можливостями постійного вдосконалення, необхідністю змін до FSMS та потребами в ресурсах.

Такий аналіз проводитиметься принаймні раз на рік, і на ньому повинні бути присутні генеральний директор, керівники підрозділів і керівник групи з безпеки харчових продуктів. Для проведення наради потрібен кворум, який складається щонайменше з генерального директора, усіх керівників відділів та менеджера з безпеки харчових продуктів. Необхідно вести протокол, включаючи будь-які дії, визначені під час наради, та зберігати його в архіві.

5 Блок-схема процедури



Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

6 Пояснення до процедури

Кроки 1 та 2

Напередодні запланованої наради з управлінського аналізу керівники підрозділів об'єднують дані про ефективність процесів і діяльність своїх підрозділів. Потім ці дані будуть розглянуті ними, щоб визначити як позитивні, так і негативні тенденції. Потім ці тенденції будуть представлені команді менеджменту під час аналізу та надіслані менеджеру з безпечності харчових продуктів для підготовки до управлінського аналізу.

Крок 3

На основі даних, отриманих від керівників підрозділів менеджер з безпечності харчових продуктів створить слайди загальної презентації управлінського аналізу, як буде необхідно або вимагатиметься.

Кроки 4, 5, і 6

Генеральний директор оператора ринку харчових продуктів головуватиме на нараді за підтримки менеджера з безпечності харчових продуктів. Вони призначають людину, яка вестиме протокол наради. Менеджер з безпечності харчових продуктів може запросити інших власників процесу представити конкретні питання порядку денного наради. Кожному учаснику буде дозволено поставити будь-які запитання тощо щодо даних, щоб забезпечити повну та відкриту дискусію. Якщо приймається рішення або визначаються дії, вони повинні бути узгоджені командою менеджменту та зафіксовані в протоколі відповідно до розділу 7.4 цієї процедури. Якщо дію узгоджено, необхідно записати що конкретно має бути зроблено, відповідальну особу та часові рамки.

Кроки 7 і 8

Під час засідання вестиметься протокол, який перевірятиметься таким чином:

- Менеджер з безпечності харчових продуктів повинен переглянути та затвердити протокол перед тим, як надати його генеральному директору.
- Генеральний директор або заступник генерального директора повинен підписати та поставити дату на протоколі наради, щоб підтвердити схвалення протоколу та взяти на себе зобов'язання забезпечити виконання та реалізацію всіх визначених рішень або дій.

Після затвердження протокол можна розсилати по організації. Копія протоколу повинна бути підшита в папку для цілей ведення записів.

Протокол наради має бути оприлюднений протягом п'яти днів після завершення наради.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 4 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

7 Нарada з управлінського аналізу

7.1 Учасники

На нараді обов'язкова участь таких осіб:

- Генеральні директори
- Керівники підрозділів
- Менеджер з безпеки харчових продуктів
- Будь-які інші особи за потреби

Якщо на нараді присутній і виступає як представник іншої особи її заступник, вважається, що заступник має повні повноваження такої іншої особи щодо прийняття рішень і бере на себе відповідальність за виконання будь-яких рішень або дій, погоджених на зборах. Отже, на заступників варто покладатися лише у виняткових випадках.

7.2 Порядок денний

Порядок денний наради з управлінського аналізу повинен містити щонайменше такі пункти:

- Статус дій, погоджених під час попередніх управлінських аналізів.
- Зміни у зовнішніх і внутрішніх питаннях, які є суттєвими та мають стосунок до FSMS, включаючи, але не обмежуючись наступним: правове, технологічне, конкурентне, ринкове, культурне, соціальне чи економічне середовище; кібербезпека та шахрайство з харчовими продуктами; захист харчових продуктів і навмисне зараження; а також рівень знань та ефективність роботи організації, неважливо, чи є ця організація міжнародною, національною, регіональною чи місцевою.
- Інформація про показники забезпечення безпеки харчових продуктів, включаючи тенденції та показники щодо:
 - Результатів заходів з оновлення системи.
 - Результатів моніторингу та оцінювання, включаючи, але не обмежуючись, тенденціями в моніторингу навколишнього середовища, інспектуваннями з питань гігієни, інспектуваннями на виявлення скла, якості продукції (включаючи мікробіологічні дані), даними моніторингу терміну придатності продукції, контролю шкідників, скаргами замовників або споживачів, скаргами постачальників, заблокованим запасом, порушеннями критичних контрольних точок (ККТ), порушеннями операційної програми-передумови (ОПП) і ефективністю симуляції відкликання.
 - Невідповідності та коригувальних дій.
 - Аналізу результатів верифікаційної діяльності, пов'язаної з програмами-передумовами (ПП) і планом аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).
 - Результатів як внутрішнього, так і зовнішнього аудиту.
 - Інспектувань, наприклад, з боку контролюючих органів або з боку замовників.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

- Результатів дослідження задоволеності замовників.
- Питань, що стосуються зовнішніх постачальників послуг та інших відповідних заінтересованих сторін.
- Ступінь досягнення цілей FSMS.
- Достатність ресурсів, необхідних для підтримки ефективної FSMS.
- Нові або переглянуті законодавчі та регуляторні (нормативні) вимоги.
- Надзвичайні ситуації, інциденти з безпечністю харчових продуктів та вилучення харчових продуктів.
- Аналіз ефективності роботи групи з безпечністю харчових продуктів: чи поінформована група з безпечністю харчових продуктів про всі відповідні зміни та чи надано їй достатньо часу для підготовки відповідних заходів з реагування на них.
- Аналіз ризиків і можливостей, ефективності дій, вжитих для мінімізації ризиків і використання можливостей.
- Нові потенційні можливості для постійного вдосконалення.
- Ефективність системи управління документацією (СУД).
- Політика безпечністю харчових продуктів, включаючи потенційне оновлення та підписання генеральним директором.
- Оновлення цілей, а саме цілей, які є SMART (конкретні, вимірні, досяжні, реалістичні та визначені в часі).
- Інші питання.

7.3 Результати аналізу

Результати наради з управлінського аналізу повинні містити рішення та дії, пов'язані з можливостями постійного вдосконалення та з:

- Гарантією безпечністю харчових продуктів.
- Підвищенням ефективності FSMS, включаючи комунікацію, якщо це необхідно.
- Потребою в ресурсах.
- Потребою в змінах у FSMS, включаючи перегляд політики та цілей безпечністю харчових продуктів.

Загальним результатом зустрічі є рішення про те, чи залишається FSMS придатною, достатньою та ефективною. Документально оформлена інформація про нараду та рішення та дії наради повинна зберігатися як доказ отриманих результатів.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечністю харчових продуктів	Стор. 6 з 7

УПРАВЛІНСЬКИЙ АНАЛІЗ

7.4 Протокол управлінського аналізу

Після кожної наради необхідно складати протокол із використанням затвердженого шаблону. Протокол має бути докладним і точним, надавати чіткий опис тем, що розглядались. Якщо за результатами наради будуть визначені будь-які рішення або дії, вони повинні забезпечити:

- Чіткий опис прийнятих рішень, включаючи можливі наслідки.
- Чіткий опис необхідних дій.
- Визначення особи чи групи, відповідальної за виконання дії.
- Визначення часових рамок, призначених для виконання дії.

Записи управлінського аналізу зберігатимуться протягом шести років.

7.5 Затвердження протоколу управлінського аналізу

Протокол затверджується, як зазначено в кроках 7 і 8 у поясненнях до процедури.

7.6 Повідомлення результатів управлінського аналізу

Скорочена версія протоколу буде доведена до компанії через керівників структурних підрозділів.

8 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Слайди презентації управлінського аналізу, якщо вони використовуються	Відділ безпеності харчових продуктів	Шість років	Менеджер з безпеності харчових продуктів
Протокол наради з управлінського аналізу	Відділ безпеності харчових продуктів	Шість років	Менеджер з безпеності харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура управлінського аналізу	
Ідентифікатор: СОП-021 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 24 квітня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 7 з 7

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-022
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпечності харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Схвалено для випуску власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлено відповідний задокументований розділ

Зміст

1	Резюме	110
2	Пов'язані документи	110
3	Визначення	111
4	Вступ	112
5	Блок-схема процедури	112
6	Пояснення до процедури	112
6.1	Внесення обладнання до програми повірок/калібрувань	112
6.2	Частота повірок/калібрувань	113
6.3	Зміна статусу обладнання	114
6.4	База даних повірок/калібрувань та звітність	115
6.5	Процес виправних/коригувальних дій	116
6.6	Маркування, ідентифікація та зберігання	117
6.7	Заміна батареї	118
6.8	Процедури повірки/калібрування	118
6.9	Внутрішня повірка/калібрування	118
6.10	Зовнішня повірка/калібрування	121
6.11	Завершення	123
7	Записи	123

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 1 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис вимог до програми повірки/калібрування для вимірювального та випробувального обладнання.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до вимірювального та випробувального обладнання, тобто пристроїв, які використовуються для лабораторних досліджень, вимірювання, оцінювання, інспектування або іншого вивчення матеріалів, витратних матеріалів, обладнання та систем, або для визначення відповідності специфікаціям. Це включає пристрої технологічного контролю, які потенційно можуть вплинути на безпечність харчових продуктів. Ця процедура містить інструкції щодо керування повірками/калібруваннями вимірювальних і випробувальних приладів сервісними організаціями, виробниками оригінального обладнання, підрядниками або лабораторіями (тут іменуються підрядниками), а також для забезпечення простежуваності відповідно до національних або міжнародних стандартів. Ця процедура визначає вимоги до документації для обладнання, повіреного/каліброваного власним персоналом. Усе вимірювальне та випробувальне обладнання має бути зареєстровано в програмі повірки/калібрування або програмі профілактичного обслуговування. Реєстрація включає вимірювальне та випробувальне обладнання, позначене як «Лише довідкове» та «Не потребує повірки».
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджері з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури. Керівники підрозділів несуть відповідальність за те, щоб записи, які знаходяться під їхнім контролем, велися відповідно до цієї документально оформленої процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль документообігу, СОП-001 Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Корекція та коригувальні дії, СОП-009
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Тестування встановлення випробувального обладнання Форма зміни стану засобу вимірювання
Інше	Посібники TEM ISO/IEC 17025:2017 Внутрішній звіт про повірку/калібрування

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Точність	Відносна відповідність вимірюваної величини прийнятому еталону
Повірка	Перевірка ефективності вимірювального приладу відповідно до простежуваного еталону
Інтервал повірки	Тривалість часу між повірками
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
Замкнена повірка/калібрування	Повірка/калібрування вимірювальних приладів вже встановлених у загальну систему; являє собою повірку/калібрування приладів у процесі використання
Вимірювальне обладнання	Будь-який прилад, який моніторить чи контролює критичний параметр виробничого процесу чи контрольованого середовища, або який використовується для вимірювання специфікації продукту чи компонента
Національний еталон	Калібрувальний інструмент, який використовується міжнародно визнаною лабораторією еталонів, що представляє країну, яка керує лабораторією
Розбіжність результатів/похибка	Також відома як відтворюваність результатів; варіація в показаннях, отриманих в ході повторення тих самих вимірювань
Діапазон	Широта або розмах вимірювальної здатності приладу
Відтворюваність	Міра здатності вимірювального приладу видавати однакові показання, якщо прилад використовується іншим оператором
Роздільна здатність	Сила диференціації приладу; для аналогових приладів сила диференціації обмежена половиною градуювання малої поділки шкали
Еталон	Визначений контрольний прилад, повірений/калібрований згідно з розмірами одиниць вимірювань, встановлених національним стандартом
Співвідношення точності вимірювання	Рівень невизначеності у вимірюванні по відношенню до абсолютного еталону
Простежуваність	Задokumentоване посилання результатів повірки/калібрування на визнаний еталон

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

4 Вступ

Повірка/калібрування визначає точність і якість вимірювань, зафіксованих за допомогою певного обладнання. З часом спостерігається тенденція до зміни результатів і точності, особливо під час використання певних технологій або вимірювання певних параметрів, таких як температура та вологість. Щоб бути впевненим у виміряних результатах, обладнання необхідно повірити/калібрувати, обслуговувати та технічно обслуговувати протягом усього терміну служби, і тоді воно зможе давати надійні, точні і повторювані вимірювання.

Метою повірки/калібрування є мінімізація будь-якої невизначеності вимірювань шляхом забезпечення точності випробувального обладнання. Повірка/калібрування кількісно визначає та контролює помилки або невизначеності в процесах вимірювання в межах прийнятного рівня.

Таким чином, повірка/калібрування має величезне значення там, де важливі вимірювання. Це дозволяє користувачам і компаніям бути впевненими в результатах, які вони відстежують, фіксують і згодом контролюють.

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури

6.1 Внесення обладнання до програми повірок/калібрувань

Заявник повідомляє підрозділ повірок/калібрувань про нове обладнання, заповнивши форму кваліфікації монтажу випробувального обладнання та подавши її до підрозділу повірок/калібрувань.

Заявник повинен надати до підрозділу повірок/калібрувань наступне:

- Вимірювальне обладнання (якщо воно є переносним).
- Форму кваліфікації монтажу випробувального обладнання.
- Обладнання вноситься до програми тестування лише після заповнення і подання форми кваліфікації монтажу випробувального обладнання, яка має детально описувати придатність вимірювального приладу для використання за призначенням. Визначення придатності має враховувати точність, співвідношення точності вимірів, похибку, діапазон, роздільну здатність та умови використання, включаючи умови навколишнього середовища. Співвідношення точності вимірів вимагається щонайменше на рівні 4:1; обґрунтування будь-яких винятків має бути документально оформлене та затверджене.
- Для еталонів, що використовуються для внутрішньої повірки/калібрування, співвідношення точності вимірювання має бути щонайменше 10:1; обґрунтування винятків має бути документально оформлене та затверджене.
- Необхідно додати копію специфікацій обладнання (якщо доступна з інструкції з експлуатації/каталогу); в іншому випадку вимоги до повірки будуть зазначені в розділі спеціальних інструкцій.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

- Інструкція(-ї) з експлуатації або обслуговування для обладнання, яке має бути або яке потенційно може бути повірене власними силами (за наявності).
- Сертифікат(-и) повірки/калібрування.
- Сертифікати для нового вимірювального та випробувального обладнання вимагають, як мінімум, заяви про його повірку/калібрування у відповідності до національних, міжнародних або консенсусних еталонів та відповідність опублікованим специфікаціям.

Активне вимірювальне та випробувальне обладнання, що не повіряється/калібрується для всього діапазону вимірювань або можливостей, повинно бути позначено ярликом «Обмежено» або аналогічним. Повідомлення про обмеження щодо використання повинні бути прикріплені на вимірювальне та випробувальне обладнання або біля нього. Обмеження мають бути вказані в розділі «Спеціальні інструкції» форми кваліфікації монтажу випробувального обладнання.

6.2 Частота повірок/калібрувань

Інтервали між повірками/калібруваннями повинні встановлюватися відповідно до нижче наведених рекомендацій, поданих у порядку спадання пріоритетності:

- Історія повірок/калібрувань та планове використання оцінюваного обладнання.
- Аналогічне вимірювальне та випробувальне обладнання, зареєстроване в системі повірок/калібрувань.
- Документально оформлене інженерне обґрунтування на основі використання.
- Рекомендація виробника.
- У випадку, якщо жоден з наведених вище видів інформації недоступний, початковий інтервал не повинен перевищувати шести місяців.

Підрозділ власника може запросити змінити частоту повірок/калібрувань, заповнивши форму зміни інтервалів між повірками/калібруваннями. У формі необхідно навести обґрунтування запиту. Під час схвалення необхідно враховувати ризик використання у процесі виробництва або інспектування вимірювального та випробувального обладнання, показники якого виходять за межі допусків.

Збільшення інтервалу, що перевищує половину (1/2) поточного циклу повірок/калібрувань, вимагає обґрунтування на основі наведених вище рекомендацій.

Первинне впровадження нових вимірювальних приладів, які не використовувалися після початкової повірки/калібрування, виконаної виробником оригінального обладнання, може бути продовжено на наступний повний цикл, якщо це дозволено виробником оригінального обладнання, як зазначено в сертифікаті повірки/калібрування виробника оригінального обладнання в програмному забезпеченні системи повірок.

Інтервали повірок/калібрувань оцінюються та документально оформлюються на щорічній основі координатором повірок в програмному забезпеченні системи повірок/калібрувань.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 5 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.3 Зміна статусу обладнання

Власник обладнання запитуватиме зміни в статусі обладнання/повірки/калібрування за допомогою форми зміни статусу вимірювального приладу. Категорії статусу обладнання/повірок/калібрувань включають в тому числі:

- *Активне*: вимірювальне та випробувальне обладнання, яке проходить повірку/калібрування в усьому діапазоні вимірювань або можливостей; це обладнання має бути позначено ярликом «Повірено».
- *Неактивне*: вимірювальне або досліджувальне обладнання, яке зараз не використовується і, отже, не повинно бути активною частиною програми повірок/калібрувань; це обладнання має бути помічено ярликом «Не використовувати – вийшло з ладу» та, якщо це можливо, бути не функціонуючим.
- *Вилучене з використання*: вимірювальне та випробувальне обладнання, яке було вилучено з використання або знищено.
- *Лише для ознайомлення*: вимірювальне та випробувальне обладнання, яке має вимірювальну здатність, але наразі не використовується для будь-яких вимірювань чи випробувань для визначення відповідності будь-якому обладнанню, продукту, процесу, верифікації/валідації конструкції або екологічним специфікаціям; це обладнання має бути позначено ярликом «Не повірено – лише для ознайомлення».
- *Не потребує повірки/калібрування*: вимірювальне та випробувальне обладнання, яке за своєю природою чи застосуванням не потребує періодичних повірок/калібрування; обладнання в цій категорії включає внутрішні еталони та обладнання, що використовується в конкретних програмах, у яких вихідні значення перевіряються іншим повіреним/каліброваним вимірювальним і випробувальним обладнанням; на цьому обладнанні має бути ярлик «Не потребує повірки».
- *Втрачене*: обладнання, яке підрозділ власника не може знайти.

УСУНУТЕ З ВИКОРИСТАННЯ/УТИЛІЗОВАНЕ ОБЛАДНАННЯ

Підрозділ, який володіє обладнанням, яке буде утилізовано/усунуто з використання, заповнює форму зміни статусу вимірювального приладу.

Ідентифікаційний ярлик повірки буде видалений підрозділом власника з обладнання та прикріплений до форми зміни статусу вимірювального приладу.

Підрозділ власника повинен відповідним чином ідентифікувати обладнання для утилізації/знищення.

Підрозділ власника отримує дозвіл на утилізацію активу.

Заповнена форма зміни статусу вимірювального приладу буде передана до підрозділу повірок/калібрувань.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

Передача обладнання – вимірювальне та випробувальне обладнання, основне використання/право власності на яке назавжди передається між підрозділами чи відділами. Підрозділ початкового власника несе відповідальність за заповнення форми зміни статусу вимірювального приладу для будь-якого вимірювального та випробувального обладнання, яке передається іншому підрозділу чи відділу, а також для отримання підпису від підрозділу нового власника.

6.4 База даних повірок/калібрувань та звітність

Підрозділи забезпечення якості/технічного контролю/контролю документообігу повинні підтримувати систему відслідковування та контролю вимірювального та випробувального обладнання, яка запобігатиме використанню застарілого або непридатного вимірювального та випробувального обладнання.

База даних повірок/калібрувань повинна окреслювати метод повірки/калібрування в розділі коментарів до запису історії обладнання, наприклад, замовлення повірки/калібрування на місці субпідрядником (виконується на місці затвердженим постачальником).

Субпідрядник: як правило, вимірювальне та випробувальне обладнання надсилається затверджену постачальнику.

База даних повірок/калібрувань повинна розрізняти внутрішні еталони компанії від вимірювальних приладів.

Один раз на місяць підрозділ повірок/калібрувань надаватиме звіт про стан повірок/калібрувань керівникам відділу продуктів, представникам підрозділів, відповідальним за повірки, менеджеру з безпеки харчових продуктів і керівнику виробництва.

Щомісячний звіт про стан повірок/калібрувань повинен складатися з:

- Обладнання, яке підлягає повірці протягом наступних 30 днів.
- Обладнання, повірка/калібрування якого прострочені.
- Наявного обладнання, тобто обладнання, що є на місці і належним чином повірене/каліброване.
- Статусу форми виправних/коригувальних дій.

Менеджер повірок/калібрувань має два основних набори записів, у яких зберігається вся відповідна інформація: основний опис обладнання та історія обладнання. Записи вводяться в ці дві відповідні таблиці координатором(-ами) повірок/калібрувань. Майстер обладнання зберігає загальну інформацію, таку як опис ідентифікатора та інформацію про планування (так звані події) для кожного елементу обладнання. Історія обладнання містить історичну інформацію для конкретного обладнання. Подіями можуть бути повірки/калібрування, ремонти, інші дії з обладнанням тощо. Кожного разу, коли відбувається подія, результат події, включаючи будь-яку інформацію про вимірювання, вноситься як запис історії координатором(-ами) повірок/калібрувань.

Усі дані вводяться координатором(-ами) повірок/калібрувань та адміністратором; інші користувачі, наприклад представники, відповідальні за повірки, мають статус «Користувач» або «Лише для читання» в програмному забезпеченні системи повірок. Уся інформація, видалена чи введена, відображається в контрольному журналі в базі даних.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 7 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.5 Процес виправних/коригувальних дій

Підрозділ повірок/калібрувань видає форму виправних/коригувальних дій керівнику підрозділу власника обладнання, коли вимірювальне та випробувальне обладнання, стан якого перед повіркою/калібруванням виходив за межі допуску, повертається з повірки/калібрування. Опис конкретних параметрів, що виходять за межі допуску, включається або додається до форми.

Усе обладнання, у якому перед повіркою/калібруванням виявлено порушення допустимих норм, отримує ярлик «Не використовувати – вийшло з ладу» або буде поміщено на карантин у зоні повірки/калібрування до заповнення форми виправних/коригувальних дій підрозділом власника.

Усі форми виправних/коригувальних дій мають вказувати, яким чином стан обладнання, що виходить за межі допуску, вплинув на продукт(-и)/процес(-и). Необхідно задокументувати стисле та детальне пояснення цього рішення. У відповіді про усунення несправностей необхідно вказати:

- Наскільки важливою для кінцевого користувача є функція обладнання, що схибило.
- Яке відношення має стан, що виходить за межі допуску, до специфікацій продукту.
- Будь-який потенційний вплив на продукт.
- Якщо було виявлено вплив на продукт, для визначення потенційного впливу на безпеку користувача слід використовувати аналіз ефекту режиму відмови продукту або звіт про аналіз ризиків.
- Сюди можна додати допоміжні документи, такі як рукописні примітки, розрахунки, графіки, таблиці, ескізи або фотографії.

Коригувальні дії також мають стосуватися розміщення вимірювального та випробувального обладнання, а саме:

- Придатності обладнання для подальшого використання.
- Інтервалу повірки/калібрування обладнання, якщо в результаті оцінювання здійснюється зміна інтервалу.
- Інших змін для запобігання повторним випадкам, включаючи придатність обладнання для функції вимірювання/випробування та поведінки оператора з обладнанням.

Координатор повірки/калібрування повідомляє менеджера з безпеки харчових продуктів і начальника підрозділу про будь-які коригувальні дії, які тривають більше чотирьох тижнів.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 8 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.6 Маркування, ідентифікація та зберігання

Етикетка про повірку/калібрування повинна бути прикріплена або розміщена на видимому місці вимірювального та випробувального обладнання.

Повірене вимірювальне та випробувальне обладнання повинно бути позначено етикеткою, на якій відображається наступне:

- Дата останньої повірки/калібрування.
- Дата наступної планової повірки/калібрування.
- Вищезазначені дати мають відповідати вимогам до формату, встановленим СОП-024, наприклад, січ/05/2015 або 05/січ/2015, щоб уникнути плутанини між повірками/калібруваннями, виконаними в Європі та Сполучених Штатах.
- Ініціали персоналу або субпідрядника, який виконував повірку/калібрування, або назва субпідрядника.

Якщо прилад занадто малий для цього типу маркування, для цього конкретного приладу необхідно використовувати колірний код або менший ідентифікаційний знак із перехресним посиланням у його формі кваліфікації монтажу.

Повірочні/калібрувальні пломби повинні бути прикріплені до вимірювального та випробувального обладнання, якщо може виникнути можливість зміни повірених/калібрувальних налаштувань. Пломба, що захищає від несанкціонованого доступу, прикріплена до зони регулювання налаштувань або гвинта доступу; це діє як запобіжник від будь-яких внутрішніх або зовнішніх коригувань, які можуть зробити параметри повірки/калібрування недійсними. Прийнятні способами пломбування є:

- Етикетки з захистом від підробки.
- Захисний лак.
- Клей малої міцності.

Щоб уникнути пошкодження, де доречно, вимірювальні прилади та еталони, такі як штангенциркулі, повинні зберігатися у відповідній упаковці, коли вони не використовуються.

Запасне/резервне вимірювальне та випробувальне обладнання (портативне) повинно зберігатися в замкнених шафах.

Шафи з позначками «Повірене випробувальне обладнання» містять придатні для використання на даний момент еталони та вимірювальне обладнання. Шафи з позначками «Неповірене випробувальне обладнання» містять прилади, які підлягають повірці/калібруванню, а також неактивне вимірювальне та випробувальне обладнання.

Доступ до цих шаф для зберігання мають лише координатор(-и) повірок і адміністратор.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 9 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.7 Заміна батареї

Координатор повірок здійснює заміну батареї на будь-якому вимірювальному та випробувальному обладнанні, якщо воно вимагає заміни батареї. Координатор повірок/калібрувань повинен використовувати відповідні електростатичні пристрої та методи, а потім замінити будь-які пломби/етикетки, що захищають від несанкціонованого доступу, якщо це необхідно.

6.8 Процедури повірки/калібрування

Процедури повірки/калібрування мають бути індивідуальними для кожного способу застосування вимірювального та випробувального обладнання та мають містити покрокові інструкції щодо повірки/калібрування такого обладнання або його категорій. Вони повинні бути підготовлені компанією, іншим агентством, виробником або спільними зусиллями будь-кого з них. Номери частин процедури внутрішньої повірки/калібрування та поточні редакції мають бути вказані у відповідному записі/формі повірки.

Процедури повірки/калібрування повинні вказувати прийнятні межі точності та похибки, необхідні еталони та достатню інформацію, щоб кваліфікований персонал міг виконати повірку/калібрування.

Обладнання, що використовується для повірки(-ок)/калібрування(-нь), повинно мати співвідношення точності випробування щонайменше 10:1, тобто рівень невизначеності повірочного/калібрувального обладнання буде в 10 разів більшим, ніж похибка вимірювального та випробувального обладнання, що проходить повірку/калібрування. Обґрунтування винятків має бути документально оформлене та затверджене. Обґрунтування може включати збільшення частоти повірок/калібрувань для компенсації цієї невідповідності.

У процедурах повірки/калібрування та записах внутрішньої повірки/калібрування має бути зазначено «Повірка/калібрування виконується лише підготовленим персоналом».

6.9 Внутрішня повірка/калібрування

Вимоги до повірок/калібрувань, що виконуються персоналом компанії:

- Повірочні/калібрувальні еталони, що використовуються для виконання внутрішніх повірок/калібрувань, мають бути повіреними/каліброваними відповідно до національного або міжнародного еталону(-ів).
- Повірка/калібрування має виконуватися відповідно до письмових процедур для конкретного застосування обладнання на рівні останньої редакції та опису покрокового методу повірки/калібрування конкретних приладів або категорій приладів.
- Для обладнання, виробленого компанією, повірка/калібрування виконуватиметься на рівні нагляду, що застосовується до обладнання.
- Повірки/калібрування, які проводить персонал компанії, потребують проведення перехресної перевірки перед початком, щоб переконатися в застосуванні належних документації/процедур.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 10 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

- Персонал компанії, який виконує повірки/калібрування, повинен бути навчений належній процедурі та рівню нагляду, про що має бути засвідчено в записах про навчання таких працівників.
- Процедури повірки/калібрування повинні чітко вказувати діапазони прийнятних допусків або граничних значень.
- Записані дані повірки/калібрування повинні бути округлені до найближчої значущої цифри, вказаної граничним значенням.
- Умови навколишнього середовища для повірки/калібрування випробувального та вимірювального обладнання, такі як освітлення, вібрація тощо, окрім температури та вологості, якщо вони не були визначені специфікацією виробника чи інструкцією для користувача, повинні відповідати опублікованій специфікації виробника.
- Умови навколишнього середовища повинні контролюватися персоналом з повірок/калібрувань, щоб забезпечити дотримання вимог під час виконання внутрішньої повірки/калібрування.
- Після завершення повірки/калібрування приладу персонал, який виконує повірку/калібрування, вказує відповідність екологічним нормам, відмітивши відповідний розділ у звіті про повірку компанії.
- Якщо температура або вологість перевищують встановлені межі для певного типу повірки/калібрування, роботу над цим типом повірки/калібрування припиняють, а наглядача необхідно повідомити для оцінки впливу.

Документація про повірки/калібрування в програмному забезпеченні системи повірок/калібрувань або в аналогічному програмному забезпеченні повинна включати заповнений внутрішній звіт про повірку/калібрування, який містить:

- Ідентифікаційний номер обладнання.
- Опис обладнання.
- Номер деталі або виробника обладнання.
- Інспектування обладнання (якщо виконувався).
- Використані номери повірки/калібрування/процедури випробування/креслень.
- Використану редакцію процедури.
- Зазначення виконаної перехресної перевірки (якщо проводилась).
- Ідентифікацію особи, яка виконує повірку/випробування.
- Використані еталон(-и) повірки/калібрування або обладнання.
- Кінцевий термін(-и) еталону(-ів), що використовується.
- Дату проведення повірки/калібрування.
- Термін наступної повірки/калібрування.
- Зазначення стану обладнання (до та після повірки/калібрування).

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 11 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

Підготовка персоналу для виконання перевірок також повинна містити підпис інструктора/тренера в розділі з позначкою «Схвалено» та вказувати на верифікацію наступного:g:

- Навчання та використання правильних процедур.
- Перехресної перевірки (за наявності).
- Прийнятності даних.

Дані до та після повірки/калібрування, включаючи прийнятні допуски/граничні значення, можуть бути записані у внутрішньому звіті про повірку/калібрування або в аркуші даних, що стосуються процедури повірки/калібрування обладнання; заповнений аркуш даних буде додано до внутрішнього звіту про повірку.

Підрозділ перевірок/калібрувань виконає побіжний перегляд заповненої внутрішньої форми звіту про повірку та відповідних аркушів даних, щоб виконати:

- Аналіз на предмет повноти.
- Аналіз умов, що виходять за межі допуску.

Якщо результати вказують на те, що стан перед повіркою/калібруванням виходить за межі допуску, необхідно видати форму виправних/коригувальних дій. Якщо обладнання не повністю повірене відповідно до специфікацій виробника чи процедурних специфікацій, обладнання може використовуватися в обмеженому статусі. За таких обставин:

- Обладнання ідентифікується за допомогою етикетки про обмежену повірку/калібрування.
- Обмеження щодо використання будуть чітко позначені на обладнанні або поблизу нього.

Якщо повірку/калібрування визнано прийнятною, підрозділ перевірок повинен:

- Підписати або проштампувати та проставити дату звіту про повірку як доказ її проведення в розділі з позначкою «Перевірено ...».
- Наклеїти або видати оновлену етикетку про повірку/калібрування.
- Якщо статус обладнання змінюється, власник обладнання повинен заповнити форму зміни стану вимірювального приладу.
- Відділ перевірок повинен зберігати звіт про внутрішню повірку та відповідні аркуші даних у папці документів з історією обладнання.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 12 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.10 Зовнішня повірка/калібрування

Метод повірки: Повірка/калібрування, що виконується підрядниками, повинна проводитися затвердженими постачальниками (zareestrovаними в списку затверджених постачальників).

Методи та критерії, які використовуються для виконання повірки/калібрування вимірювального та випробувального обладнання, повинні відповідати специфікаціям виробника та бути узгодженим шляхом сертифікації із національним або міжнародним стандартом наприклад, Національного інституту стандартів і технологій США, Служби акредитації Сполученого Королівства, або аналогічного органу.

Метод повірки/калібрування лінійних вимірювальних приладів, таких як зовнішні мікрометри, штангенциркулі та циферблатні індикатори, може спиратися на методологію, викладену в Британських стандартах інженерної метрології, наприклад, BS 870, BS 887, BS 907 тощо.

Спеціальні інструкції щодо повірки/калібрування мають бути детально описані у формі кваліфікації монтажу випробувального обладнання, де це можливо.

Вимоги до документації: вся документація, надана підрядником, повинна включати, як мінімум, таке:

- Ідентифікатор вимірювального приладу.
- Дату повірки/калібрування.
- Допуски або задану точність.
- Дані перед повіркою/калібруванням.
- Дані після повірки/калібрування (якщо скориговані).
- Назви використовуваних еталонів.
- Кінцевий термін повірки еталонів.
- Допоміжна вимірювальна документація (графіки, таблиці, фотографії тощо), якщо є.
- Заява про прийнятність (проходить/не проходить).
- Підпис або печатка особи, яка виконує повірку/калібрування, або назва та адреса підрядника.

Ремонти: для обладнання, визначеного підрядником як таке, що потребує ремонту, підрозділ повірок/калібрування:

- Вимагає від підрядника надати цінову пропозицію щодо вартості ремонту та надати приблизний час виконання ремонту.
- Повіdomляє підрозділ власника про необхідність ремонту обладнання та вимагає погодження на ремонт.

Погодження ремонту: Підрозділ власника надає підписаний і датований запит на закупівлю стосовно вартості ремонту. Підрозділ повірок надає вказівку підряднику починати ремонт і надає номер рахунку або номер замовлення на закупівлю.

Відсутність погодження ремонту: Повіdomлення підряднику повернути обладнання невідремонтованим, якщо воно знаходиться за межами підприємства.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 13 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

Отримання обладнання: Після отримання обладнання від підрядника підрозділ повірок/калібрувань:

- Фізично оглядає вимірювальне та випробувальне обладнання на наявність пошкоджень.
- Вивчає всю документацію з повірки/калібрування, щоб отримати необхідну інформацію, відмічаючи пункти в контрольному списку повірки/калібрування в ході перевірки відповідності вимогам.
- Поміщає вимірювальне та випробувальне обладнання з відсутньою документацією або недостатньою інформацією в повірочну шафу зберігання («Неповірене випробувальне обладнання») або в шафу з написом «Не використовувати – вийшло з ладу».
- Персонал підрозділу повірок/калібрувань повинен дати згоду на використання вимірювального та випробувального обладнання з відсутністю документації або з недостатньою інформацією, перш ніж воно буде випущене у використання. Для цього персонал підрозділу повірок друкує свої імена, підписує або ставить печатку та дату в розділі схвалення невідповідностей у контрольному списку, доданій до повірочної документації, після прийняття або погодження документації, а також формулює і записує обґрунтування в розділі зауважень щодо відсутніх сертифікатів.
- Якщо персонал підрозділу повірок відмовив у схваленні, необхідно зв'язатися з субпідрядником із запитом про інформацію, якої бракує. Процес повторюється із самого початку.
- Порівняйте конкретні значення (дані) з критеріями прийнятності (специфікації допусків/точності) або розгляньте заяву про прийнятність для стану, що виходить за межі допусків.
- Підрозділам власників обладнання, які перед повіркою/калібруванням мають стан, що виходить за межі допуски, повинна бути видана форма виправних/коригувальних дій.

Якщо сертифікат про повірку/калібрування вказує на те, що обладнання не було повірене/каліброване в усьому діапазоні вимірювань або стан після повірки/калібрування виходить за межі допусків, обладнання можна розглядати як:

- Вилучене з використання.
- Переведене в статус «Не використовується» або «Неактивне».
- Використовуване «Лише для ознайомлення».
- Використовуване в обмеженому статусі. За таких обставин обладнання ідентифікується за допомогою етикетки про обмежену повірку/калібрування або спеціальну повірку/калібрування; обмеження щодо використання чітко позначаються на обладнанні або поблизу нього.
- Переконайтеся, що дані на етикетці про повірку/калібрування та сертифікаті про повірку/калібрування збігаються, і порівняйте кінцеву дату з інтервалом повірки/калібрування.
- За необхідності перевірте наявність повірочних/калібрувальних пломб.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 14 з 15

ПОВІРКА/КАЛІБРУВАННЯ

6.11 Завершення

- Надрукуйте ім'я, підпишіть або поставте штамп і дату на формі та контрольному списку як доказ перевірки та доступності для використання; форма із записами сертифіката про повірку обладнання зберігатиметься у спеціально відведеній шафі.
- Оновіть базу даних про повірки/калібрування, щоб включити всю нещодавно отриману інформацію, таку як дата виконання наступної повірки/калібрування, статус тощо.
- Підшійте сертифікат по повірку/калібрування та відповідні документи до журналу повірок/калібрувань обладнання.
- Розмістіть обладнання у шафі зберігання результатів повірок, якщо воно не потребується для негайного використання.
- Повідомте підрозділ власника, якщо це можливо.

Опитування/аудити постачальників зовнішніх повірочних компаній: акредитація визнаним органом, наприклад, Міжнародною організацією з акредитації лабораторій, може бути прийнята замість аудиту; якщо аудит не буде визнано необхідним, копія поточного сертифіката акредитації зберігатиметься у файлі аудиту постачальника.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Основний список обладнання та історії обладнання	Підрозділ повірок	Безстроково	Координатор повірок
Програма/графік повірок/калібрувань	Підрозділ повірок	Три роки	Координатор повірок
Звіт про повірку/калібрування обладнання	Підрозділ повірок	Три роки	Координатор повірок
Сертифікат про повірку/калібрування обладнання	Підрозділ повірок	Безстроково	Координатор повірок

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура повірки/калібрування	
Ідентифікатор: СОП-022 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 15 з 15

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

Процедура оператора ринку харчових продуктів

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-023
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	Проект 01	Джо Блогґз	Першопочатковий документ для розгляду та обговорення
24 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Затверджений та випущений власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Оновлені терміни та визначення відповідно до стандарту ISO 22000:2018 Міжнародної організації зі стандартизації (ISO), наприклад

Зміст

1	Резюме	125	6.4	Дії на потужності оператора ринку ...	128
2	Пов'язані документи	125	6.5	Дії в дистрибуції/логістиці оператора ринку	128
3	Визначення	125	6.6	Дії в торгівлі	129
4	Вступ	126	6.7	Зворотнє транспортування	129
5	Блок-схема процедури	127	6.8	Поводження з поверненням продуктом	129
6	Пояснення до процедури	127	6.9	Аналіз дій після події	130
6.1	Збір даних і управління даними.	127	6.10	Навчальні дії після події	130
6.2	Рішення про відкликання або вилучення. ...	127	7	Записи	130
6.3	Повідомлення про відкликання або вилучення	128			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є опис процесу ефективного вилучення продукту із зовнішнього ланцюга постачання/обігу.
Сфера застосування	Ця інструкція поширюється на всі продукти, які виробляє або розповсюджує оператор ринку харчових продуктів. Місцеві закони та підзаконні акти мають пріоритет над цими настановами.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджері з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001 Політика розгляду скарг від замовників/споживачів, ПОЛ-002
Процеси	Описи процесів по окремих структурних підрозділах в компанії
Процедури	Контроль продукту, що не відповідає вимогам, СОП-003 Симуляція відкликання, СОП-008 Корекція та коригувальні дії, СОП-009 Комунікація, СОП-020 Управління кризовими ситуаціями, СОП-029
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Журнал відкликання/вилучення Журнал комунікації Аналіз першопричини/коригувальна дія
Інше	Не застосовуються

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Скарга	Вираження на адресу організації невдоволення щодо продуктів або послуг організації, або процес розгляду скарг, під час якого явно чи неявно очікується відповідь або врегулювання ситуації.
Корекція	Дія, спрямована на усунення виявленої невідповідності
Коригувальна дія	Дії, спрямовані на усунення причини невідповідності та запобігання її повторному виникненню
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
FSMS	Система управління безпечністю харчових продуктів
Невідповідність	Невиконання вимоги

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

Термін чи аббревіатура	Опис
Продукт	Виготовлена продукція, що є результатом дій, жодна з яких не обов'язково відбувається при безпосередній взаємодії надавача послуг із замовником. Для оператора ринку це може бути інгредієнт, сировина, напівфабрикат чи кінцевий продукт, поставлений замовникові чи споживачеві.
Відкликання	Процес, за допомогою якого продукт відкликається із зовнішнього ланцюга постачання/обігу, і споживачам публічно дають рекомендації вжити певних дій з продуктом, наприклад, не споживати продукт або повернути продукт до магазину чи виробника; це включає відкликання Управлінням з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA) I та II класу
Регуляторна (нормативна) вимога	Обов'язкова вимога, визначена органом виконавчої влади, уповноваженим законодавчим органом
Ризик	Вплив невизначеності на очікуваний результат
Першопричина	Фактор, який, у разі його вилучення з причинно-наслідкового зв'язку, запобігає повторному виникненню небажаної кінцевої події
Аналіз першопричин	Метод вирішення проблеми, який передбачає спробу виявлення першопричини збою або проблеми
Законодавча вимога	Обов'язкова вимога, встановлена органом законодавчої влади
Оновлення	Невідкладна або запланована діяльність для забезпечення застосування найновішої інформації
Вилучення	Процес, за допомогою якого продукт вилучається із зовнішнього ланцюга постачання/обігу, але який не вимагає жодних дій з боку споживача

4

Вступ

Навіть всередині найбільш добре керованих харчових підприємств можуть виникнути проблеми, пов'язані з безпечністю та придатністю харчових продуктів. Це може бути результатом, наприклад, дефекту упаковки, помилки рецептури продукту, проблеми виробництва чи зберігання, або проблеми з харчовими інгредієнтами. Важливо, щоб оператори ринку харчових продуктів усвідомлювали, що проблеми з безпечністю харчових продуктів можуть бути спричинені саме їхньою продукцією, і, отже, визнавали, що існує необхідність планувати наперед.

Закон щодо харчових продуктів Європейського Союзу (Регламент ЄС №178/2002) вимагає, щоб усі оператори ринку харчових продуктів мали можливість відстежувати харчові продукти, які вони отримують, до безпосереднього постачальника харчових продуктів. Потім, після обробки, приготування або переробки харчових продуктів, оператори ринку повинні мати можливість відстежувати обіг харчових продуктів від власного підприємства до безпосереднього замовника.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

Від операторів ринку харчових продуктів також вимагається вилучати з ринку небезпечні харчові продукти після того, як вони вийшли з-під їх безпосереднього контролю. Якщо такі харчові продукти вже дісталися споживачів, оператори ринку харчових продуктів повинні повідомити споживачів про причину вилучення харчових продуктів з ринку та, якщо необхідно, відкликати харчові продукти. Таким чином, оператори ринку харчових продуктів повинні розробити документально оформлені системи простежуваності харчових продуктів і системи відкликання/вилучення харчових продуктів, а також інтегрувати їх у свої системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS).

5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури

6.1 Збір даних і управління даними

Команда з безпеності харчових продуктів:

- Збирає всю необхідну інформацію, факти та дані для прийняття свідомого рішення щодо підтвердження обґрунтованості претензії та переходу до вилучення або відкликання.
- Інформує регуляторні органи відповідно до правил управління кризовими ситуаціями та місцевих нормативно-правових актів.
- Визначає комунікацію зі співробітниками, відділом продажів, замовниками або споживачами та іншими заінтересованими сторонами.
- Визначає наступні кроки стосовно відкликаних/вилучених продуктів.
- Розглядає всі інші елементи, які можуть вплинути на оператора ринку.

6.2 Рішення про відкликання або вилучення

Рішення про відкликання або вилучення приймає менеджер з безпеності харчових продуктів. Процес прийняття рішень здійснюється відповідно до процедур управління кризовими ситуаціями та враховує, зокрема, таке:

- Ситуацію та дії, які необхідно вжити на ринках, на які цей продукт був уже виведений (міжринкова пропозиція).
- Щодо іноземних ринків, перш ніж приймати або ухвалювати рішення, необхідно проаналізувати ситуацію там; при цьому підприємством можуть використовуватися спеціальні настанови (guidelines).

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 4 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

6.3 Повідомлення про рішення про відкликання або вилучення

Комунікація має вирішальне значення для успіху відкликання, а також для іміджу брендів. Комунікація базується на:

- Заяві, підготовленій командою з безпечності харчових продуктів і консультантом зі зв'язків з громадськістю/юридичним радником оператора ринку, який працює над ситуацією із відкликанням продукту.
- Питаннях та відповідях для використання підрозділом обслуговування споживачів.

Засоби, що використовуються для комунікації, мають бути достатніми, щоб охопити потенційних споживачів продукту, що відкликається.

Комунікація має бути простою та заснованою на фактах:

- Чому ми відкликаємо товар?
- Що саме ми відкликаємо?
- Що ми робимо як оператор ринку харчових продуктів, щоб усунути дефект і повернути продукт на ринок?
- Яка наша політика відшкодування?

Такі самі принципи повинні застосовуватися для комунікації з іншими заінтересованими сторонами (працівниками, замовниками, органами влади тощо).

6.4 Дії на потужності оператора ринку

Потужність надає дані про простежуваність, необхідні для визначення матеріалу та кількості, яку потрібно вилучити з усього ланцюга постачання/обігу. Доступ до всіх проблемних партій має бути обмежений у комп'ютерній системі оператора ринку.

Необхідно враховувати точність системи простежуваності та, якщо необхідно, додавати запас безпеки з обох сторін відповідної партії.

Інцидент необхідно розслідувати, проаналізувати першопричину та вжити коригувальні дії.

6.5 Заходи в дистрибуції/логістиці оператора ринку

Отримавши вказівку про блокування певної кількості товару, працівники складу повинні негайно вилучити товар зі сформованих вантажів на складі. Заблокований запас має бути фізично позначений та відокремлений.

За порадою команди з безпечності харчових продуктів дистриб'ютор координуватиме термінові відвантаження матеріалів із визначених складів і магазинів, якщо це необхідно.

Отриманий назад продукт має бути зареєстрований у комп'ютерній системі оператора ринку із позначенням статусу як заблокований, як і всі повернуті продукти.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 5 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

За вимогою, персонал складу може перевірити та відсортувати проблемні запаси готової продукції. Менеджер з безпеності харчових продуктів надає інструкції щодо перевірки продукту та збору відповідних ресурсів (навчання, спеціалісти тощо).

Необхідно підготувати детальний звіт про долю відкликаних партій. Якщо доцільно, інші товари також мають бути включені у відкликання (наприклад, невідкликані товари, інша продукція оператора ринку або навіть продукція конкурентів).

6.6 Заходи в торгівлі

Команда з безпеності харчових продуктів розробляє чіткі інструкції для магазинів і роздрібних торговців щодо того, як діяти з проблемними продуктами.

Продукти на складах повинні бути заблоковані та фізично позначені, а графік вивезення повинен бути узгоджений з підрозділом дистрибуції оператора ринку.

Продукти в магазинах (на полицях супермаркетів або у підсобних складських приміщеннях) повинні бути зняті з полиць, заблоковані, фізично помічені та розміщені у підсобних складських приміщеннях в очікуванні відправки або знищення (за домовленістю між оператором ринку та роздрібним продавцем). За потреби може бути викликаний персонал підрозділу продажів або мерчандайзингу.

Роздрібний продавець повідомляє фактичну кількість, яку потрібно забрати, щоб організувати відповідне транспортування. Продукт має бути якомога швидше повернутий оператору ринку або на визначені склади.

Утилізація на місцях у замовників можлива, якщо є взаємна згода щодо того, що потрібно утилізувати. Метод утилізації повинен бути визначений і належним чином оформлений документально.

6.7 Зворотне транспортування

Зворотне транспортування проблемних продуктів потребує особливої уваги та відповідної організації. Це має бути виконано без зволікання.

6.8 Поводження з поверненим продуктом

Продукт, що повертається, повинен бути проконтрольований, зареєстрований, промаркований і відокремлений від звичайних запасів.

Необхідно вести точну інвентаризацію. Регуляторні органи можуть мати додаткові вимоги до записів та інформації.

Повернений продукт слід розглядати як невідповідний продукт; необхідно дотримуватися правил відповідального знищення або утилізації.

Згідно з порядком бухгалтерського обліку оператора ринку, усі витрати, пов'язані з відкликанням і вилученням, мають бути віднесені на накладні витрати виробництва, а не на дефектні продукти.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура відкликання та вилучення продуктів	
Ідентифікатор: СОП-023 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеності харчових продуктів	Стор. 6 з 7

ВІДКЛИКАННЯ ТА ВИЛУЧЕННЯ ПРОДУКТІВ

6.9 Аналіз дій після події

Після завершення інциденту та впровадження потенційних удосконалень необхідно провести аналіз дій після події.

Як мінімум необхідно провести аналіз кількості проблемних продуктів (вироблений, проданий, повернений, знищений та не облікований чи спожитий продукт).

6.10 Навчальні дії після події

Час від часу необхідно проводити тренування з відкликання та вилучення. Симуляція відкликання обов'язково проводиться щорічно (див. Процедура симуляції відкликання). Дії після реального випадку не можуть вважатися заміною симуляції відкликання. Фактичне відкликання не є приводом для тестування системи відкликання/простежуваності оператора ринку.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Журнал відкликання/вилучення	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Записи комунікацій	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Аналіз першопричин	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Звіт про відкликання/вилучення	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Протокол аналізу після події	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)	
Процедура оператора ринку харчових продуктів	
№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-044
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Першопочатковий проєкт
24 квітня 2018 р.	V1.1	Джо Блогґз	Схвалено для випуску власником процесу
13 січня 2019 р.	V1.2	Джо Блогґз	Впровадження оцінок і шаблонів TACCP/VACCP

Зміст

1	Резюме	132	6.3	Заходи безпеки персоналу	138
2	Пов'язані документи	132	6.4	Заходи безпеки при реагуванні на інциденти.	139
3	Визначення	132	6.5	Зовнішні засоби безпеки	139
4	Вступ	133	6.6	Внутрішні засоби безпеки	141
5	Блок-схема процедури	134	6.7	Інструменти безпеки персоналу	142
6	Пояснення до процедури	134	6.8	Інструмент реагування на інциденти.	142
6.1	Зовнішні заходи безпеки	135	7	Записи	143
6.2	Внутрішні заходи безпеки	136			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є документування заходів, вжитих оператором ринку харчових продуктів для захисту харчових продуктів і процесу їхнього виробництва від умисної шкоди.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до продуктів, процесів, середовищ зберігання та виробництва, а також постачальників по всьому харчовому ланцюгу оператора ринку. Вона стосується ризиків для людей, продуктів, активів і бренду оператора ринку.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджері з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та забезпечує безперервне дотримання цієї процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Процеси	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль документообігу, СОП-001 Простежуваність, СОП-012
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Реєстр основних документів
Інше	Система управління документами (СУД) Форма перегляду плану захисту харчових продуктів

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Електронна безпека	Процедури, запроваджені для захисту електронних систем від джерел загроз, таких як зловмисне програмне забезпечення та хакери, намірів неправомірного використання систем, їхнього пошкодження або виведення з ладу
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Захист харчових продуктів (food defense)	Безпека харчових продуктів і напоїв, їхніх ланцюгів постачання від усіх форм зловмисних атак, включаючи ідеологічно вмотивовані атаки, що призводять до зараження або збою постачання
Постачання харчових продуктів	Будь-який та всі елементи ланцюга постачання харчових продуктів включно з напоями, послугами підтримки і супутніми послугами, в мережі або з використанням інтернет технологій.
Безпека персоналу	Процедури, які використовуються для підтвердження особи, кваліфікації, досвіду та права на працю; процедури також використовуються для моніторингу поведінки працівників або підрядників

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

Термін чи аббревіатура	Опис
Безпека харчових продуктів (product security)	Техніки, які використовуються для того, щоб зробити харчові продукти стійкими до забруднення або неправомірного використання, в тому числі кришки та упаковки з індикацією відкриття, і маркування партій
Охоронна безпека	Усі заходи, пов'язані з фізичною, електронною безпекою та безпекою персоналу, які вживає будь-яка організація, щоб мінімізувати загрозу зловмисної атаки
TACCP	Оцінка загроз та контролю у критичних точках ; систематичне управління ризиками шляхом оцінки загроз, виявлення вразливостей та здійснення контролю над сировиною, пакуванням, готовою продукцією, процесами, приміщеннями, дистрибуційними мережами та бізнес-системами обізнаною та надійною командою з повноваженнями вносити зміни в процедури
VACCP	Оцінка вразливості та контролю у критичних точках; процес управління для захисту ланцюга постачання харчових продуктів від будь-якої форми нечесної поведінки, яка негативно впливає на якість або автентичність їжі та напоїв

4 Вступ

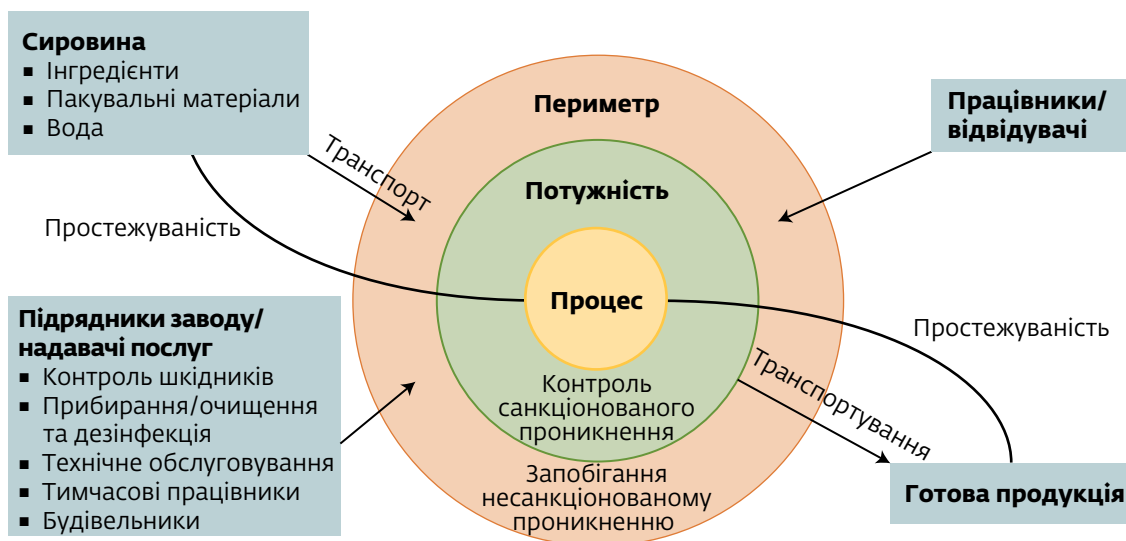
Багатонаціональні організації спонукають постачальників у всьому світі запроваджувати програми захисту харчових продуктів, мінімізуючи таким чином ризик навмисного зараження та втручання. Якщо постачальники працюють або хочуть працювати з багатонаціональною компанією, їм, імовірно, доведеться розробити план захисту харчових продуктів. План захисту харчових продуктів базується на наявних планах безпечності харчових продуктів, планах аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) і планах управління кризовими ситуаціями та включає перевірки безпеки приміщень, доставки та отримання, а також персоналу, щоб допомогти забезпечити безпечне постачання харчових продуктів.

Ризики можуть виникати з різних джерел – внутрішніх (працівники, тимчасові працівники, прибиральники тощо) або зовнішніх (відвідувачі, кур'єри, постачальники, терористичні групи, активісти тощо). Зловмисні дії можуть відбуватися ззовні, але масштаб виявлення ризиків слід розуміти в ширшому сенсі. Не слід ігнорувати внутрішні ризики: від 70 до 80 відсотків ризиків походять від персоналу, наприклад, незадоволених працівників. Ризики можуть набувати різних форм: шахрайство, вандалізм, саботаж, терористичні акти, крадіжки, шантаж тощо. Імовірність їх виникнення висока, і такі випадки мають доволі сильний вплив на бізнес.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 3 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

Обсяг захисту харчових продуктів можна представити, як показано на рисунку нижче.



5 Блок-схема процедури

Не застосовуються.

6 Пояснення до процедури

Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту повинен створити міжфункціональну групу для розробки для організації плану оцінки загроз та контролю у критичних точках (ТАССР) – оцінки вразливостей та контролю в критичних точках (VACCP). За необхідності для підтримки процесу можуть бути залучені зовнішні експерти.

Усі учасники повинні пройти відповідну підготовку з ТАССР/VACCP на основі загальнодоступної специфікації PAS 99:2012 Британського інституту стандартів або у тренінгових організацій, схвалених Управлінням з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA).

Для ТАССР команда ТАССР повинна виконати таке: (1) документально оформити стандартну операційну процедуру (СОП) з ТАССР; (2) визначити точки в ланцюзі постачання харчових продуктів, у яких можливі загрози для персоналу, діяльності та продуктів; (3) проводити оцінку критичних точок для виявлення ризиків за допомогою шаблону ТАССР, аналогічного шаблону ТАССР, наданого в навчальному наборі з безпеки харчових продуктів; (4) проаналізувати ризики, встановити відповідні засоби контролю загроз і продовжувати моніторинг контрольних точок; (5) створити плани дій на випадок можливого порушення засобів контролю; (6) продовжувати вдосконалювати процес ТАССР, переглядаючи документацію та передбачаючи нові загрози, в тому числі шляхом ретельного внутрішнього та зовнішнього аналізу загроз у відповідному секторі харчової галузі.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

Що стосується VACCP, група VACCP повинна виконати таке: (1) оцінити можливість шахрайства з харчовими продуктами в ланцюгу постачання, використовуючи шаблон VACCP, аналогічний шаблону VACCP, який надається в навчальному наборі з безпечності харчових продуктів; (2) визначити точку в ланцюзі постачання, в якій шахрайство може стати економічним стимулом; (3) перевірити заходи, що застосовуються для боротьби з шахрайством з продуктами харчування; (4) створити плани дій на випадок можливого порушення заходів контролю; (5) продовжувати вдосконалювати процес VACCP, переглядаючи документацію та передбачаючи нові можливості шахрайства з харчовими продуктами, включаючи ретельний внутрішній і зовнішній аналіз вразливостей галузевого сектора до шахрайства з харчовими продуктами.

І TACCP, і VACCP мають офіційно переглядатися принаймні раз на рік.

Наведений нижче зразок плану захисту харчових продуктів складається з чотирьох розділів, а саме: (1) зовнішні заходи безпеки, (2) внутрішні заходи безпеки, (3) заходи безпеки персоналу та (4) заходи безпеки для реагування на інциденти. План має включати оцінки TACCP і VACCP, а також відповідну документацію.

6.1 Зовнішні заходи безпеки

(Приклади: дверні замки, освітлення, моніторинг завантаження та розвантаження)

МЕТА: Запобігти несанкціонованому доступу до об'єкта осіб з несанкціонованими продуктами або сировиною

Оператор ринку харчових продуктів має запровадити принаймні один із наведених нижче комплексів заходів для встановлення зовнішньої безпеки.

ФІЗИЧНА БЕЗПЕКА

- Межі виробничого підприємства є чіткими та захищеними для запобігання несанкціонованому проникненню (наприклад, встановлені огорожі, розміщені знаки «Вхід заборонено»).
- Входи на територію/в приміщення охороняються (наприклад, встановлені та працюють замки та сигналізація).
- Периметр заводу періодично перевіряють на наявність підозрілої діяльності.
- Наявне зовнішнє освітлення для запобігання несанкціонованим діям.
- Інші точки доступу, такі як вікна та вентиляційні отвори, захищені.
- Зовнішнє зберігання на території захищене від несанкціонованого доступу.
- Інше _____

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 5 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

БЕЗПЕКА ВІДВАНТАЖЕННЯ/ОТРИМАННЯ ВАНТАЖІВ

- Вхідні вантажі перевіряються на наявність можливих втручань.
- Транспортні засоби, що приїжджають і виїжджають, перевіряються на наявність підозрілої активності.
- Завантаження та розвантаження відбуваються за планом та контролюються.
- Доступ до вантажного відсіку контролюється (наприклад, під спостереженням або він замкнений).
- Вхідні вантажі убезпечуються замками або пломбами.
- Вихідні вантажі замикаються або опломбовуються.
- Інше _____

БЕЗПЕКА ОБРОБКИ ПОШТИ

- Пошта обробляється окремо від харчових продуктів, включаючи інгредієнти та упаковані харчові продукти.
- Співробітники, які працюють з поштою, знають про належне поводження з підозрілою поштою та настанови Поштової служби США.
- Інше _____

6.2 Внутрішні заходи безпеки

(Приклади: таблички, спостереження, обмежений доступ)

МЕТА: захистити продукцію від навмисного забруднення протягом усього процесу виробництва

Оператор ринку харчових продуктів має принаймні один із наведених нижче наборів заходів внутрішньої безпеки.

ЗАГАЛЬНА ВНУТРІШНЯ БЕЗПЕКА

- Про підозрілі пакунки повідомляється відповідному персоналу.
- Заборонені зони підприємства є чітко позначені.
- Раніше незакріплені матеріали перевіряються перед використанням.
- Відповідний персонал повідомляється про несподівані зміни в товарно-матеріальних активах (продуктах чи обладнанні).
- Наявне аварійне освітлення.
- Система екстреного оповіщення є впізнавана, її можна випробувати та перевірити за допомогою контактних телефонів на випадок надзвичайних ситуацій (наприклад, поліція чи пожежна служба).
- Інше _____

БЕЗПЕКА ЗОНИ ПЕРЕРОБКИ

- Доступ до інгредієнтів і фасованих/упакованих продуктів обмежено.
- Доступ до обладнання для керування технологічним процесом, такого як печі та змішувачі, обмежено.
- Інгредієнти перевіряються на предмет можливого втручання.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

- Записи забезпечують простежуваність на один крок назад, один крок вперед або і те, й інше.
- Інше _____

БЕЗПЕКА ЗБЕРІГАННЯ

- Доступ до складських приміщень обмежено.
- Практикується ротація запасів (першим прийшов – першим вийшов).
- Етикетки та пакувальні матеріали контролюються, щоб запобігти крадіжці та неправомірному використанню.
- Проводяться періодичні обстеження на предмет фальсифікації матеріалів, що зберігаються.
- Інше _____

БЕЗПЕЧНІСТЬ ІНГРЕДІЄНТІВ/ВОДИ/ЛЬОДУ

- Обмежено доступ до резервуарів для зберігання питної води та системи повторного використання води.
- Доступ до ліній, що передають воду або інгредієнти, перевіряється та є обмеженим.
- Доступ до обладнання для виробництва льоду на заводі контролюється.
- Інгредієнти обмеженого доступу (наприклад, нітрати) знаходяться під контролем.
- Запитується інформація про безпечність харчових продуктів постачальника.
- Інше _____

БЕЗПЕКА КОНТРОЛЮ ХІМІЧНИХ/НЕБЕЗПЕЧНИХ МАТЕРІАЛІВ

- Хімічні речовини/небезпечні матеріали, включно з пестицидами, мийними засобами або лабораторними матеріалами та дезінфектантами, знаходяться в зоні обмеженого доступу або захищені замком.
- Ведеться поточний облік небезпечних матеріалів і хімікатів, а невідповідності розслідуються.
- Потенційно небезпечні відходи (біологічні чи хімічні) контролюються та утилізуються належним чином.
- Інше _____

ІНФОРМАЦІЙНА БЕЗПЕКА

- Доступ до конфіденційної інформації, такої як плани території та деталі переробки, контролюється.
- Доступ до комп'ютерних систем захищено брандмауерами (firewalls) та паролями.
- Інше _____

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 7 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

6.3 Заходи забезпечення безпеки персоналу

(Приклади: перевірка рекомендацій, використання журналу або реєстрації відвідувачів, або перевірка посвідчень особи)

МЕТА: Забезпечити, щоб у закладі постійно перебував лише уповноважений персонал

Оператор ринку має принаймні один із наведених нижче наборів заходів щодо безпеки персоналу.

БЕЗПЕКА ПРАЦІВНИКІВ

- Впроваджено метод розпізнавання або ідентифікації працівників на об'єкті.
- Стосовно нових працівників проводяться перевірки основних даних або рекомендацій.
- Працівники мають обмеження щодо того, що вони можуть приносити або брати з об'єкту (наприклад, відеокамери).
- Інше _____

БЕЗПЕКА НЕПРАЦІВНИКІВ (ПРИКЛАД: ВІДВІДУВАЧІВ, ПІДРЯДНИКІВ, ГОСТЕЙ, ЗАМОВНИКІВ, ВОДІЇВ ВАНТАЖНОГО ТРАНСПОРТУ)

- Ведеться журнал непрацівників та осіб, працюючих на або від імені оператора ринку, які входять на територію об'єкту.
- Існує метод розпізнавання або ідентифікації непрацівників та осіб, працюючих на оператора ринку або від імені оператора ринку на об'єкті.
- Непрацівники та особи, працюючі на оператора ринку або від імені оператора ринку, супроводжуються на об'єкті.
- Непрацівники та особи, працюючі на оператора ринку або від імені оператора ринку, обмежені перебуванням у відповідних зонах.
- Непрацівники та особи, працюючі на оператора ринку чи від імені оператора ринку, обмежені щодо того, що вони можуть приносити чи брати з об'єкту.
- Інше _____

НАВЧАННЯ З БЕЗПЕКИ

- Для нових співробітників і осіб, які працюють на оператора ринку або від імені оператора ринку, проводиться навчання щодо заходів безпеки.
- Для співробітників і осіб, які працюють на оператора ринку або від імені оператора ринку, пропонується періодичне повторне навчання щодо заходів безпеки.
- Співробітники або особи, які працюють на оператора ринку або від імені оператора ринку, навчені повідомляти про підозрілу діяльність або незвичайну поведінку, яку вони помітили.
- Інше _____

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-О44 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 8 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

6.4 Заходи безпеки при реагуванні на інциденти

(Приклади: посилання на план надзвичайних ситуацій, план безпеки тощо)

МЕТА: швидко реагувати на загрозу або подію забруднення продукту, використовуючи планові заходи

Оператор ринку харчових продуктів має принаймні один із наведених нижче наборів заходів безпеки для реагування на інциденти.

РОЗСЛІДУВАННЯ ПРОБЛЕМИ З БЕЗПЕКОЮ

- Створені процедури для затримання фальсифікованих або потенційно шкідливих продуктів.
- Вивчаються зауваження замовників/споживачів.
- Заохочується повідомлення про незвичайну діяльність.
- Співробітникам доступна інформація про те, як реагувати на телефонні та інші погрози.
- Співробітники мають можливість припинити діяльність, щоб мінімізувати потенційний інцидент в сфері захисту харчових продуктів.
- Розслідуються повідомлення про порушення безпеки (наприклад, сигналізація, підозра втручання).
- Інше _____

БЕЗПЕКА КОНТАКТНОЇ ІНФОРМАЦІЇ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

- Контактна інформація персоналу заводу підтримується в актуальному стані.
- Контактна інформація осіб для повідомлення про екстрені випадки підтримується в актуальному стані.
- Інше _____

ІНШІ ПЛАНИ БЕЗПЕКИ

- План відкликання продукції дотримується та періодично переглядається.
- Ключовий персонал навчається процедурам відкликання/вилучення продукції.
- Інше _____

6.5 Зовнішні засоби безпеки

Нижче наведено перелік засобів або додаткових заходів безпеки. Вони надаються для допомоги в адаптації плану відповідно до конкретних потреб оператора ринку.

ЗАСОБИ ФІЗИЧНОЇ БЕЗПЕКИ

- Забезпечити належне освітлення для спостереження за об'єктом зовні вночі та рано вранці.
- Встановити самоблокуючі двері або сигналізацію на аварійних виходах.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 9 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

- Забезпечити зазначене нижче замками, пломбами або сенсорами, коли вони залишаються без нагляду (у неробочий час/вихідні), щоб запобігти несанкціонованому проникненню:
 - Зовнішні двері та ворота.
 - Вікна.
 - Дахові отвори.
 - Вентиляційні отвори.
 - Причіпні (вантажні) кузови.
 - Люки автоцистерн.
 - Залізничні вагони.
 - Резервуари/силоси для безтарного зберігання.
 - Порти завантаження.
 - Шлангові/насосні станції.
- Регулярно проводити та документально оформляти перевірки безпеки складських приміщень, у тому числі транспортних засобів тимчасового зберігання.
- Обмежити зовнішній доступ до колодязів та інших джерел води.

БЕЗПЕКА ВІДВАНТАЖЕННЯ/ОТРИМАННЯ ВАНТАЖІВ

- Уважно стежити за завантаженням і розвантаженням транспортних засобів, що перевозять сировину, готову продукцію чи інші матеріали, що використовуються в переробці харчових продуктів.
- Перед завантаженням рідких продуктів інспектувати автоцистерни та залізничні вагони, щоб виявити наявність будь-якого матеріалу, твердого або рідкого, у цистернах. Завантажувати лише за належних умов. Повідомляти/реєструвати результати.
- Контролювати доступ до завантажувальних відсіків, щоб уникнути неперевіре-них або неавторизованих поставок.
- Вимагати від постачальників попереднього сповіщення про всі поставки.
- негайно розслідувати підозрілі зміни в товаросупровідних документах.
- Перевіряти всі поставки за межами закладу до перевірки.
- Якщо доставка приймається в неробочий час, вимагати попереднього повідомлення про доставку та присутності уповноваженої особи для перевірки та отримання доставки.
- Перевіряти вміст і стан вантажів із неповним завантаженням.
- Вимагати, щоб вхідні вантажі сировини, інгредієнтів і готової продукції були опечатані пломбами з індикацією відкриття, або пронумерованими та оформленими документально, а також перевіряти пломби перед в'їздом. Відмовлятися від розвантаження, якщо пломба зламана або відсутня.
- Обирати транспортні компанії та постачальників на основі розгляду заходів безпеки, які вони використовують.
- Оглядати повернені товари в окремому місці на наявність доказів втручання перед утилізацією або використанням для переробки.
- Вести облік утилізації повернутих товарів.
- Вимагати від водіїв або кур'єрського персоналу надавати посвідчення особи, бажано з фотографією. Записувати імена.
- Мінімізувати час, протягом якого вантажівка залишається розблокованою/відкритою під час завантаження чи доставки.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-О44 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 10 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

6.6 Внутрішні засоби безпеки

ЗАГАЛЬНА ВНУТРІШНЯ БЕЗПЕКА

- Встановити та контролювати камери безпеки.
- Збільшити видимість на об'єкті (наприклад, покращити освітлення, відкритість, посилити нагляд, додати камери).
- Регулярно робити облік ключів від охоронюваних/чутливих зон об'єкту.
- Обмежити доступ до засобів контролю (через замкнені двері/ворота або обмеження доступу окремими працівниками) для таких систем:
 - Опалення, вентиляція, кондиціонування.
 - Пропан, природний газ, вода та електрика.
 - Системи дезінфекції.
 - Системи безрозбірного очищення або інші централізовані хімічні системи.

БЕЗПЕКА ЗОНИ ПЕРЕРОБКИ

- Вести записи, щоб забезпечити ефективну простежуваність матеріалів і готової продукції назад або вперед.
- Скоротити час, протягом якого зона залишається без нагляду.
- Зменшити доступ до контейнерів для продуктів або обладнання для переробки.
- Не допускати до виробничої зони непотрібні особисті речі.

БЕЗПЕКА ЗБЕРІГАННЯ

- Вести журнал доступу до зон зберігання продуктів та інгредієнтів.
- Регулярно перевіряти облік готової продукції на предмет незрозумілих додавань та видатків із наявних запасів.
- Обмежити доступ до зовнішніх сховищ лише окремими працівниками.

БЕЗПЕКА ІНГРЕДІЄНТІВ/ВОДИ/ЛЬОДУ

- Перед використанням перевірити упаковки з інгредієнтами на предмет втручання.
- Обмежити доступ до місць зберігання продуктів, інгредієнтів і упаковки лише для визначених працівників (наприклад, за допомогою замків або воріт).
- Переконавшись, що вода надходить із джерела, яке контролюється муніципальною чи місцевою владою.
- Оглянути водопровідні лінії на предмет можливого втручання (провести візуальну перевірку цілісності інфраструктури, належних стиків і з'єднань).
- Домовитися з місцевими посадовими особами системи охорони здоров'я, щоб забезпечити негайне сповіщення об'єкту, якщо якість питної води із системи громадського водопостачання буде скомпрометована.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-044 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 11 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

КОНТРОЛЬ ХІМІЧНИХ/НЕБЕЗПЕЧНИХ МАТЕРІАЛІВ

- Обмежити доступ до внутрішньої заводської лабораторії.
- Встановити процедури для контролю надходження зразків.
- Встановити процедуру отримання, безпечного зберігання та утилізації реагентів.

ІНФОРМАЦІЙНА БЕЗПЕКА

- Відслідковувати скарги/зауваження замовників і споживачів на предмет тенденцій.
- За необхідності зберігати деталі процедур захисту харчових продуктів в таємниці.
- Мати оновлений план/схему/креслення об'єкту для місцевих правоохоронних органів, у тому числі пожежної частини.

6.7 Засоби безпеки персоналу

- Уповноважити відповідних співробітників і осіб, працюючих на оператора ринку чи від імені оператора ринку, зупинити процес, щодо якого є серйозні занепокоєння.
- Контролювати доступ працівників, непрацівників та осіб, які працюють на оператора ринку чи від імені оператора ринку, до об'єктів оператора ринку у робочий та неробочий час (використовувати кодові двері, чергового секретаря, магнітні картки).
- Обмежити перебування тимчасових працівників, непрацівників і осіб, які працюють на оператора ринку чи від імені оператора ринку, лише у зонах, пов'язаних із їхньою роботою.
- Впровадити системи для візуального віднесення персоналу до його конкретних функцій, завдань чи підрозділів (наприклад, відповідна кольорова уніформа чи головний убір).
- Заборонити працівникам виносити з приміщення надану компанією уніформу чи засоби індивідуального захисту.
- Вести актуальний графік змін на кожну зміну.

6.8 Засоби реагування на інциденти

- Створити процедури евакуації та включити їх у план захисту харчових продуктів.
- Створити процедури реагування на загрози, а також випадки фактичного зараження продукції.
- Заздалегідь встановити зв'язок із місцевим, державним і федеральним персоналом реагування на інциденти, щоб сприяти більш ефективному реагуванню.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура захисту харчових продуктів	
Ідентифікатор: СОП-О44 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 12 з 13

ЗАХИСТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (FOOD DEFENSE)

Оператор ринку харчових продуктів

Форма перегляду плану захисту харчових продуктів

Заповніть цю форму, щоб документально оформити щорічний перегляд плану харчового захисту.

Не всі заходи є обов'язковими та не всі заходи потрібно переглядати кожного разу при заповненні цієї форми.

Дата щорічного перегляду	Особа, яка проводила щорічний перегляд (ПІБ та посада)	Чи було випробувано план захисту харчових продуктів? ^a (так/ні)

а. Випробування можна проводити за допомогою простих заходів, таких як перевірка замкнених дверей або здійснення несподіваних перевірок периметра.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Запис про перегляд плану захисту харчових продуктів	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ**Процедура оператора ринку харчових продуктів**

№ документа	Стандартна операційна процедура СОП-046
Створений	20 квітня 2018 р.
Оновлений	13 січня 2019 р.
Контролер	Контролер документообігу
Власник	Менеджер з безпеки харчових продуктів
Заява про конфіденційність	
На інформацію в цьому документі поширюється режим конфіденційності згідно з наведеною нижче класифікацією документів та правилами розкриття інформації.	
Усі документи оператора ринку класифікуються наступним чином. ПУБЛІЧНІ документи призначені для всіх. КОМЕРЦІЙНІ КОНФІДЕНЦІЙНІ документи призначені для обмеженого кола осіб в межах оператора ринку та партнерських організацій, які зберігають їх конфіденційність. Конфіденційні документи компанії призначені для використання в ході звичайної ділової діяльності працівниками офісу оператора ринку, які зберігають їх конфіденційність. СУВОРО КОНФІДЕНЦІЙНІ документи використовуються обмеженим колом осіб в межах оператора ринку при дотриманні режиму конфіденційності щодо них.	
© Авторське право оператора ринку. Всі права захищені. Жодна частина цієї публікації не може бути відтворена, збережена в пошуковій системі або передана в будь-якій формі чи будь-якими засобами, електронними, механічними, фотокопіюванням, звукозаписом або іншим способом, без письмового дозволу оператора ринку.	
Класифікація	Конфіденційний документ компанії

Історія переглядів

Дата	Версія	Автор	Коментарі (включаючи історію переглядів)
20 квітня 2018 р.	V1.0	Джо Блогґз	Першопочатковий проєкт
13 січня 2019 р.	V1.1	Джо Блогґз	Запровадження оцінок і шаблонів оцінки вразливості та контролю в критичних точках (VACCP).

Зміст

1	Резюме	145	6.3	Розгляд загроз та вразливостей харчових продуктів.	149
2	Пов'язані документи	145	6.4	Оцінка ймовірності та наслідків	150
3	Визначення	145	6.5	Опис поточних заходів контролю	151
4	Вступ	146	6.6	Створення стратегій і дій для пом'якшення у випадку порушення ...	151
5	Блок-схема процедури	147	6.7	Перевірка ефективності та стратегій пом'якшення вразливостей у разі порушення	151
6	Пояснення до процедури	148	7	Записи	151
6.1	Команда VACCP	148			
6.2	Розгляд ланцюга постачання харчових продуктів і ланцюга безперервного документального обліку	148			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 1 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

1 Резюме

Мета	Метою цієї процедури є документальне оформлення заходів, вжитих оператором ринку харчових продуктів для захисту харчових продуктів і процесів їхнього виробництва від умисної шкоди.
Сфера застосування	Ця процедура застосовується до продуктів, процесів, середовищ зберігання та виробництва, а також постачальників у всьому харчовому ланцюзі оператора ринку. Вона також розглядає ризики для людей, продуктів, активів і бренду оператора ринку.
Функціональна відповідальність	Функціональна відповідальність за цю процедуру лежить на менеджері з безпечності харчових продуктів, який відповідає за ефективне впровадження та дотримання процедури.

2 Пов'язані документи

Політики	Політика щодо безпечності харчових продуктів, ПОЛ-001
Process	Безпечність харчових продуктів, ПРО-001
Процедури	Контроль документообігу, СОП-001 Простежуваність, СОП-012 Захист харчових продуктів, СОП-044
Робочі інструкції	Не застосовуються
Форми	Реєстр основних документів
Інше	Система управління документами (СУД) Інструмент оцінки шахрайства з харчовими продуктами та вразливості, оцінки вразливості та контролю в критичних точках (VACCP)

3 Визначення

Термін чи аббревіатура	Опис
Економічно мотивована фальсифікація	Робоче визначення, надане Управлінням з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA) економічно мотивованої фальсифікації – це шахрайська, навмисна заміна або додавання речовини в продукт з метою збільшення первісної вартості продукту або зниження вартості виробництва продукту, тобто для економічної вигоди
Електронна безпека	Процедури, запроваджені для захисту електронних систем від джерел загроз, таких як зловмисне програмне забезпечення та хакери, спрямовані на неправомірне використання систем, їхнє пошкодження або виведення з ладу
Оператор ринку	Оператор ринку харчових продуктів
Захист харчових продуктів	Убезпечення харчових продуктів і напоїв, їхніх ланцюгів постачання від усіх форм зловмисних атак, включаючи ідеологічно вмотивовані атаки, що призводять до зараження або збою постачання

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпечності харчових продуктів	Стор. 2 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

Термін чи аббревіатура	Опис
Шахрайство з харчовими продуктами	Будь-які дії, за допомогою яких харчові продукти навмисно розміщуються на ринку з метою отримання фінансової вигоди з наміром ввести споживача в оману; хоча існує багато видів шахрайства з харчовими продуктами, два основних типи такі: (1) продаж харчових продуктів, які є непридатними та потенційно шкідливими, наприклад, переробка побічних продуктів тваринного походження з поверненням у харчовий ланцюг; пакування та реалізація яловичини або птиці невідомого походження; свідомий продаж товарів, термін використання яких минув; (2) навмисний неправильний опис харчових продуктів, таких як продукти, замінені дешевшими альтернативами, наприклад, штучно вирощений лосось, що продається як дикий лосось, або рис басматі, фальсифікований більш дешевими сортами, або надання неправдивих заяв про джерело інгредієнтів, тобто географічне, рослинне чи тваринне походження. Шахрайство з харчовими продуктами також може включати продаж м'яса тварин, які були вкрадені або незаконно забиті, а також диких тварин, таких як олені, убитих бракон'єрами.
Постачання харчових продуктів	Будь-який та всі елементи ланцюга постачання харчових продуктів, включно з напоями, послугами підтримки і супутніми послугами, в мережі або з використанням інтернет технологій
Безпека персоналу	Процедури, які використовуються для підтвердження особи, кваліфікації, досвіду та права на працю; процедури також використовуються для моніторингу поведінки працівників або підрядників
Безпека продукту (Product security)	Техніки, які використовуються для того, щоб зробити харчові продукти стійкими до забруднення або неправомірного використання, в тому числі кришки та упаковки з індикацією відкриття і маркування партій
Охоронна безпека	Усі заходи, пов'язані з фізичною, електронною безпекою та безпекою персоналу, які вживає будь-яка організація, щоб мінімізувати загрозу зловмисної атаки
VACCP	Оцінка вразливості та контролю в критичних точках; процес управління для захисту ланцюга постачання харчових продуктів від будь-якої форми нечесної поведінки, яка негативно впливає на якість або автентичність харчових продуктів та напоїв

4 Вступ

Шахрайство з харчовими продуктами є злочином і дедалі більш поширеним ризиком, враховуючи складність глобальних ланцюгів постачання харчових продуктів. За оцінками, шахрайство коштує індустрії харчових продуктів та напоїв до 50 мільярдів євро на рік. Воно також може стати серйозною проблемою для безпеки харчових продуктів. Яскравим прикладом цього є підроблений алкоголь. Підроблена випивка може містити замінники етанолу, включно з хімікатами, що використовуються в миючих рідинах і засобах для очищення вітрового скла автомобіля, а також метиловий та ізопропіловий спирт, які використовуються в антифризі та деяких видах палива. Вживання алкоголю, що містить ці хімічні речовини, може призвести до серйозних проблем зі здоров'ям. За останні роки резонансне міжнародне шахрайство з продуктами харчування завдало шкоди і навіть вбило багатьох невинних людей.

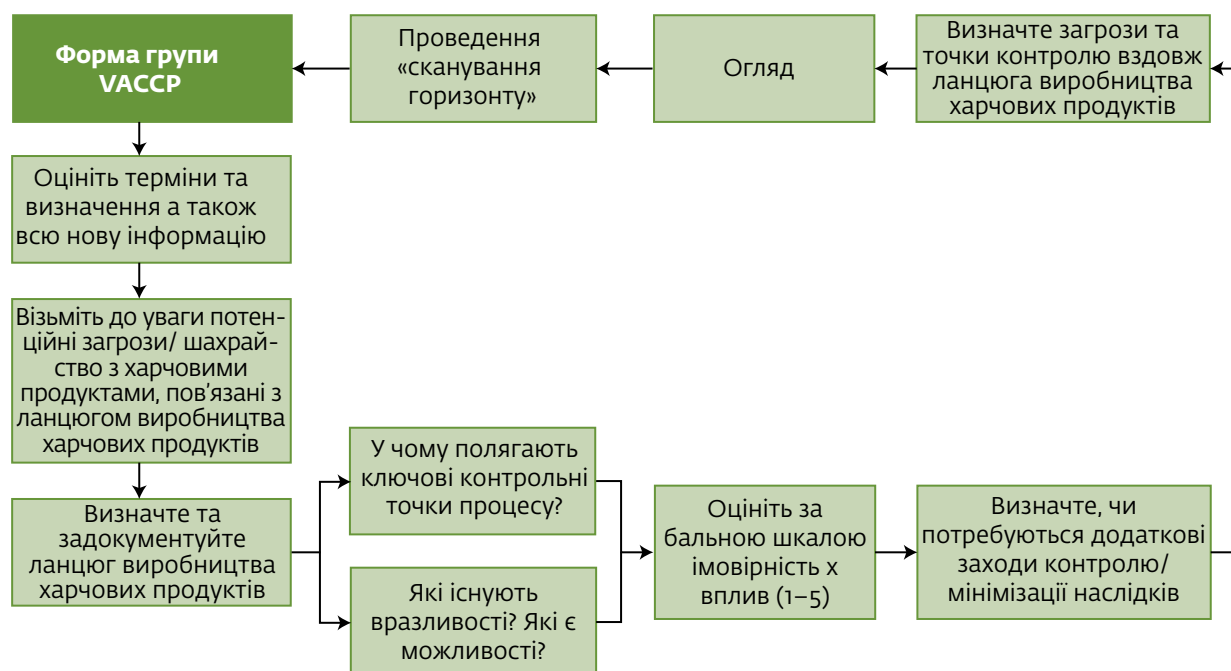
Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 3 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

Проблеми, пов'язані з шахрайством з харчовими продуктами, полягають у (1) визначенні природи шахрайства з харчовими продуктами, (2) розгляді шахрайства з харчовими продуктами як злочинної діяльності, (3) налагодженні тіснішої співпраці та партнерства для боротьби з шахрайством з харчовими продуктами, (4) точнішому прогнозуванні ймовірності шахрайства з харчовими продуктами.

У цій процедурі описано, як оператори ринку харчових продуктів можуть вжити позитивних заходів для запобігання шахрайству з харчовими продуктами у своїх ланцюгах постачання, зосереджуючись на трьох загальних типах шахрайства з харчовими продуктами, а саме: (1) підміна продукту, (2) добавки до продукту, (3) неправдиві відомості про географічне походження продукту.

5 Блок-схема процедури



Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 4 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

6 Пояснення до процедури

6.1 Команда VACCP

Менеджер з безпеки харчових продуктів/представник менеджменту повинен створити міжфункціональну групу для проведення в організації дослідження з оцінки вразливості та контролю в критичних точках (VACCP). Для полегшення та підтримки дослідження VACCP та процесу можуть залучатися зовнішні експерти.

Усі учасники повинні пройти відповідну підготовку з VACCP на основі загальнодоступної специфікації PAS 99:2012 Британського інституту стандартів або від провайдерів навчання, схвалених Управлінням з контролю за харчовими продуктами та ліками США (FDA) або її еквіваленту. Програма навчання повинна охоплювати щонайменше ті принципи, які викладені у вставці 4.1.

Вставка 4.1 Теми навчання

Переконайтеся, що всі члени команди VACCP навчені таким принципам:

- Сфера застосування оцінки.
- Терміни та визначення.
- Мета VACCP.
- Типи загроз для розгляду.
- Як зрозуміти нападника, тобто його мотивацію, можливість і реалізацію.
- Як оцінити загрози та провести процедуру оцінки ризиків.
- Критичні засоби контролю щодо VACCP.
- Реагування на інцидент.

Команда VACCP повинна розглядати нові терміни та визначення, а також будь-яку нову відповідну інформацію.

6.2 Розгляд ланцюга постачання харчових продуктів і ланцюга відповідальності

Команда VACCP повинна провести початкове вивчення постачання харчових продуктів, склавши карту ланцюга постачання харчових продуктів та верифікувавши її. Це передбачає вивчення безперервного шляху, який проходить продукт від першого етапу в ланцюзі постачання харчових продуктів до кінцевого споживача, включаючи сировину, перетворення, трансформацію, обіг та логістику.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 5 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

6.3 Розгляд харчових загроз та вразливостей

Оцініть можливість шахрайства з харчовими продуктами в ланцюзі постачання за допомогою шаблону VACCP, аналогічного шаблону VACCP, який надається в навчальному наборі з безпеки харчових продуктів.

Крок 1: розробити ключові контрольні точки. Після аналізу ланцюга постачання харчових продуктів слід розробити ключові контрольні точки. Ключова контрольна точка – це ділянка в ланцюзі поставок, що містить більше одного продукту. Основний засіб контролю процесу вказує, де може статися забруднення або змішування матеріалів або де може мати місце економічно мотивована несанкціонована діяльність. В ідеальному світі всі продукти проходять повні лабораторні дослідження та сертифікацію перед переробкою. Однак реальність будь-якої операції ланцюга постачання свідчить про те, що ці ключові контрольні точки процесу є точками вразливості. Як тільки ключові засоби контролю процесу будуть розроблені, на основі відслідковування та забезпечення якості можна створити єдину систему маркування. Щоб підтримати визначення походження харчових продуктів або географічного походження, слід проводити періодичні лабораторні дослідження.

Крок 2: ідентифікація продукту та єдина система маркування. Найпростіший спосіб гарантувати відсутність змішування сертифікованих і несертифікованих матеріалів – це створити систему маркування та ідентифікації, яка є однозначно спрацює навіть для найменшого оператора ринку. Система маркування має бути чіткою для кожної частини процесу та охоплювати сировину, незавершене виробництво, готову продукцію, розподіл і логістику для врахування всього ланцюга постачання. Стратегія класифікації сертифікованих і несертифікованих матеріалів вимагала б розділення матеріалів в окремих місцях. Важливо, щоб політики та правила стосувалися третіх сторін, які відповідають за логістику та складське зберігання компонентів.

Крок 3: програми для ведення записів і документів. Програма ланцюга безперервного документального обліку потребує детальних записів і систем запису для відстеження всіх дій, пов'язаних із продуктом, аж до партії, групи, хвилини та секунди ланцюга постачання харчових продуктів. Процес документування відстежуватиме діяльність ланцюга поставок від першого виробника до кінцевого споживача. Приклад тут подають такі жорстко регульовані галузі, як фармацевтична та аерокосмічна промисловість, оскільки саме вони вперше налагодили цей процес.

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 6 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

6.4 Оцінка ймовірності та наслідків

Оцініть ймовірність виникнення загрози та наслідки у разі матеріалізації загрози, використовуючи шаблон VACCP, аналогічний шаблону VACCP, який надається в наборі навчальних матеріалів з безпеки харчових продуктів. Оцінка від 1 до 5. Категорія наслідків обирається з таблиці 4.1 на основі найбільш імовірного впливу у разі реалізації загрози, а категорія ймовірності обирається з таблиці 4.2 на основі відповідної ймовірності того, що загроза матеріалізується.

Таблиця 4.1 Категорії ймовірності загрози

Оцінка	Критерії
Майже напевно, оцінка 5	99% ймовірності, або вплив відбувається зараз, або очікується, що це відбудеться протягом кількох днів або тижнів
Імовірно, оцінка 4	>50% ймовірності, або рівна ймовірність, що це відбудеться, або не відбудеться, або очікується, що це станеться протягом декількох тижнів або місяців
Можливо, оцінка 3	>20% ймовірності, або може статися, але це суперечить короткостроковим ймовірностям, або очікується, що це станеться протягом декількох місяців або років
Малоймовірно, оцінка 2	>1% ймовірності, або може відбутися, але не передбачається, або очікується, що це станеться через роки або десятиліття
Рідко, оцінка 1	<1% ймовірності виникнення вимагає виняткових обставин винятково малоймовірно, навіть у довгостроковому майбутньому це може відбутися лише як подія раз на 100 років

Матриця в таблиці 4.2 використовується для визначення відносної величини залишкового ризику в діапазоні від незначного (E) до дуже високого (A).

Таблиця 4.2 Матриця ризиків загроз

Вплив загрози	5	C	B	A	A	A
	4	D	C	B	B	A
	3	E	D	C	C	B
	2	E	D	D	C	B
	1	E	E	D	C	C
		1	2	3	4	5
Імовірність виникнення/виявлення загрози						
Дуже високий ризик			Загроза А			
Високий ризик			Загроза В			
Помірний ризик			Загроза С			
Низький ризик			Загроза D			
Незначний ризик			Загроза E			

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайства з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 7 з 8

ШАХРАЙСТВО З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ТА ВРАЗЛИВІСТЬ

6.5 Опис поточних заходів контролю

Команда VACCP визначає та підтримує поточні заходи контролю, тобто критично важливі засоби контролю проти шахрайства з харчовими продуктами.

6.6 Створення стратегії та дій для пом'якшення наслідків у випадку порушення

Команда VACCP створює плани дій і стратегії в очікуванні можливого порушення поточних заходів контролю.

6.7 Перевірка ефективності та стратегій пом'якшення вразливостей у разі порушення

Оцінку VACCP та засоби контролю необхідно офіційно переглядати щонайменше раз на рік. Мета полягає в тому, щоб продовжувати вдосконалювати процес VACCP, переглядаючи документацію та передбачаючи нові можливості шахрайства з харчовими продуктами. Це передбачає планування на довгострокову перспективу, а також надійний внутрішній і зовнішній аналіз вразливостей до шахрайства з харчовими продуктами в харчовій промисловості.

7 Записи

Документ	Місце зберігання	Тривалість зберігання запису	Відповідальна особа
Шахрайство з харчовими продуктами та протокол оцінки VACCP	Відділ безпеки харчових продуктів	Безстроково	Менеджер з безпеки харчових продуктів

Класифікація	Конфіденційний документ компанії	Процедура шахрайство з харчовими продуктами та вразливість	
Ідентифікатор: СОП-046 Створений: 20 квітня 2018 р.	Роздрукований: Оновлений: 13 січня 2019 р.	Контролер: Контролер документообігу Власник: Менеджер з безпеки харчових продуктів	Стор. 8 з 8

Посібник з питань безпечності харчових продуктів

Глава 5 «Навчання з питань безпечності харчових продуктів»

Міжнародна фінансова
корпорація (IFC)



WORLD BANK GROUP

THE WORLD BANK
IBRD • IDA

IFC

International
Finance Corporation

2020 Група Світового банку
1818 H Street NW, Washington, DC 20433
Телефон: 202-473-1000; Інтернет: www.worldbank.org

Деякі права захищені

1 2 3 4 23 22 21 20

Цей посібник підготовлений співробітниками Групи Світового банку за участі зовнішніх фахівців. Група Світового банку - це організації-члени Групи Світового банку, які є окремими та самосійними юридичними особами і включають: Світовий банк (Міжнародний банк реконструкції та розвитку); Міжнародну фінансову корпорацію (МФК); та Багатостороннє агентство з гарантування інвестицій (MIGA), кожна з цих організацій заснована відповідно до її Статей Угоди.

Відомості, тлумачення та висновки, викладені в цьому посібнику, не обов'язково відображають погляди директорів або виконавчих директорів відповідних установ Групи Світового банку чи урядів, які вони представляють. Група Світового банку не гарантує точності даних, які увійшли до цієї роботи. Позначення кордонів, кольори, назви та інша інформація, показані на картах у цій роботі, не означають судження Групи Світового банку щодо правового статусу будь-яких територій або схвалення чи прийняття таких кордонів.

Зміст цього Посібнику надається виключно в загальних інформаційних цілях і не є юридичною консультацією, порадою щодо цінних паперів або інвестицій, висновком щодо доцільності будь-якої інвестиції або пропозицією будь-якого типу. Установи Групи Світового банку або їх афілійовані особи могли інвестувати, надавати інші консультації або послуги, або мати інший майновий інтерес у певних компаніях і сторонах (включно із зазначеними в посібнику).

Ніщо в цьому документі не є і не повинно вважатися обмеженням або відмовою від привілеїв та імунітетів будь-якої з установ Групи Світового банку, всі з яких цим пунктом спеціально обумовлюються.

Права та дозволи



Цей Посібник пропонується до використання на підставі ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» 3.0 IGO (CC BY 3.0 IGO) <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/igo>. Згідно з умовами ліцензії Creative Commons «Із зазначенням авторства» ви маєте право копіювати, поширювати, передавати та адаптувати цю роботу, в тому числі для комерційних цілей, за умови дотримання наступних умов:

Посилання на джерело — при посиланні на Посібник просимо використовувати наступне її найменування: Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: *Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів*. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. Ліцензія: Creative Commons «Із зазначенням авторства» CC BY 3.0 IGO

Переклади — якщо ви створюєте переклад цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Цей переклад не було виконано Групою Світового банку і не повинен вважатися офіційним перекладом авторства Групи Світового банку. Група Світового банку не несе відповідальності за зміст або помилки цього перекладу.*

Адаптації — Якщо ви готуєте адаптацію цієї роботи, разом із зазначеним вище посиланням просимо додавати наступну Заяву про відмову від відповідальності: *Ця публікація є адаптацією оригінальної праці Групи Світового банку. Погляди та думки, викладені в цій адаптації, є виключною відповідальністю автора або авторів адаптації, і виходять не під редакцією Групи Світового банку.*

Зміст матеріалів від третіх сторін — Не всі складові частини матеріалів, вміщених у цій роботі, належать Групі Світового банку на праві власності. Отже, Група Світового банку не гарантує, що використання окремих елементів, що належать третім сторонам, або частини цієї роботи не вважатимуться порушенням авторських прав таких третіх сторін. Ризик виникнення претензій третіх сторін у результаті такого порушення покладається виключно на вас. Якщо ви бажаєте повторно використати якийсь елемент цієї роботи, ви повинні самостійно визначити, чи потрібен дозвіл на таке повторне використання, і отримати його від власника авторських прав.

Приклади таких елементів включають — без обмежень — таблиці, графіки або зображення.

З усіма питаннями щодо прав і ліцензій просимо звертатися до відділу публікацій Світового банку, World Bank Group, 1818 H Street NW, Washington, DC 20433 USA;

e-mail: pubrights@worldbank.org.

ISBN (паперова версія): 978-1-4648-1548-5

ISBN (електронна версія): 978-1-4648-1549-2

DOI: 10.1596/978-1-4648-1548-5

Cover photo: A group of women work in a selection line of an olive factory in Lima, Peru. © Christian Vincés / Shutterstock.com. Used with the permission of Christian Vincés / Shutterstock.com. Further permission required for reuse.

Фото на титульній сторінці: Для повторного використання потрібен додаткових дозвіл.

Дизайн обкладинки та внутрішньої частини публікації: Кірстен Деннісон

Зміст

Вступ	6
Коли необхідне навчання?	6
На що слід звернути увагу при виборі надавача послуг з навчання	12
Де керівництво оператора ринку може знайти фахівців з навчання або навчальні курси?	14
Розробка навчальної програми.	15
На що звертає увагу аудитор під час проведення оцінки навчання з безпечності харчових продуктів?	26
Матриця закріплення відповідальності та аналіз потреб у навчанні.	27
Список використаних джерел	36

ГЛАВА 5

Навчання з питань безпечності харчових продуктів

Вступ

Відповідно до законодавства оператори ринку харчових продуктів та фізичні особи, які працюють у харчовій промисловості, зобов'язані проходити навчання з питань безпеки харчових продуктів та мають проходити відповідний інструктаж, беручи до уваги їхні обов'язки та рівень діяльності. Це означає, що, наприклад, менеджери з питань харчових продуктів та офіціанти проходять різні види навчання. Особи, які відповідають за розробку та підтримку системи управління безпекою харчових продуктів (FSMS), повинні пройти навчання щодо застосування принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) в рамках FSMS.

Стандартне законодавство не визначає, як часто слід проводити навчання. Рішення щодо проведення нового навчання/тренінгів або навчання/тренінгів, спрямованих на те, щоб оновити навички працівників, приймають безпосередньо оператори ринку.

У цій главі ми не будемо рекомендувати конкретний тип навчання або конкретних надавачів послуг з проведення навчання/тренінгів, яких може обрати оператор ринку. Натомість ми пропонуємо рекомендації та поради, які допоможуть операторам ринку отримати максимальну користь від навчання/тренінгів з питань безпеки харчових продуктів. Наша мета надати достатньо інформації про міркування, які слід враховувати при організації навчання, та в ході прийняття обґрунтованих рішень щодо навчання, виходячи з індивідуальних потреб самого оператора.

Коли оператори ринку починають планувати проведення навчання/тренінгів, вони часто проводять консультації з фахівцями з питань навчання у власних відділах з проведення навчання/ тренінгів або ж за межами своєї організації. Фахівець з питань навчання — це особа, яка надає послуги з навчання клієнтам. Фахівці з питань навчання можуть працювати інструкторами, тренерами, коучами, розробниками навчальних програм, які проектують і розробляють навчальні курси та програми, і також можуть бути консультантами з питань ефективності певної діяльності.

Практична ефективність системи НАССР та FSMS залежить від навичок людей, які розробили систему та використовують її, а також від програм-передумов (ПП), які підтримують систему. Для того, щоб система була успішною сам оператор ринку повинен бути впевненим у перевагах належним чином впровадженого підходу НАССР або FSMS. Такі фактори, як наявність різноманітних освітніх програм та навчання/тренінгів можуть безпосередньо впливати на здатність команд НАССР або команд з безпеки харчових продуктів проводити та підтримувати належний аналіз небезпечних факторів, а також розвиток самого оператора ринку. Потенційна можливість появи проблем може підвищуватися за умов загального слабкого розуміння взаємозв'язку між програмами-передумовами (ПП) та системами НАССР або FSMS, особливо під час їх запровадження та підтримання.

Коли необхідне навчання?

Оператор ринку не буде купувати нове обладнання, не перевіривши перед купівлею, чи має таке обладнання належні технічні характеристики для задоволення його потреб, а також, чи переваги від використання такого обладнання переважатимуть витрати, пов'язані з його купівлею. Навчання можна розглядати як інвестицію, яка гарантує, що технічні характеристики обладнання відповідають потребам, і, що віддача від його придбання ймовірно буде задовільною. Чимало організацій вважають, що навчання це лише обов'язкова стаття витрат, і тому замість того, щоб визнати навчання невід'ємною частиною загальної бізнес-стратегії, шукають шляхи мінімізації витрат.

Узгодження потреб

Кожне підприємство стикається з наявністю різниці між бажаними та поточними результатами діяльності. Можна сказати, що саме ця різниця відображає потреби організації. Для того, щоб навчальні заходи були ефективними, вони повинні стратегічно узгоджуватися з категоріями потреб оператора ринку, зокрема з такими як:

Бізнес-потреби — це потреби найвищого порядку, з яких випливають усі інші потреби. Незадоволення цих потреб може поставити під загрозу саме існування оператора ринку. Типові потреби бізнесу включають: збільшення доходів, зменшення витрат, підвищення ефективності, забезпечення відповідності законодавству та міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів, покращення обслуговування клієнтів, а також залучення та утримання кваліфікованого персоналу. Бізнес-потреби також називають бізнес-цілями або цілями роботи організації, бізнес-завданнями або операційними потребами.

Потреби продуктивності — це необхідність забезпечити робочі досягнення та відповідну поведінку працівників оператора ринку, які виконують конкретні функції, що сприяють досягненню цілей організації. Вони відображають те, що ці працівники повинні робити для досягнення цілей оператора ринку. Їх часто описують, беручи до уваги використання параметрів якості, своєчасності, надійності, гнучкості та вартості. Потреби продуктивності можуть також називати цілями продуктивності, поведінковими вимогами або досягненнями і поведінкою.

Потреби у навчанні — це недоліки у спроможностях, які працівники повинні компенсувати, для того, щоб працювати на достатньому рівні, щоб заповнити прогалини у знаннях, навичках чи ставленні, відсутність яких негативно позначається на продуктивності роботи оператора ринку.

Навчальні потреби окремих працівників (потреби слухачів) — це особливі характеристики знань співробітників, які можуть впливати на здатність співробітників виконувати свої обов'язки, в тому числі навчальні уподобання, вік, мови, якими володіє працівник та грамотність.

У різних операторів ринку ці категорії потреб виражаються по-різному, і вони часто асоціюються з ключовими показниками продуктивності, які є видимими, вимірюваними величинами, що оцінюють ефективність організації в досягненні ключових бізнес-цілей. Показники — це міра розриву між результатами діяльності та поставленими цілями. Високорівневі показники продуктивності зосереджені на загальній продуктивності роботи оператора ринку, тоді як низькорівневі показники зосереджені на внутрішніх процесах. Застосовувані показники можуть включати (1) фінансові показники, такі як прибуток, витрати і продажі за регіонами; (2) показники клієнтів, такі як задоволеність клієнтів і утримання клієнтів; (3) показники процесів, такі як кількість дефектів продукції або частота випадків невідповідності; і (4) показники персоналу, такі як плинність кадрів або задоволеність працівників своєю роботою.

Ключові показники продуктивності визначають цілі оператора ринку (конкретні результати діяльності, наприклад, навчання/тренінги, які мають бути проведені за допомогою наявних ресурсів та у визначені терміни) та бажані результати (очікувані вигоди від досягнення бізнес-цілі) (вставка 5.1; рисунок 5.1).

Продовжуючи аналогію з вибором обладнання, можна сказати про те, що так само, як неправильно підібране обладнання погано функціонує, неправильно підібране навчання не допоможе досягти бажаних результатів. Оператори ринку з вищою ймовірністю отримають більшу віддачу від інвестицій у навчання, якщо впроваджуватимуть стратегічний підхід до навчання, визначатимуть конкретні групи своїх потреб і забезпечать націленість навчання на ці потреби.

Вставка 5.1 Приклади задоволення потреб за допомогою використання навчання/тренінгів

Для того, щоб забезпечити виконання нормативних вимог та задля досягнення максимальної продуктивності, оператор ринку може прийняти рішення забезпечити регулярне оновлення своїх політик і процедур з безпеки харчових продуктів. Це приклад бізнес-потреби.

Для того, щоб задовольнити бізнес-потреби, оператор ринку може вимагати від інспекторів (supervisors) належного збереження документації, пов'язаної з політикою та процедурами безпеки харчових продуктів, тобто в такий спосіб, щоб цю документацію можна було легко знайти. Це приклад того, як потреба продуктивності узгоджується з бізнес-потребою.

Для того, щоб задовольнити потребу в підвищенні продуктивності, оператор ринку може вирішити навчити своїх інспекторів правильно завантажувати останню інформацію про політику та процедури безпеки харчових продуктів та коригувати контрольні номери версій документів і дати випуску. Це приклад узгодження навчальної потреби з потребою в забезпеченні продуктивності.

Для того, щоб задовольнити навчальну потребу та досягти мети навчання, оператору ринку слід взяти до уваги конкретні характеристики інспекторів, які проходять навчання. Наприклад, інспектори можуть не володіти мовою, якою ведеться документація, а деякі з них можуть бути не дуже обізнані в комп'ютерних технологіях. Це приклад потреб слухачів, які необхідно враховувати при узгодженні плану навчання з навчальними потребами.

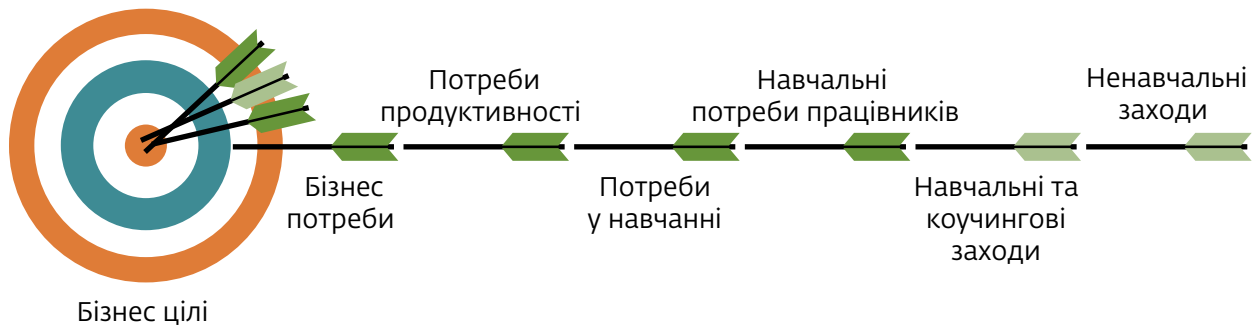
Навчанням, придатним для задоволення зазначених вище потреб, може бути короткий курс з оцифрування документів та збору необхідних метаданих щодо версій документів та дат їх видання. Тренінг може включати вивчення добре підібраних прикладів, а також того, що можна і чого не можна робити. Тренінг можна доповнити електронною підтримкою, наприклад, коучингом після тренінгу або створенням інтерактивної комп'ютерної форми, яка надає інспекторам підказки, коли вони продивляються порожні форми, які необхідно заповнити.

Для забезпечення належного проведення навчальних заходів, слід звернути належну увагу на заходи та міркування, які не є частиною навчальної програми як такої, але можуть суттєво вплинути на результати навчання (ненавчальні заходи), наприклад, забезпечення зручного доступу до комп'ютерів для інспекторів з метою оновлення та зберігання документів.

З найбільшою вірогідністю буде ефективним і досягне бажаних результатів те навчання, яке відповідає потребам оператора ринку. Для наочної ілюстрації зазначеного, уявіть, наскільки неефективним було б навчання у згаданому вище сценарії, якби організація навчання відбувалася наступним чином:

- Потреба в навчанні була визначена занадто загально, наприклад, як потреба в широких знаннях про сім ключових чинників системи управління документацією: створення документів; збереження і знищення; зберігання і обслуговування; доступ і пошук; належне використання технологій; просування і підтримка (архівні документи); інтеграція управлінських програм (Norris, 2002 р.).
- Потреби слухачів не були конкретно визначені, а цільова група слухачів охоплювала весь персонал оператора ринку — від водіїв транспорту до працівників харчоблоку та керуючих директорів.
- Пропонований тренінг просто складався б з переробленої слайд-презентації про переваги та недоліки трьох видів систем документообігу — паперового, електронного та гібридного — з подальшою перевіркою на знання правильних відповідей, що проводиться у формі простого тестування.
- Запропонованим ненавчальним заходом був би виданий керівництвом меморандум про важливість належного зберігання документів.

Зазначені у цьому ілюстрованому прикладі навчальні потреби та рішення не дуже добре узгоджуються з потребами продуктивності та бізнес-потребами; запропоновані навчальні та ненавчальні заходи також не відповідають цим потребам.

Рисунок 5.1 Ефективне навчання: узгодження бізнес-потреб, потреб продуктивності, потреб у навчанні та навчальних потреб окремих працівників

Коли потрібно навчання/тренінги?

Недостатньо продуктивна робота персоналу оператора ринку часто є першим симптомом необхідності провести певні навчальні заходи. Навчання дійсно може допомогти вирішити багато проблем з продуктивністю та результативністю, однак проведення навчальних заходів доречне не в усіх випадках. Багато залежить від джерела проблеми з продуктивністю. Отже, слід з'ясувати чи проблема з продуктивністю виникла через одну з наступних причин:

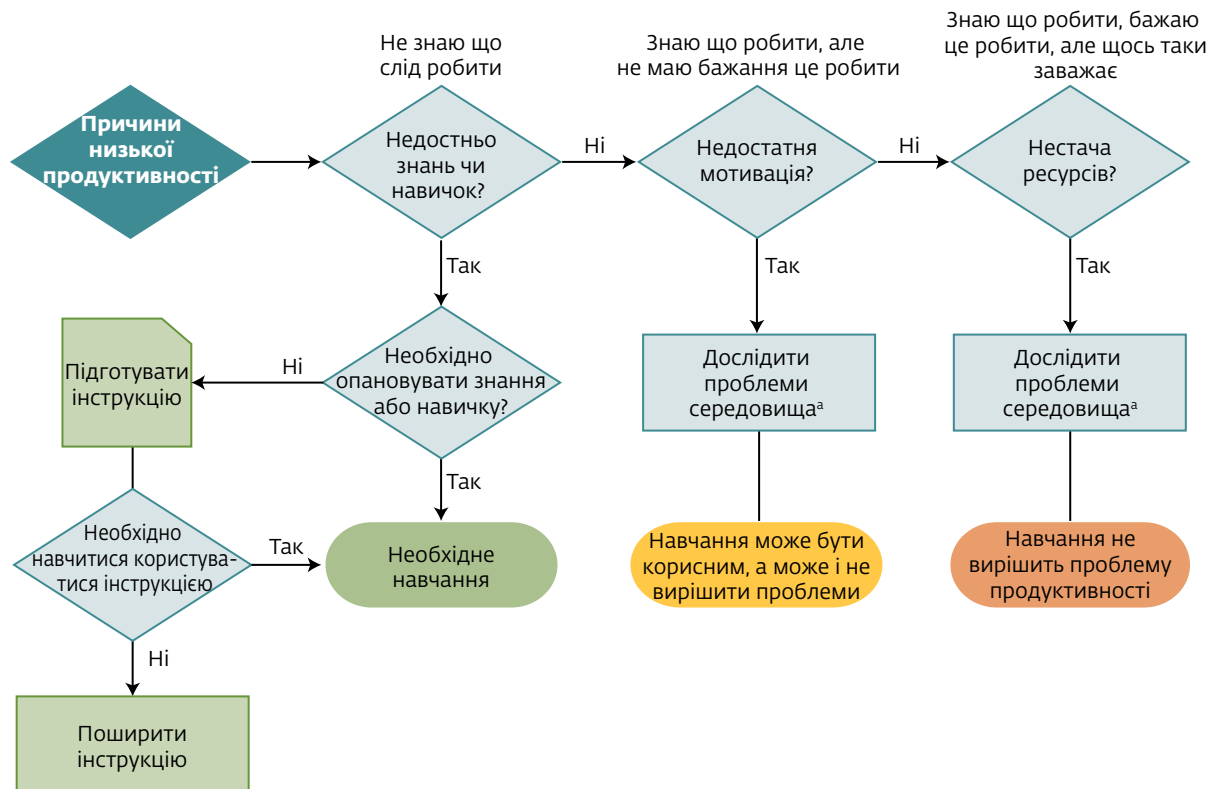
Виконавці не знають, що і як саме слід робити. Працівникам бракує знань або навичок для виконання певних завдань. Це можна вирішити за допомогою навчання. У тих випадках якщо працівники в минулому знали, як виконувати завдання, їм може знадобитися лише нагадування (наприклад, надання інструкції з виконання операції) або закріплення навички (наприклад, більше практики); в інших випадках може знадобитися організоване навчання. Інструкція може бути достатньою у випадках, коли завдання є епізодичним і виконавцям не потрібно засвоювати процедуру; скоріше, вони можуть просто виконувати відповідні кроки, коли це необхідно. Якщо інструкція зрозуміла, навчання не потрібне.

Виконавці знають, що робити, але не хочуть цього робити. Працівники погано ставляться до роботи або не мають мотивації працювати належним чином. Працівники повинні розуміти, чому належне виконання обов'язків має значення. У цьому може допомогти навчання, наприклад, реалістичні симуляції робочих процесів, або ж працівники можуть потребувати заохочення.

Виконавці хочуть зробити те, що потрібно, і знають, як це зробити, але брак ресурсів або якась інша перешкода заважає успішному виконанню роботи. За допомогою навчання цю проблему вирішити неможливо. Зокрема, перешкоди на шляху до продуктивності можуть виникати через низку наступних проблем у робочому середовищі: (1) недостатні фізичні ресурси, приміром, брак офісних приміщень, інструментів, часу або бюджету; (2) невідповідна структура або процес, а саме, нечіткі процеси або політики, поганий робочий процес, структурні або технологічні недоліки; (3) брак адекватної інформації, відсутність своєчасного або точного зворотного зв'язку; (4) проблеми здоров'я, наприклад, погане фізичне здоров'я, емоційна нестабільність або токсична корпоративна культура (рисунок 5.2).

В ідеальному світі проблеми з продуктивністю рівномірно розподілилися б між цими ймовірними причинами. У реальному світі навчання не може бути єдиною відповіддю на проблему продуктивності, а для того, щоб навчання було ефективним, його слід пропонувати у поєднанні із ненавчальними заходами (вставка 5.2). Ненавчальні заходи можуть включати коригування ресурсів, структур і процесів, інформування та зворотний зв'язок, а також вирішення питання належної уваги до питань благополуччя працівників. Фахівець з навчання може надати рекомендації щодо найкращого способу вирішення проблеми з продуктивністю.

Рисунок 5.2 Які проблеми можна вирішити за допомогою навчання?



а. Приклади проблем певного середовища: брак фізичних ресурсів; нечітка політика та процедури; брак інформації; питання пов'язані з благополуччям.

Вставка 5.2 Узгодження навчання з потребами: практичний приклад

Фердинанд - менеджер з безпеки харчових продуктів середньої м'ясопереробної компанії. Компанія займається приготуванням та пакуванням улюблених місцевими жителями м'ясних страв для приготування на грилі. На ділянках приготування та пакування м'яса за останні кілька місяців було виявлено два випадки зараження бактеріями *Listeria monocytogenes*. Місцевий регуляторний орган провів розслідування та надав важливі рекомендації щодо стратегії компанії з боротьби з лістеріями, включно з практиками, що пов'язані з переробкою продукції, інтенсивним очищенням, дезінфекцією, а також додатковим проведенням аналізу стану навколишнього середовища та лабораторних досліджень кінцевого продукту. Фердинанд чітко розуміє заявлену бізнес-мету своєї компанії - стати надійним постачальником для всіх продуктових магазинів у регіоні. Інциденти із забрудненням негативно вплинули на ключові бізнес-результати компанії, зокрема, на ключові показники продуктивності, пов'язані з безпекою, якістю та маркетингом. Фердинанд усвідомлює, що йому потрібно ефективніше навчати персонал, який працює з харчовими продуктами, і для того, щоб вирішити проблему звертається до Марі, фахівця з навчання.

У цьому випадку будь-які запропоновані навчальні заходи повинні відповідати наступним потребам:

- Бізнес-потреба — відновити довіру до бренду компанії завдяки впровадженню конкретних заходів з безпеки харчових продуктів, забезпечення якості та маркетингу.
- Потреба продуктивності полягає в тому, щоб персонал застосовував ретельні санітарні процедури під час переробки продукції з метою уникнення зараження лістеріями. Також необхідно оновити план контролю небезпек, переглянути заходи контролю і всю систему в цілому.
- Потреба у навчанні може включати забезпечення розуміння працівниками питань, що стосуються мікробіологічного забруднення, особистої гігієни та правильного використання мийного обладнання та матеріалів. Навчальна потреба також може включати певний мотиваційний аспект, наприклад, забезпечення розуміння наслідків неналежної санітарії та серйозних інфекцій або навіть смерті, які можуть статися у результаті вживання друзями та членами сім'ї продуктів, які заражені бактеріями *Listeria monocytogenes*.
- Навчальні потреби окремих працівників можуть також включати використання місцевої мови у ході проведення навчання.

Запропоновані навчальні заходи можуть відображати різні стратегії, наприклад, формальний покроковий інструктаж, що супроводжується інструкцією, яку можна розмістити на робочому місці. Ймовірно також, що Марі, включить до тренінгу інформацію про серйозні наслідки мікробіологічного забруднення та поганої санітарії. Для вирішення проблеми також можуть знадобитися деякі ненавчальні заходи, наприклад, забезпечення матеріальними ресурсами, такими як обладнання для прибирання та витратні матеріали, а також зручний доступ працівників харчоблоку до цих ресурсів.

На що слід звернути увагу при виборі надавача послуг з навчання

Для того, щоб знайти відповідного надавача послуг з навчання, тобто, такого, який відповідає вимогам оператора ринку, бажано ознайомитися з роботою кількох таких надавачів. Нижче за текстом наведені приклади характеристик, які можуть бути бажаними для фахівців, що проводять навчання.

Чи має надавач послуг з навчання відповідну кваліфікацію у сфері безпечності харчових продуктів? Фахівець, який навчає, повинен мати освіту в галузі безпечності харчових продуктів і відповідний досвід роботи в харчовій промисловості.

Чи має фахівець, якого пропонують для проведення навчання відповідну підготовку та освітню кваліфікацію? Фахівець, який проводить навчання, повинен бути обізнаним про те, як люди навчаються та набувають навчальних навичок. Підтвердженням цього може бути наступне:

- Сертифікати від акредитованих міжнародних професійних навчальних організацій, таких як Асоціація розвитку талантів (Association for Talent Development (<https://www.td.org/>), Інститут продуктивності та навчання (Institute for Performance and Learning (<https://performanceandlearning.ca>), Міжнародне товариство з удосконалення продуктивності (the International Society for Performance Improvement (<https://ispi.org/>), та Інститут навчання та продуктивності (Learning and Performance Institute (<https://www.thelpi.org/>), або відповідні кваліфікаційні сертифікати, наприклад, у сфері тренінгів та фасилітації, розробки навчальних програм, навчання дорослих або коучингу.
- Офіційні освітні ступені або дипломи в галузі освіти дорослих; освітніх технологій; проектування, підготовки та розвитку навчальних програм; або підвищення продуктивності праці.

Чи використовує надавач послуг з навчання системний підхід? Під час реалізації навчального проекту більшість фахівців у галузі навчання дотримуються чітко визначеного підходу, орієнтованого на виконання поставленого завдання, наприклад, підходу життєвого циклу навчання. Цей підхід часто складається з процесу розробки, надання та управління навчальним продуктом чи послугою.

Чи застосовує надавач послуг з навчання підхід, що орієнтований на співпрацю зі слухачами? Чи вітається участь керівництва у навчальних заходах? Залучення керівництва має вирішальне значення для успіху навчання, особливо на до- та після — тренінгових етапах. Для того, щоб навчальний курс або програма змогли охопити усі питання безпечності харчових продуктів на підприємстві, фахівець, який надаватиме навчальні послуги та керівництво підприємства повинні працювати разом. Досвідчений фахівець з навчання має співпрацювати з оператором ринку для того, щоб з'ясувати потреби та очікування щодо продуктивності роботи оператора ринку, а також параметрів навчального проекту. Така співпраця — це також можливість розширити мислення та спільно розглянути можливі інноваційні рішення.

Чи зацікавлений надавач послуг з навчання у визначенні конкретних потреб та відповідних рішень? Чи фахівець з питань навчання приділяє час для вивчення контексту потреб оператора ринку, що замовляє навчання? Чи готовий такий фахівець витратити час на те, щоб вислуховувати керівництво оператора ринку, та пояснювати найкращий метод виконання вимог? Чи здатен фахівець з питань навчання визначити проблеми та ймовірні причини цих проблем, запропонувати відповідні рішення та надати рекомендації щодо вимірювання успіху?

Чи готовий фахівець з питань навчання продемонструвати навчальні матеріали або попередню роботу? Чи пропонує такий фахівець економічно ефективні, навчально ефективні та орієнтовані на слухачів рішення? Відповіді на ці запитання дадуть уявлення про якість навчання, на яку можна розраховувати, а також про те, чи є навчання типовим, та чи можна його адаптувати до потреб конкретного оператора ринку. Керівництву слід проаналізувати відповідність змісту запропонованого навчання потребам опера ринку. З'ясувати, чи є зміст навчання економічно ефективним? Чи можна цей зміст відтворити або адаптувати до потенційних майбутніх потреб у навчанні? Чи навчальний процес структурований належним чином та ефективно? Чи сприяє навчальний процес активній участі слухачів, чи враховує індивідуальні вподобання слухачів, чи забезпечує достатню практику та зворотній зв'язок, щоб слухачі могли набути бажаних навичок та знань?

Чи надає фахівець з питань навчання подальший супровід? Чи розглядає такий фахівець практичне застосування матеріалів навчання на робочому місці? Післятренінговий супровід має важливе значення для застосування теорії тренінгу на практиці на робочому місці, та може допомогти з'ясувати питання, які можуть виникнути в учасників після завершення тренінгу. Керівництву слід розглянути можливі питання післятренінгового супроводу, такі як: відповідність запропонованих подальших заходів робочому середовищу, можливості для відновлення та відпрацювання навичок і знань, отриманих під час навчання, надання періодичних нагадувань і забезпечення практичного застосування ключових елементів навчання, а також питання щодо механізмів для моніторингу ефективності після проведеного навчання.

Що говорять про фахівця з питань навчання клієнти, кому цей фахівець уже надавав свої навчальні послуги? Чи може надавач послуг з навчання продемонструвати результати попередніх навчальних заходів? Розмови з іншими клієнтами фахівця з питань навчання допоможуть керівництву визначити якість роботи цього фахівця. Клієнти, з якими уже працював фахівець, можуть відповісти на такі запитання: чи допомогло навчальне рішення вирішити проблеми з продуктивністю праці персоналу? Чи досягнуті результати стали можливими виключно завдяки проведенню тренінгу, чи цьому сприяли (або перешкоджали) також інші фактори? Як фахівець оцінив результативність тренінгу? Які зміни могли б підвищити ефективність навчання? Чи були попередні клієнти задоволені перевагами навчання з огляду на його вартість?

Інші бажані якості, які варто враховувати при виборі фахівця з питань навчання включають (1) відмінні комунікативні навички, в тому числі навички письмової та усної презентації; (2) сильні навички міжособистісної та командної роботи; (3) здатність ефективно працювати за межами організації; і (4) почуття гумору.

Щоб дізнатися більше про те, на що слід звертати увагу при виборі фахівців з навчання, дивіться GLC (Grow Learn Connect), International Finance Corporation, Washington, DC, <https://www.growlearnconnect.org/>.

Де керівництво оператора ринку може знайти фахівців з навчання або навчальні курси?

Окрім глобальних каталогів, з якими можна ознайомитися в рамках інформації, яку надають міжнародні акредитаційні органи у регіоні, де працює оператор ринку, може не існувати жодного централізованого переліку спеціалістів, які спеціалізуються на питаннях навчання/тренінгів або навчальних курсів. Тому слід звернутися до місцевих навчальних закладів або пошукати в Інтернеті курси чи спеціалістів з навчання, які працюють поблизу оператора ринку.

Міжнародна фінансова корпорація (IFC) розробила кілька відповідних навчальних курсів з питань FSMS, в тому числі:

- *Базовий курс IFC з безпеки харчових продуктів (IFC Food Safety Foundation Course)*. Це курс початкового рівня, орієнтований на переробні підприємства, заклади громадського харчування та роздрібну торгівлю. Курс рекомендується як передумова для участі в навчанні щодо використання посібника IFC з безпеки харчових продуктів. Курс охоплює основи управління безпекою харчових продуктів і зосереджується на передумовах створення FSMS на основі HACCP. Курс також може бути адаптований до конкретної галузі.
- *Навчальний курс IFC «Посібник з безпеки харчових продуктів» («Food Safety Handbook Training Course»)*. Це курс середнього рівня, який має на меті надати оператору ринку відповідні знання та навички. Курс включає компоненти доступу до найкращих практичних інструментів і методів HACCP, а також корисні посилання, які допоможуть оператору ринку встановити та розробити FSMS на основі вимог HACCP у більшості схем, визнаних Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (Global Food Safety Initiative (GFSI)).
- *Навчальний курс IFC «Курс внутрішнього аудиту безпеки харчових продуктів» (IFC Food Safety Internal Audit Course)*. Це дводенний курс поглибленого рівня, спрямований на надання операторам ринку знань та практичних навичок для проведення внутрішніх аудитів з безпеки харчових продуктів. Курс охоплює планування, підготовку до внутрішнього аудиту, проведення внутрішнього аудиту, інформування про результати аудиту та завершення процесу аудиту, в тому числі перелік коригувальних дій та аналіз першопричин отриманих результатів. Курс також включає в себе вправу на симуляцію відкликання (mock recall exercise), щоб учасники могли застосувати свої знання на практиці. Такі навчальні курси уже були проведені у М'янмі та В'єтнамі.

Для отримання додаткової інформації про перші два курси перейдіть за посиланням «Навчальні курси з безпеки харчових продуктів», Міжнародна фінансова корпорація, Вашингтон, округ Колумбія ("Food Safety Training Courses," International Finance Corporation, Washington, DC) https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/industry_ext_content/ifc_external_corporate_site/agribusiness/resources/food+safety+training+courses.

Розробка навчальної програми

Під час реалізації навчального проекту більшість фахівців у галузі навчання дотримуються чітко визначеного підходу, орієнтованого на виконання поставленого завдання, наприклад, підходу життєвого циклу навчання, який зазвичай складається з шести етапів, а саме:

- Вивчення потреб у підвищенні продуктивності та визначення відповідних рішень для покращення продуктивності
- Розробка навчальних планів для реалізації комплексної стратегії навчання, особливо, коли йдеться про великі програми
- Розробка та упорядкування інформації про досвід практичного навчання, тобто навчальних курсів, особливо в рамках невеликих програм або в рамках більшої навчальної схеми
- Фасилітація навчання, тобто проведення тренінгу
- Підтримка передачі знань, тобто забезпечення того, щоб знання та навички, отримані під час навчання, застосовувалися на робочому місці
- Оцінювання знань з тим, щоб переконатися, що тренінг успішно сприяє опануванню знань

Деякі фахівці додають сьомий крок: перегляд програми навчання/тренінгу. Цей крок свідчить про те, що будь-який тренінг являє собою безперервний цикл вдосконалення, в якому результати оцінювання сприяють покращенню майбутніх навчальних заходів. Є фахівці, які також включають швидкий прототип/приклад навчальних рішень у вищезгаданий процес для того, щоб допомогти клієнтам більш конкретно уявити кінцеву схему навчання.

Далі за текстом наведено опис кожного етапу, в тому числі: визначення мети, опис процесу, результатів, приблизну кількість часу необхідного для їх досягнення, а також того, в який спосіб керівництво може сприяти успішності навчальної програми.

Оцінка потреб щодо підвищення продуктивності

МЕТА

Фахівець з навчання, як правило, співпрацює з оператором ринку задля досягнення таких цілей: (1) вивчити потреби щодо підвищення продуктивності та потреби у навчанні; (2) забезпечити усунення саме тих проблем та причин, що впливають на продуктивність роботи; (3) визначити, чи можна вирішити проблеми за допомогою навчання, і якщо так, то чи потрібно розглянути можливості впровадження додаткових ненавчальних заходів, які спрямовані на мотивацію, забезпечення достатності матеріальних ресурсів, коригування організаційної структури або процесів, чітке інформування та зворотний зв'язок щодо результатів діяльності або культурного клімату на підприємстві; та (4) визначити найкраще навчальне рішення, яке відповідатиме бізнес-потреbam та потреbam продуктивності організації для досягнення максимального ефекту.

ЧОГО ОЧІКУВАТИ

При проведенні оцінки потреб оператора ринку стосовно підвищення продуктивності, фахівець з навчання може витратити лише кілька годин на з'ясування того, якими вміннями повинні оволодіти учасники після завершення запропонованого навчального курсу, або ж фахівець може витратити кілька тижнів на аналіз складних питань продуктивності, які охоплюють багато робочих процесів, функцій і ролей. Це може зрештою означати оцінку потреб у підвищенні продуктивності роботи персоналу, процесів і всієї організації в цілому.

Керівництво оператора ринку має бути готовим відповідати на широке коло запитань від фахівця, з питань навчання, який намагатиметься отримати повну картину проблем діяльності організації, а тому може ставити запитання, пов'язані з наступними аспектами: (1) тенденції, що впливають на регіон, галузь та оператора ринку; (2) бізнес-цілі оператора ринку, зокрема сильні сторони та можливості, на які керівництво хоче спиратися, а також слабкі сторони та загрози, які можуть перешкоджати прогресу; (3) проблеми з продуктивністю на індивідуальному, процесному чи організаційному рівнях, а також сприйняття розриву між поточною та бажаною продуктивністю; (4) навчальні потреби, тобто знання, навички та ставлення працівників, які, якщо їх покращити, можуть допомогти подолати розрив у продуктивності; і (5) специфічні навчальні потреби окремих працівників, які обов'язково визначатимуть будь-яке запропоноване навчальне втручання, наприклад, грамотність, рівень володіння комп'ютером (якщо розглядається електронне навчання) та питання планування (наприклад, робочі зміни та обов'язки з догляду за дитиною поза роботою).

Відповіді та інша інформація може бути зібрана кількома способами, в тому числі з використанням:

- Індивідуальних інтерв'ю або обговорень у фокус-групах з ключовим управлінським персоналом, представниками цільових груп слухачів, іншими заінтересованими сторонами, можливо, навіть клієнтами, залежно від характеру виявлених проблем з продуктивністю оператора ринку
- Дослідження кадрової документації та результатів минулих тренінгів і навчань
- Відвідування ділянок, виконання роботи та спостереження за роботою працівників, на яких буде спрямовано проведення тренінгів

ОСНОВНІ РЕЗУЛЬТАТИ

Цей процес, спрямований на отримання двох основних результатів. По-перше, це запитання та відповіді під час інтерв'ю та фокус-групових дискусій, а також дослідження під час оцінки потреб продуктивності або оцінки потреб у навчанні. Другий — звіт про оцінку потреб у підвищенні продуктивності. Звіт містить стислий виклад висновків та рекомендації щодо шляхів подолання розриву в продуктивності. Звіт також може містити пропозицію навчальної програми, яка має не лише описувати запропоновані навчальні заходи (наприклад, навчання в аудиторії, онлайн навчання, наставництво, коучинг, навчання на робочому місці та інструкції щодо виконання конкретного процесу), але й містити коментарі щодо заходів, не пов'язаних з навчанням, які можуть знадобитися для досягнення максимального ефекту від тренінгу. Наприклад, якщо працівники пройшли відмінну підготовку з питань забезпечення належної гігієни харчових продуктів, але мають труднощі з доступом до та використанням необхідного обладнання або захисного одягу для виконання цих кроків, результати будуть незадовільними. Рекомендації звіту повинні також включати обговорення того, як навчання буде перенесено на робоче місце, щоб забезпечити сталу та якісну роботу, а також як будуть вимірюватися та оцінюватися результати навчання. Звіт про оцінку потреб стосовно підвищення продуктивності допоможе керівництву організації приймати обґрунтовані рішення та визначати пріоритети серед запропонованих навчальних заходів, зокрема, чи обрати стандартний курс або програму та адаптувати їх до потреб організації, чи обрати індивідуальний курс або програму (вставка 5.3).

ОРІЄНТОВНА ТРИВАЛІСТЬ

На цей крок варто витратити достатньо часу, адже від нього залежать усі інші кроки. На виконання цього кроку фахівцю з питань навчання залежно від обсягу та складності навчальної програми слід виділити щонайменше три тижні або навіть більше.

Вставка 5.3 Приклад процесу оцінювання потреб у підвищенні продуктивності

Марі проводить оцінку потреб підприємства Фердинанда у підвищенні продуктивності, і за допомогою фокус-групових інтерв'ю з інспекторами та працівниками вона виявляє основні причини проблем з продуктивністю, з якими стикається Фердинанд. Хоча кожен працівник при прийнятті на роботу проходить ретельний вступний інструктаж з основ безпеки харчових продуктів, в тому числі з правил гігієни та санітарії/дезінфекції, навчання відбувається лише першого числа кожного місяця. Новим працівникам, які пропустили орієнтаційний цикл, іноді доводиться чекати цілий місяць, щоб пройти навчання. Марі також виявила, що обладнання та засоби для прибирання розташовані далеко від м'ясопереробного цеху, а інколи їх не вистачає. Крім того, оскільки дезінфекційні процедури зазвичай проводяться наприкінці зміни, працівники часто виконують їх поспіхом, адже прагнуть якомога швидше піти додому. Насамкінець, вона зазначає, що чверть працівників оператора ринку мають низький рівень грамотності.

Марі пропонує наступне рішення для навчання:

- Використання короткого навчального відео, де колега по роботі, який користується авторитетом серед працівників крок за кроком демонструє процедуру санітарної обробки/дезінфекції. Відео буде надано місцевою мовою з субтитрами. Відео буде власністю оператора ринку, його можна відтворювати за запитом на різних пристроях і використовувати працівниками, які бажають отримати повторну інформацію про процедуру, а також інспекторами або призначеними наставниками (mentors), які бажають продемонструвати його у зв'язку з коучингом нових працівників або працівників, які неналежно виконують свої обов'язки.
- Відео супроводжується ілюстрованою інструкцією, яка висвітлює важливі аспекти кожного етапу і буде розміщена в основних місцях по всій території м'ясопереробного підприємства.

Марі також пропонує деякі додаткові заходи, не пов'язані з навчанням, зокрема:

- Переміщення обладнання для прибирання та інвентарю в більш зручне для працівників місце
- Коригування документообігу в FSMS, зокрема, процедури поповнення запасів обладнання для прибирання та витратних матеріалів для уникнення дефіциту.
- Забезпечення достатнього часу для завершення санітарних процедур/дезінфекції до кінця зміни
- Вибіркові перевірки менеджерами забезпечення дотримання процедур
- Лабораторна валідація діяльності з очищення/прибирання
- Заохочення для команд співробітників, які досягли 100-відсоткового дотримання стандартів і правил протягом року

ЯК МОЖЕ ДОПОМОГТИ КЕРІВНИЦТВО ОПЕРАТОРА РИНКУ

Цей крок можна прискорити, якщо керівництво з готовністю надасть фахівцю з питань навчання належний доступ до інформації, зокрема:

- Опис діяльності оператора ринку та чому було прийнято рішення провести навчання
- Орієнтовний бюджет тренінгу та будь-якої навчальної інфраструктури
- Тренінги, які раніше проводилися на підприємстві
- Технічна документація, в тому числі покрокові процеси та процедури
- Інформація про аудиторію та цільових слухачів
- Технічне середовище, в якому працюють цільові слухачі, і де буде проходити навчання
- Організація інтерв'ю та обговорень у фокус групах

Розробка навчальних планів (стратегія навчання), а також розробка та поглиблення змісту навчальних курсів

МЕТА

Під час цих кроків фахівець з навчання будує план і розробляє навчальні рішення для задоволення потреб, визначених на першому етапі.

Для комплексної навчальної програми цей крок передбачає підготовку звіту про стратегію навчання, який, по суті, є планом, що описує взаємопов'язані курси та матеріали, які протягом тривалого періоду будуть використовуватися для підвищення компетентності персоналу. Розробка навчальних програм передбачає визначення змісту, який слід включати до цих програм, а також визначення стратегії навчальних програм для процесу навчання та супроводу слухачів.

Для невеликих навчальних програм або для окремого курсу в рамках комплексної навчальної програми цей крок вимагає детального планування навчального курсу, в тому числі змісту, структури, способу викладання та методів оцінювання проведеного навчання.

Після узгодження планів фахівець з навчання переходить до розробки самого навчання (1) створює навчальні матеріали для кожного курсу як для тренера, так і для учасників; (2) може допомогти у відборі тренерів та організувати навчання тренерів, якщо це необхідно, щоб зорієнтувати їх щодо курсів, які вони викладатимуть; та (3) готує логістику, пов'язану з плануванням курсів, реєстрацією учасників та проведенням курсів навчання (вставка 5.4).

Вставка 5.4 Зразок розробки курсу навчання з санітарної обробки/дезінфекції м'ясопереробного обладнання

У своїй навчальній програмі для працівників харчової промисловості Марі зосереджується на розробці навчального курсу (або тренінгу) з санітарної обробки/дезінфекції м'ясопереробного обладнання. Такий курс також може бути частиною набагато ширшої навчальної програми (або навчальної стратегії), розробленої для підтримки управління безпекою харчових продуктів у багатьох функціях компанії Фердинанда. Навчальний план може включати багато інших курсів, таких як основи безпеки харчових продуктів, особиста гігієна, боротьба зі шкідниками та відходами, зберігання харчових продуктів, вступний та поглиблений курс НАССР, політики та процедури FSMS, контроль документів та записів, внутрішній аудит, деякі або всі з яких можуть бути обов'язковими, залежно від посади працівника. Навчальна програма також визначатиме рівень необхідного наповнення навчання, від базового до інтенсивного, найкращу послідовність проходження курсів, а також персонал, для якого в ідеалі призначений кожен курс.

ЧОГО ОЧІКУВАТИ

Під час планування як масштабної, так і незначної за обсягами навчальної програми фахівець з питань навчання хоче отримати від керівництва чітке розуміння наступних питань:

- Профіль цільових слухачів: знання та вміння, якими вони вже володіють, їх походження та рівень освіти, а також їхні мотивації, прагнення та проблеми; що змушує їх рухатися вперед?
- Визначення чітких навчальних цілей, які є — конкретними, вимірюваними, досяжними, реалістичними та визначеними в часі, а також безпосередньо пов'язаними з результатами діяльності та бізнес-цілями оператора ринку.
- Вибір та послідовність змісту/наповнення навчання
- Визначення найкращого формату для проведення тренінгу/навчання, тобто заняття в аудиторії, онлайн або самостійне електронне навчання
- Визначення практичних вправ для закріплення навичок і понять
- Визначення формату посттренінгового супроводу слухачів

На етапі розробки, у ході підготовки змісту/наповнення навчання для того, щоб забезпечити точність змісту фахівець з питань навчання може потребувати додаткового вкладу експертів з контенту та рецензій консультантів з контенту та інших зацікавлених сторін, яких може призначити керівництво оператора ринку. На цьому етапі керівництво може також отримати прототипи для ознайомлення, наприклад, зразки посібників для фасилітатора/тренера та учасників у випадку навчання офлайн або зразки модулів для онлайн навчання.

КЛЮЧОВІ ПРОДУКТИ

Етап планування

Перший — це плани навчальних курсів для простіших програм, що включають профілі цільових слухачів, опис навчальних цілей і способів оцінювання досягнень, стислий опис змісту навчання та рішення щодо формату викладання. Другий — звіт про стратегію навчання для більш складних програм, включно з профілями цільових слухачів і дорожньою картою навчальної програми, тобто взаємозв'язок курсів, їхньої послідовності і формату викладання. На цьому етапі керівництво може також очікувати на прототипи, шаблони та рекомендації.

Етап розробки

Перший продукт — це навчальні матеріали, такі як посібники для фасилітаторів/тренерів для навчання в аудиторії або онлайн, робочі зошити та роздаткові матеріали для учасників, слайди презентацій, довідкові матеріали, робочі завдання, плакати, а також електронні або паперові матеріали для самонавчання. Другий — організація веб-хостингу платформи для онлайн навчання. Третій — створення бази даних реєстрації учасників тренінгів. Четвертий — створення розкладу тренінгів. П'ятий — підготовка тренерів, якщо це необхідно. Шостий — організація оголошень про майбутні тренінги.

ОРІЄНТОВНА ТРИВАЛІСТЬ

Керівництву слід виділити 2–12 тижнів на етап планування, залежно від кількості курсів, наявності та якості вихідних документів, а також наявності експертів з питань контенту/наповнення навчання, які можуть допомогти розробнику навчальних матеріалів у підготовці плану.

Кількість часу, необхідного для розробки навчальних матеріалів, значно варіюватиметься залежно від тривалості курсу та формату його проведення. У таблиці 5.1 наведено загальні рекомендації, отримані з опитування, проведеного у 2017 році Асоціацією розвитку талантів, які можуть допомогти керівництву оцінити, скільки часу знадобиться на розробку курсу. У таблиці йдеться про розробку індивідуального курсу, а не адаптацію вже готового.

Таблиця 5.1 Час, необхідний для підготовки однієї години навчання

Формат проведення навчання	Кількість годин
Навчання в аудиторії під керівництвом інструктора	40
Онлайн-тренінг наживо в Інтернеті	30
Електронне навчання з обмеженою взаємодією зі слухачами	70
Електронне навчання з комплексною взаємодією зі слухачами	130
Електронне навчання з симуляціями в реальному часі	140

Джерело : Defelice 2018.

ЯК МОЖЕ ДОПОМОГТИ КЕРІВНИЦТВО

Керівництво може прискорити ці етапи, якщо: (1) надасть фахівцям з питань навчання можливість попрацювати з фахівцями, які знаються саме на змісті матеріалу, та доступ до технічної документації; (2) забезпечить своєчасний перегляд та надання зворотного зв'язку щодо планів; (3) проведе підготовку персоналу оператора ринку шляхом інформування про причини та важливість майбутнього навчання; дослідження показали, що менеджери, які до проведення навчання створюють серед персоналу контекст та очікування, пов'язані з навчанням, до проведення навчання мають найбільший та успішний вплив на результати навчання, що має навіть більше значення для успіху, ніж вплив тренерів або самого сприйняття матеріалу цільовими слухачами; та (4) забезпечить ресурси, необхідні для проведення навчання, такі як веб-платформи або навчальні аудиторії.

Фасилітація (проведення) навчання

МЕТА

На цьому етапі основна увага приділяється ефективності та результативності навчання для того, щоб учасники змогли досягти очікуваних результатів упродовж якомога коротшого часу. На цьому етапі тренер/інструктор прагне створити позитивне навчальне середовище для учасників під час курсу та сприяти навчанню, заохочуючи активне залучення слухачів. Тренер/інструктор використовує вправи для моніторингу та оцінки прогресу учасників у досягненні навчальних цілей.

ЧОГО ОЧІКУВАТИ

На цьому етапі керівництво може очікувати наступне. По-перше, проводиться тестовий курс з представниками цільової аудиторії, контент-експертами та представниками керівництва оператора ринку. Тестування дозволяє керівництву і фахівцям, які проводять навчання, визначити чи зможе курс досягти того, що було запропоновано, і чи потрібні якісь модифікації перед тим, як більш широко впроваджувати курс серед персоналу. По-друге, це початок впровадження навчального курсу або програми. По-третє, впроваджуються засоби підтримки навчання, такі як нагадування електронною поштою, допоміжні матеріали, коучинг з боку керівників або тренера, подальший контроль на місці, а також визнання та заохочення учасників, які досягли високих результатів у навчанні.

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ

Основні продукти включають (1) курс і (2) оцінку задоволеності учасників курсом і досягнення навчальних цілей курсу, можливо, за допомогою тесту, демонстраційного заходу або нового проекту.

ОРІЄНТОВНА ТРИВАЛІСТЬ

Час, необхідний для цього етапу, залежить від тривалості курсу.

ЯК МОЖЕ ДОПОМОГТИ КЕРІВНИЦТВО

Керівництво може підтримати цей етап під час навчання, заохочуючи учасників серйозно ставитися до тренінгу та надаючи їм достатньо часу для набуття нових навичок і знань та отримання зворотного зв'язку щодо їхньої продуктивності.

Підтримка передачі знань

МЕТА

Закінчення проведення навчального курсу не означає, що закінчилася передача знань. Підтримка передачі знань допомагає учасникам застосувати на робочому місці те, чому вони навчилися під час навчального курсу. На цьому етапі фахівець, який проводить навчання, прагне переконатися, що учасники можуть використовувати те, чому вони навчилися під час курсу, і шукає способи закріпити знання, отримані під час курсу. Хоча підтримка передачі знань вважається окремим етапом, саме це завдання перебуває в центрі уваги фахівця з питань навчання протягом усього життєвого циклу навчання.

ЧОГО ОЧІКУВАТИ

На цьому етапі керівництву слід очікувати закріплення слухачами отриманих знань після тренінгу, коли вони повернуться до роботи.

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ

Основні продукти включають таке: (1) впровадження різноманітних заходів для закріплення отриманих знань після тренінгу, в тому числі коучинг з боку керівників, колег або тренера, а також інструменти підтримки ефективності, наприклад, нагадування електронною поштою, контрольні тести, допоміжні засоби для виконання завдань, подальше спостереження за учасниками навчання на місці їхньої роботи, а також визнання та заохочення для тих, хто добре справляється з роботою, і (2) збір даних про оцінку застосування учасниками отриманих у ході навчання знань.

ОРІЄНТОВНА ТРИВАЛІСТЬ

Час, необхідний для цього етапу, залежить від тривалості впровадження подальших заходів.

ЯК МОЖЕ ДОПОМОГТИ КЕРІВНИЦТВО

Керівництво може підтримати цей етап, якщо надасть учасникам достатньо часу для практичного застосування нових навичок і знань на робочому місці та шляхом організації отримання зворотного зв'язку про результати продуктивності учасників після навчання. Для керівництва вкрай важливо посилити передачу знань на робочому місці. Згідно з дослідженнями, успішна передача навичок і знань через навчання тісно пов'язана з безпосереднім залученням керівництва після навчання, що так само важливо як і залучення керівництво на етапі підготовки до навчання.

Керівництво також може підтримати передачу знань, якщо пояснить, що працівники самі відповідальні за впровадження вивченого, тобто, керівництво організує оцінку прогресу працівників у використанні отриманих знань, та забезпечить наставництво і керівництво для тих, кому це складно і відзначатиме працівників, які робитимуть це найкраще.

Оцінювання навчання

МЕТА

На цьому етапі фахівець з навчання шляхом моніторингу результатів, що ґрунтуються на фактичних даних, допомагає керівництву оцінити ефективність і вплив навчальних заходів.

ЧОГО ОЧІКУВАТИ

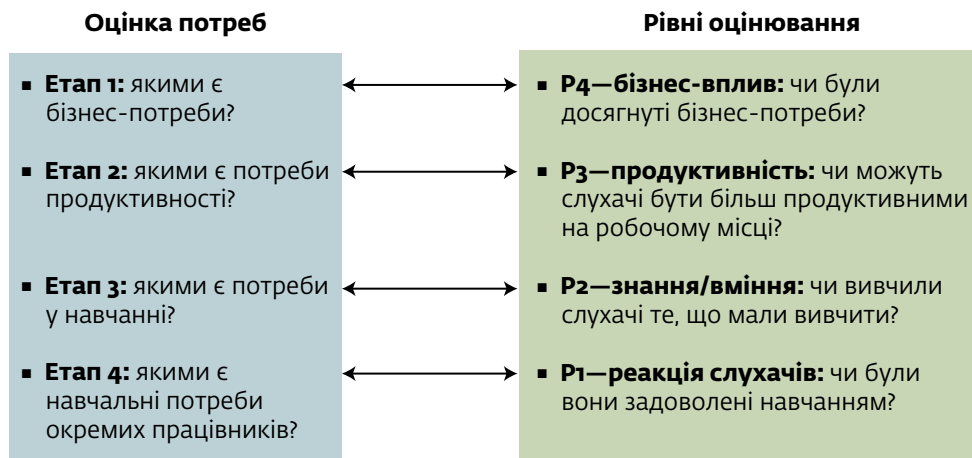
Оцінювання навчання — це збір та аналіз даних та інформації для визначення того, наскільки ефективно навчальний захід задовольнив бізнес-потреби, потреби продуктивності, потреби у навчанні та навчальні потреби окремих працівників.

Що означає ефективність тренінгу? Як дізнатися, що тренінг пройшов успішно? Кіркпатрік (1959, 1994) дав найбільш вичерпну відповідь на це питання. Він сказав, що ефективність тренінгу зводиться до чотирьох запитань:

- Чи сподобався тренінг його учасникам?
- Чи засвоїли вони матеріал?
- Чи учасники використовували засвоєний матеріал?
- Чи вплинуло навчання на ситуацію на підприємстві?

Ці чотири запитання безпосередньо відповідають чотирьом категоріям потреб оператора ринку (рис. 5.3).

Рис. 5.3 Зв'язок між оцінкою потреб та оцінкою навчання



Оцінка кожного з питань Кіркпатріка поступово стає більш комплексною (таблиця 5.2).

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ

Першим основним продуктом є звіт про оцінку тренінгу, що охоплює чотири рівні оцінювання по Кіркпатріку (див. таблицю 5.2):

- Реакція учасників на тренінгові заходи
- Розуміння та запам'ятовування учасниками матеріалів навчання
- Здатність учасників застосувати отримані знання на практиці
- Вплив тренінгу на досягнення цілей організації, що може включати розрахунок рентабельності інвестицій, особливо у випадку більш складних тренінгових проєктів

Таблиця 5.2 Чотири рівні оцінювання

Рівень оцінки	Питання	Для чого оцінювати цей рівень?	Коли оцінюється цей рівень?	Типові методи оцінки, що використовуються
1. Реакція	Наскільки учасникам сподобалося навчання?	Перевірити чи були враховані індивідуальні потреби слухачів (наприклад, правильний рівень змісту, відповідний зміст, бажана тривалість курсу)	На завершення тренінгу	Письмова або усна оцінка навчання учасниками, яка зазвичай відбувається в кінці курсу
2. Розуміння	Наскільки учасники зрозуміли та запам'ятали зміст навчального курсу?	Перевірити, чи змогли учасники досягти очікуваних результатів навчання	Під час навчання	Навчальні види діяльності та обговорення під час курсу Іспити, вікторини, пре- та пост-тести для оцінювання знань Підсумкові вправи для оцінювання навичок і ставлення, такі як демонстрації результатів виконання індивідуальних завдань чи проєктів
3. Використання знань на практиці	Наскільки добре учасники застосовують те, чому вони навчилися?	Визначити чи досягли учасники бажаних результатів і чи можуть вони послідовно використовувати свої нові навички та знання на робочому місці	Від трьох до шести місяців після навчання	Інтерв'ю з учасниками Фокус-групи Самозвітування Спостереження на робочому місці
4. Вплив ^а	Наскільки досвід навчання вплинув на загальні результати бізнесу?	Визначати, чи були досягнуті бізнес-результати і яка частина впливу може бути віднесена на рахунок тренінгу, а яка — на рахунок інших факторів навколишнього середовища	Від шести місяців до одного року після навчання	Звіт про вплив навчальних заходів на узгоджені ключових показники продуктивності

а. Філіпс (1997) пропонує п'ятий рівень на додаток до впливу: повернення інвестицій — зазвичай у більш масштабних навчальних проєктах. Рентабельність інвестицій вимірює розмір прибутку відносно інвестицій і вказує на те, наскільки ефективно організація використовує свої ресурси. Зазвичай вона виражається у відсотках і визначається як чисті вигоди від проєкту, поділені на витрати на проєкт. Наприклад, рентабельність у 79 відсотків означає, що на кожен долар інвестицій у навчальний проєкт повертається 79 центів після відшкодування всіх інвестиційних витрат, таких як витрати на розробку навчальної програми, заробітна плата та витрати на проїзд учасників.

Зокрема, керівництву слід проаналізувати, чи оцінювання навчання враховує кожну з потреб у підвищенні продуктивності та навчальні потреби, які зазначені в оцінці потреб продуктивності (вставка 5.5). Другим ключовим результатом є рекомендації щодо регулярного вдосконалення навчання.

Вставка 5.5 Ілюстративний приклад чотирьох рівнів оцінювання тренінгу

У навчальному проекті для підприємства Фердинанда Марі розглянула чотири рівні оцінювання наступним чином. По-перше, вона вивчила реакцію учасників на тренінг, опитавши учасників про їхню реакцію на відео-тренінг, в тому числі стосовно актуальності і точності змісту, простоту використання відео та закликала висловити будь-які пропозиції щодо майбутніх модифікацій навчання.

По-друге, Марі оцінювала розуміння учасників. Вона виміряла поступ учасників у досягненні результатів навчання двома способами. Після відео сесії учасники пройшли короткий тест для самоперевірки розуміння ключових кроків. Їм було дозволено відтворювати відео стільки разів, скільки потрібно, щоб набрати 90 відсотків або вище. Щоб отримати сертифікат про завершення тренінгу, учасники повинні були продемонструвати своєму керівнику процедуру санітарної обробки/дезінфекції, викладену в інструкції.

По-третє, Марі оцінювала практичне використання учасниками тих знань, які вони отримали під час навчання. Інспектори повинні були проводити раптові перевірки та спостерігати за працівниками під час дезінфекції обладнання. Інспектори також проводили тестування кінцевого продукту та регулярно доповідали керівництву про результати дотримання працівниками правил і та результати тестів.

По-четверте, Марі проаналізувала вплив навчання на оператора ринку. Завдяки новому методу стратегічного навчання компанія Фердинанда усунула забруднення бактеріями *Listeria monocytogenes*, виходячи з обраних ключових показників продуктивності, повернула собі частку ринку як один з найбільш надійних постачальників у регіоні.

ОРІЄНТОВНА ТРИВАЛІСТЬ

Тривалість цього етапу залежить від обсягу та стратегії оцінювання (див. таблицю 5.2).

ЯК МОЖЕ ДОПОМОГТИ КЕРІВНИЦТВО

Для того, щоб покращити майбутні навчальні пропозиції керівництву, слід заохочувати працівників надавати чесні відгуки про навчальний курс, навчальний процес та зміст навчання. Керівництву слід ретельно розглянути будь-які рекомендації, що містяться у звітах про використання знань, які були отримані під час навчання (рівень оцінки 3) та вплив навчання на продуктивність роботи персоналу і, зрештою, на бізнес-результати (рівень оцінки 4).

Для отримання додаткової інформації відвідайте веб-сайт GLC (Grow, Learn, Connect) за адресою <https://www.growlearnconnect.org/>.

На що звертає увагу аудитор під час проведення оцінки навчання з безпечності харчових продуктів?

Внутрішній або зовнішній аудитор не обов'язково захоче побачити сертифікат про проходження певного навчального курсу, але може запросити докази проведення тренінгу та вивчених тем. Зокрема, аудитор буде спостерігати за дотриманням правил гігієни та перевіряти знання і навички персоналу щодо безпечності харчових продуктів. Аудитор може попросити показати записи, що підтверджують безпечність харчових продуктів або задати питання по суті проведених тренінгів з безпечності харчових продуктів (вставка 5.6) По суті, просто пройти навчальну програму для того, щоб поставити галочку, недостатньо. Вкрай важливо, щоб керівництво продемонструвало, що знання та навички, отримані під час навчання, впроваджувалися та підкріпилися відповідними записами. Цьому сприятиме зразок задокументованої стандартної операційної процедури (СОП-014) з навчання та підвищення кваліфікації, наведений у Главі 4, крім того така задокументована операційна процедура буде корисною в розробці та впровадженні навчальної програми.

Вставка 5.6 Декілька слів про бюджетування навчання

Вартість навчального проекту пропорційна складності проекту. На вартість впливає багато змінних. Найкращою практикою є оплата навчальних проектів у три етапи:

- *Оцінка потреб продуктивності, звіт про результати оцінки та стратегія навчання:* ці витрати пов'язані з проведенням оцінки потреб продуктивності та підготовкою звіту про оцінку потреб продуктивності або звіту про стратегію навчання. Вартість базується на використаних матеріалах та часі, витраченому фахівцем з навчання.
- *Розробка навчального продукту:* коли стратегія навчання уже зрозуміла, керівництво може отримати від фахівця з навчання більш точну оцінку витрат на розробку навчального продукту. Бюджет на розробку, як правило, є частиною стратегії навчання. Керівництво може бачити вартість контракту з бюджету, який буде представлено в остаточній стратегії навчання. Однак, коли керівництво буде краще розуміти наслідки вартості навчання для бюджету оператора ринку, то воно може скоригувати підхід до реалізації навчання.
- *Проведення тренінгу:* сплачуйте за проведення тренінгів або навчальної програми окремо від їх розробки, оскільки вартість першого значною мірою залежить від методів проведення навчання, розміру цільової аудиторії, кількості необхідних тренерів, витрат на відрядження та часу, необхідного для проведення тренінгу.

На вартість навчального проекту впливатимуть такі фактори:

- Кількість і тривалість курсів, які будуть розроблені
- Наявність навчальних матеріалів по заданій темі для адаптації або ж коригуванню у відповідності до потреб конкретного клієнта
- Доступність та якість вихідного матеріалу
- Типи навчальних матеріалів, які необхідно розробити, наприклад, для офлайн занять, електронного навчання та надання інструкції, якою користуватимуться на робочому місці
- Технології, необхідної для запропонованого методу навчання, наприклад, веб-тренінги та відеоматеріали
- Кількість пілотних програм, які слід провести для успішного запуску навчальної програми
- Необхідність перекладу кількома мовами та адаптація навчальних матеріалів до місцевого контексту

Матриця закріплення відповідальності та аналіз потреб у навчанні

Керівництво повинно вжити наступних заходів в рамках процесу розробки плану навчання та самої навчальної програми: (1) визначити обов'язки осіб, які беруть участь у виконанні програм-передумов (ПП) та FSMS; (2) визначити обов'язки осіб, які виконують завдання, що потенційно можуть мати значний вплив на безпеку харчових продуктів; (3) визначити належні компетенції, що вимагаються від осіб, які мають обов'язки у цих сферах; (4) оцінити навчання, необхідне для того, щоб пов'язати ці обов'язки з цими компетенціями; і (5) розробити необхідну навчальну програму. У таблицях 5.3 і 5.4 наведені рекомендації щодо виконання зазначених вище за текстом пунктів. Таблиця 5.5 ілюструє частково завершену програму навчання.

Таблиця 5.3 Матриця відповідальності та аналіз потреб у навчанні

Роль, посада, звання.	Ім'я	Обов'язки	Кваліфікація та компетенції	
Генеральний директор	Майк Мерфі	- Участь у перевірці керівництвом FSMS - Визначення політики - Перегляд цілей та завдань - Розподіл ресурсів	Керівник підприємства	
Менеджер з безпечності харчових продуктів (представник керівництва)	Джо Блогс	- Створення, розробка, впровадження, підтримка та вдосконалення FSMS, в тому числі усіх заходів захисту безпечності харчових продуктів - Навчання членів команди FSMS - Впровадження програм для досягнення поставлених цілей і завдань - Моніторинг та вимірювання ефективності FSMS, включно зі звітуванням вищому керівництву - Підтримка обізнаності щодо дотримання вимог FSMS в межах ОПП - Зв'язок із зовнішніми аудиторськими та інспекційними організаціями	Сертифікат бакалавра харчових наук зі спеціалізацією в FSMS FSSC 22000	
Внутрішній аудитор	Мері Кейхілл	- Розробка програми внутрішнього аудиту у співпраці з менеджером з безпечності харчових продуктів - Проведення внутрішніх аудитів згідно з графіком - Навчання інших внутрішніх аудиторів	Сертифікований внутрішній аудитор FSSC 22000	
Члени команди FSMS	А Салліван Джей Райт М Браун К Уїглі	- Підтримка обізнаності щодо політики та FSMS - Впровадження програми для досягнення поставлених цілей і завдань - Впровадження плану ПП та HACCP, а також впровадження, перевірка та затвердження операційних програм – передумов (ОПП) - Допомога в моніторингу та вимірюванні/оцінюванні - Навчання відповідного персоналу впровадженню політик та процедур FSMS - Нагляд за контекстом організаційного планування, лідерства, оцінки ефективності, вдосконалення FSMS	FSMS, включно з принципами та практиками HACCP Планування, операції, управління	
Керівники відділів	Усі			
Лаборант	Р. Харлі	Проведення хіміко-аналітичних тестів, технічне обслуговування та калібрування лабораторного обладнання, р-тест, навчання лаборантів	Управління лабораторіями (хімія/біологія)	

	Навчальні потреби	Заплановані дати	Деталі тренінгу	Коментарі
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто за допомогою працівників оператора) - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS (власними силами) - Готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них/кризовий менеджмент (запрошені фахівці)	24 квітня 2018 Березень – жовтень 2019 Червень 2019	FSMS -1 FSMS -4	Тренінг завершено 24 квітня 2018 року Тренінг буде завершено до жовтня 2019 року Тренінг буде завершено до червня 2019 року
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Навчання провідного аудитора FSSC 22000 (запрошені фахівці) - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS, посилення на навчальну матрицю (власними силами) - Готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них/кризовий менеджмент (запрошені фахівці)	24 квітня 2018 року Березень-квітень 2019 Березень-жовтень 2019 Червень 2019	FSMS -1 FSMS -5 Різні FSMS	Тренінг завершено 24 квітня 2018 року Тренінг підтверджено Тренінг буде завершено до жовтня 2019 року Тренінг буде завершено до червня 2019 року
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Курс внутрішнього аудиту	24 квітня 2018 року Березень-квітень	FSMS-1 FSMS-6	Тренінг завершено 24 квітня 2018 року Тренінг підтверджено
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS, посилення на навчальну матрицю (власними силами) - Готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них/кризовий менеджмент (запрошені фахівці)	19 січня 2016 року Березень-жовтень 2019 Червень 2019	FSMS-1 Різні FSMS-4	Тренінг завершено 24 квітня 2016 року Тренінг має бути завершений до жовтня 2019 року Тренінг буде завершено до червня 2019 року
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них/кризовий менеджмент (запрошені фахівці)	24 квітня 2016	FSMS-1 FSMS-5	Тренінг завершено 24 квітня 2016 року Тренінг буде завершено до червня 2019 року

продовження

Таблиця 5.3 Матриця відповідальності та аналіз потреб у навчанні (продовження)

Роль, посада, звання.	Ім'я	Обов'язки	Кваліфікація та компетенції	
Асистенти	Усі	Підтримка обізнаності щодо політики та FSMS	Н/З	
Водій транспорту	Усі	Підтримка обізнаності щодо політики та FSMS	Водійське посвідчення	

Примітка: FSMS = система управління безпечністю харчових продуктів; FSSC = сертифікація системи безпечності харчових продуктів; НААСР = система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках; ЛАБ = лабораторія; Н/З = не застосовується; ОПП = операційна програма-передумова; ПП = програма-передумова.

	Навчальні потреби	Заплановані дати	Деталі тренінгу	Коментарі
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Аналітичні політики та процедури - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS, посилення на навчальну матрицю (власними силами)	24 квітня 2016 року 30 вересня 2016 року Березень-жовтень 2019	FSMS-1 LAB-1 Різні	Тренінг завершився 24 квітня 2016 року Тренінг завершено 30 вересня 2016 року Тренінг буде завершено до жовтня 2019 року
	- Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS, посилення на навчальну матрицю (власними силами) - Ознайомлення працівників з FSMS (власними силами, тобто працівники оператора ринку) - Очищення/санітарна обробка резервуарів - Обробка/випробування сирого молока на молочній фермі - Обов'язкове навчання з питань використання FSMS, посилення на навчальну матрицю (власними силами)	24 січня 2016 року Березень-жовтень 2019 24 квітня 2016 року 24 травня 2016 року 24 травня 2016 Березень-жовтень 2019	FSMS-1 Різні FSMS-1 FSMS-10 FSMS -11 Різні	Тренінг завершено 24 січня 2016 року Тренінг буде завершено до жовтня 2019 року Тренінг завершено 24 квітня 2016 року Тренінг завершено 24 квітня 2016 року Тренінг буде завершено до жовтня 2019 року

Таблиця 5.4 Матриця навчання з безпечності харчових продуктів

Посада	Ознайомлення з основами безпеки харчових продуктів	Особиста гігієна	Контроль шкідників та відходів	Очищення/дезінфекція, прибирання	Управління алергенами	Доставка харчових продуктів	Переробка харчових продуктів	Зберігання харчових продуктів	НАССР	Простежуваність, відкликання та вилучення	
Генеральний директор	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Менеджер з безпеки харчових продуктів (представник керівництва)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Спеціаліст з питань гігієни/мікробіолог	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Менеджер з переробки молока	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Керівник лабораторії	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Завідувач складу	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Головний інженер	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Менеджер з обслуговування	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Менеджер з логістики	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Лаборант	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Робітники харчового підприємства	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
Водій транспортних засобів	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	

Примітка: О — обов'язково; Ф — факультативно; Н/З — не застосовується

	Технічне обслуговування	Калібрування/півірка	Політика та процедури FSMS	Аналітичні політики та процедури	Верифікація та валідація HACCP	Контроль документації	Контроль записів	Готовність до надзвичайних ситуацій та управління кризовими ситуаціями	Захист харчових продуктів та шахрайство з харчовими продуктами	Робота зі скаргами споживачів	Комунікації	Внутрішній аудит	Огляд управління FSMS	
	H/3	H/3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	H/3	O	
	H/3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	
	H/3	H/3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	
	H/3	H/3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	H/3	O	
	O	O	O	H/3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	
	H/3	O	O	H/3	O	O	O	O	O	Ф	O	Ф	O	
	Ф	O	O	H/3	O	O	O	O	O	Ф	O	H/3	O	
	O	O	O	H/3	Ф	O	O	O	O	Ф	O	H/3	O	
	O	Ф	O	H/3	Ф	O	O	O	O	O	O	Ф	O	
	O	O	O	O	Ф	O	O	O	Ф	Ф	Ф	Ф	H/3	
	O	H/3	O	H/3	H/3	O	O	O	O	O	O	O	H/3	
	O	Ф	O	H/3	H/3	O	O	O	O	Ф	Ф	Ф	H/3	

Таблиця 5.5 Матриця для підготовки навчання з питань безпеки харчових продуктів

Посада	Ознайомлення з основами безпеки харчових продуктів	Особиста гігієна	Контроль шкідників та відходів	Очищення/дезінфекція, прибирання	Управління алергенами	Доставка харчових продуктів	Переробка харчових продуктів	Зберігання харчових продуктів	НАССР	Простежуваність, відкликання та вилучення	
Генеральний директор										Н/З	
Менеджер з безпеки харчових продуктів (представник керівництва)											
Спеціаліст з питань гігієни/мікробіолог											
Менеджер з переробки молока											
Керівник лабораторії											
Завідувач складу										Н/З	
Головний інженер											
Менеджер з обслуговування											
Менеджер з логістики										Н/З	
Лаборант											
Робітник харчового підприємства										Н/З	
Водій транспортних засобів										Н/З	

Примітка: ■ = завершено; ■ = заплановано; ■ = прострочено; Н/З = не застосовується.

Список використаних джерел

- Defelice, Robyn A. 2018. "How Long to Develop One Hour of Training? Updated for 2017." *Insights* (blog), January 9. <https://www.td.org/insights/how-long-does-it-take-to-develop-one-hour-of-training-updated-for-2017>.
- Kirkpatrick, Donald L. 1959. "Techniques for Evaluating Training Programs." *Journal of American Society of Training Directors* 13 (3): 21–26.
- . 1994. *Evaluating Training Programs*. San Francisco: Berrett-Koehler Publishers.
- Norris, Thomas D. 2002. "The Seven Attributes of an Effective Records Management Program." Publication 61, Government Records Services, New York State Archives, State Education Department, University of the State of New York, Albany, NY.
- Phillips, Jack J. 1997. *Return on Investment in Training and Performance Improvement Programs*. Houston: Gulf Professional Publishing.