

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Мурманской области
«Кандалакшский индустриальный колледж»
(ГАПОУ МО «КИК»)**

СОГЛАСОВАНО
Советом колледжа
(протокол № 47 от «29» декабря 2018г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
№ 316 от «29» декабря 2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о рабочей группе по безопасности продукции, реализуемой в столовой
ГАПОУ МО «КИК»

Кандалакша
2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Рабочая группа по безопасности пищевой продукции на предприятии создается приказом директора. Возглавляет Рабочую группу Руководитель группы по безопасности пищевой продукции.
- 1.2. Основной задачей Рабочей группы является координирование действий по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001.
- 1.3. Рабочая группа по безопасности пищевой продукции осуществляет свою работу в соответствии с политикой и целями предприятия в области безопасности продукции, действующего законодательства РФ и настоящим положением.
- 1.4. В Рабочую группу по безопасности пищевой продукции входят представители структурных подразделений, участвующих в реализации требований стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Все члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1. ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».
- 2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

- 3.1 Термины и определения употреблены в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000.

БПП - безопасность пищевой продукции

СБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции

РГ – рабочая группа

ХАССП – система анализа рисков и критических точек

ККТ – критическая контрольная точка.

4 ФУНКЦИИ ЧЛЕНОВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

В функции членов рабочей группы по безопасности пищевой продукции входят:

- 4.1 Разработка, внедрение и совершенствование СБПП в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, разработка необходимых стандартов, методик и инструкций в области БПП, определение критических контрольных пределов для каждой ККТ, контроль их соблюдения.
- 4.2 Обучение работников всех подразделений навыкам по выполнению требований ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001.
- 4.3 Предоставление отчетов руководителю РГ о результативности и пригодности СБПП.
- 4.4 Предложение решений по результатам анализа показателей деятельности предприятия в области БПП и разработка мер по предотвращению работ, не соответствующих установленным требованиям.
- 4.5 Рассмотрение и анализ рекламаций и претензий по безопасности продукции.
- 4.6 Изучение причин, вызывающих выпуск опасной и потенциально опасной продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий.
- 4.7 Поддержание в актуальном состоянии документации СБПП.
- 4.8 Доведение до сотрудников информации:
- обеспечение выпуска безопасной продукции;
 - безопасность сырьевых материалов, ингредиентов, упаковки;
 - система производства и оборудования;
 - программа санитарно- гигиенических мероприятий;
 - хранение готовой продукции;
 - уровень квалификации персонала;
 - требования, установленные законодательством и надзорными органами;
 - опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, мероприятия по управлению ими;
 - требования потребителей, а также другие требования, которые предприятие обязалось соблюдать;
 - условия, оказывающие действие на безопасность пищевой продукции.
- 4.9 Проведение анализа и оценки опасностей в случаях:
- поступления жалоб от потребителей;
 - выпуска новой продукции;
 - внесение изменений в технологические схемы;
 - замены оборудования;
 - в других случаях, возникновение которых может повлиять на безопасность продукции.
- 4.10 Оценка и выбор соответствующих мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

- 4.11 Проведение оценки продукции, произведенной при возникновении чрезвычайных ситуаций для предотвращения выпуска потенциально опасной продукции.
- 4.12 Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний РГ.

5. ПРАВА

Члены РГ имеют право:

- 5.1. Осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством РФ.
- 5.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СБПП, контролировать работу всех подразделений на предмет соответствия целям и политики предприятия в области БПП.
- 5.3. Предлагать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предприятия, влекущим выпуск опасной продукции, предлагать и предпринимать меры по их устранению.
- 5.4. Получать доступ ко всем документам, касающимся БПП.
- 5.5. Получать от руководства своевременную информацию о новых продуктах, сырье, изменениях в технологии, а также другие сведения, касающиеся безопасности продукции.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Члены РГ несут ответственность:

- 6.1 За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.
- 6.2 За несоблюдение обязательств в области БПП и не выполнении требований СБПП.
- 6.3 За низкую исполнительную дисциплину.
- 6.4 За несоблюдение внутреннего трудового распорядка предприятия.
- 6.5 За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 6.6 За причинение материального ущерба предприятию – в пределах, установленных действующим трудовым законодательством РФ.

Разработал:

Заведующий столовой _____

М.В. Потапова