


Утверждаю
Директор АНО ДО
Д.В. Томилин

(подпись)
Г.

Документированная процедура
«Управление
несоответствующей продукцией»

ДП – 03-2022

2022

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	
1. Цель и область применения	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Определения	4
4. Сокращения	5
5. Ответственность и полномочия	5
6. Процедура. Описание процесса	5
7. Записи	7
Приложение А	8

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом _____
- 3 Введен впервые.

1. Цель и область применения

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

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

1.3. Процедура применяется во всех процессах пищеблока.

2. Нормативные ссылки

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

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

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

3. Определения

В настоящей процедуре применены следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

4. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НП – несоответствующая продукция

5. Ответственность и полномочия

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

6. Процедура. Описание процесса

Общие положения

Несоответствия продукции классифицируют:

- несущественные несоответствия;
- существенные несоответствия.

Несущественные несоответствия возможно устранить на месте путем коррекции:

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

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

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

6.1. Управление несоответствующей продукцией

Управление несоответствующей продукцией включает следующие этапы:

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

6.2. Этапы управления несоответствующей продукцией

6.2.1. Выявление несоответствующей продукции

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

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

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

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

6.2.1.2 На этапах технологического процесса повар пищеблока контролирует:

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

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

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

6.2.3. Идентификация несоответствующей продукции

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

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

6.2.4. Изоляция несоответствующей продукции

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

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

6.2.5. Регистрация выявленного несоответствия

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

Несоответствующая продукция может быть выявлена в результате:

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

Действия с несоответствующей продукцией:

- входного контроля;
- контроля в процессе производства;
- контроля в процессе хранения на складе;
- проведение рассортировки (при возможности проведения);

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

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

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

6.2.7. Исполнение решения и его регистрация

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

Результаты повторного контроля регистрируются.

Контроль реализации коррекции осуществляет руководитель группы ХАССП.

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

7. Записи в журнале «Учет несоответствующей продукции»

7.1. Список форм

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

