

# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОКОНТРОЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО СКЛАДИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ**

Настоящая инструкция предусмотрена в качестве вспомогательного материала для предприятия, осуществляющего оборот пищевой продукции, при составлении и управлении планом самоконтроля, а также при применении системы самоконтроля на предприятии по складированию пищевой продукции. Названное предприятие занимается складированием пищевой продукции, не требующей специальной температуры хранения, и вдобавок к складированию пищевой продукции, не требующей специальной температуры хранения, может также заниматься и складированием соприкасающихся с пищевой продукцией материалов и предметов.

План самоконтроля, программы предварительных условий, управление ими и их применение образуют систему самоконтроля. План самоконтроля должен базироваться на принципах НАССР (анализ опасностей и управление критическими контрольными точками, аббревиатура слов на английском языке *Hazard Analysis and Critical Control Points*), за исключением случаев, когда можно предположить, что по причине характера предприятия, осуществляющего оборот пищевой продукции, и обрабатываемой на этом предприятии пищевой продукции (например, складирование пищевой продукции в розничной упаковке) возможные опасности можно контролировать посредством применения программы предварительных условий. В этом случае установленные на основании предписаний гигиены питания обязательства следует считать выполненными и первый этап процедуры НАССР, или анализ опасностей, осуществлённым, и поэтому необходимость развития и применения других принципов НАССР отсутствует.

Однако, ясно, что следует обеспечить необходимый надзор и контроль (также документирование), если этого требует безопасность пищевой продукции, например, если нужно обеспечить непрерывность холодильной цепи.

Если вдобавок к складированию предприятие занимается ещё другой деятельностью (например, переупаковка, упаковка, переработка, изготовление, розничная продажа и пр.), то целесообразно, учитывая особенности этих видов деятельности, за основу составления плана самоконтроля принять инструкции по составлению плана самоконтроля для этих областей оборота пищевой продукции. Такие инструкции доступны в подразделах рубрики «Контроль пищевой продукции» на домашней странице Ветеринарно-пищевого департамента.

Например, инструкция по организации самоконтроля предприятия, осуществляющего оборот пищевой продукции неживотного происхождения, доступна по адресу [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee): Контроль пищевой продукции → Оборот пищевой продукции неживотного происхождения/комбинированной пищевой продукции → Информационные и директивные материалы → Инструкция по организации самоконтроля предприятия, осуществляющего оборот пищевой продукции неживотного происхождения.

Например, инструкция по составлению плана самоконтроля для предприятий розничной торговли доступна по адресу [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee): Контроль пищевой продукции → Розничная

торговля пищевой продукцией → Информационные и директивные материалы → Инструкция по составлению плана самоконтроля для предприятий розничной торговли.

В части I настоящей инструкции приведён обзор программ предварительных условий, в части II приведены общие принципы оценивания функционирования, ревизии и документирования всей системы плана самоконтроля. Все эти принципы/требования должны быть отражены в плане самоконтроля предприятия.

## **Понятия**

**План самоконтроля** – план предприятия, в котором записаны все действия предприятия, связанные с ними опасности и меры для оценивания, устранения и предотвращения этих опасностей или их перевода на допустимый уровень.

**НАССР** – аббревиатура слов на английском языке *Hazard Analysis and Critical Control Points* (анализ опасностей и управление критическими контрольными точками).

**План НАССР** – план самоконтроля, составленный на основе принципов НАССР, т.е. проведён анализ опасностей, определены критические контрольные точки, критические пределы, мониторинг и корректирующие действия на тот случай, если в ходе мониторинга выяснится, что ситуация в критической контрольной точке превысила установленные критические пределы.

**Программа предварительных условий** – необходимые для поддержания гигиеничной среды мероприятия и меры, которые каждое предприятие должно использовать для обеспечения безопасности пищевой продукции и на основе этого создать функционирующий план самоконтроля.

**Система самоконтроля** – функционирование плана самоконтроля и предварительных условий на предприятии.

**Опасность** – любой биологический, химический или физический фактор, который может вызвать загрязнение пищевой продукции.

**Мониторинг** – наблюдение за процессом, осуществляемое в качестве запланированных определённых процедур для оценивания нахождения критической точки под контролем.

**Товар** – используемое в понимании настоящей инструкции общее понятие складываемой пищевой продукции и соприкасающихся с пищевой продукцией материалов и предметов.

**Соприкасающиеся с пищевой продукцией материалы и предметы** (аббревиатура на эстонском языке **ТКМ** – *Toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed*) – предусмотренные для соприкосновения с пищевой продукцией материалы и предметы включают в себя все материалы и предметы,

- которые в готовом виде предназначены для соприкосновения с пищевой продукцией;
- которые в готовом виде уже соприкасаются с пищевой продукцией и предусмотрены для этого;
- относительно которых можно предположить, что они соприкасаются с пищевой продукцией или выделяют в пищевую продукцию свои ингредиенты.

К ТКМ относятся посуда (пластиковая, керамическая, стеклянная и пр.) и кухонные принадлежности (например, тёрки, поварёшки, пекарская бумага, резиновые перчатки), в том числе электрическая бытовая техника (например, миксеры, пароварки, мясорубки); оборудование и средства пищевой промышленности (например, резервуары, системы трубопроводов, миксеры, разделочные доски, поварёшки, дуршлага, ящики, сменные шланги); упаковки (например, банки, бутылки, крышки, коробки, пакеты, упаковочный материал в виде плёнки, листовой и упаковочной бумаги) и пр.

**Контроль функционирования системы самоконтроля** – процедура, подтверждающая функционирование, эффективность и соответствие (действительности) системы самоконтроля, которая проводится периодически (1 раз в год), а в исключительном случае при необходимости также и чаще (например, при добавлении сферы оборота пищевой продукции и т.п.). Осуществление контроля и его результаты протоколируются и сохраняются.

# I часть

## Программа предварительных условий

### 1. План расположения предприятия вместе с планом внешних сетей водоснабжения и канализации

Первейшими задачами является предоставление обзора о земельном участке вместе с его размерами, а также обзора его ближайших окрестностей. Указывается следующее:

- 1.1. границы земельного участка;
- 1.2. границы недвижимостей в ближайших окрестностях;
- 1.3. планируемые и имеющиеся строения;
- 1.4. границы кварталов, дорог и прочих территорий;
- 1.5. условные обозначения территорий;
- 1.6. коммуникации;
- 1.7. расстояния от строений до границ земельного участка, основные размеры строений;
- 1.8. подъездные пути и доступы на земельный участок;
- 1.9. ограды, ворота, дороги, парковочные места и т.п.

### 2. План помещений предприятия вместе с размещением оборудования и внутренних устройств и планом внутренних сетей водоснабжения и канализации

На данном плане следует указать чётко обозначенное передвижение складированной пищевой продукции, работников и отходов. Рекомендуются также указать передвижение соприкасающихся с пищевой продукцией материалов и предметов (эст. ТКМ).

На плане следует отметить размещение помещений предприятия, в том числе бытовых помещений и туалетов, а также размещение оборудования и внутренних устройств в помещениях. На плане указывается наименование помещения, оборудования и внутреннего устройства, а также номер позиции.

На плане водоснабжения и канализации указываются все пронумерованные места водозабора и местоположения канализационных трапов.

### 3. Оборот товара

Этапами оборота товара на предприятии складирования являются следующие:

- Приём
- Складирование
- Комплектация
- Выдача

Далее приведено, на что нужно обратить особое внимание на этих этапах в связи с пищевой продукцией и ТКМ.

### 3.1 Пищевая продукция

Здесь следует описать, каким образом организована заготовка пищевой продукции (у кого и где закупается). Прежде всего, следует обратить внимание на то, чтобы пищевая продукция закупалась у надёжного поставщика.

До разгрузки пищевой продукции с транспортного средства проверяется соответствие товара сопроводительным документам и корректность маркировки, а также проверяются даты реализации пищевой продукции и визуально оценивается её внешний вид. При приёмке пищевой продукции назначенное для этого ответственное лицо проверяет соответствие пищевой продукции установленным и акцептированным предприятием показателям качества и безопасности.

Другими словами, во избежание проблем с пищевой продукцией следует разработать контрольные действия, которые осуществляются при приёмке пищевой продукции. Следует определить параметры (вместе с пределами, в которых пищевая продукция может быть принята), которые проверяются при поступлении пищевой продукции. Для этой деятельности на предприятии назначается ответственное лицо, которое фиксирует соответствующие данные.

Например:

- сроки реализации пищевой продукции;
- качество (целостность и чистота упаковки, отсутствие у пищевой продукции признаков порчи);
- обеспечено отслеживание товара, см. пункт 4.

Данные можно представить в виде таблицы.

Образец:

Дата, время	Производитель или поставщик	Наименование пищевой продукции	Кол-во пищевой продукции (заказано/ поступило)	Примечания	Корректирующие меры	Подпись

Если пищевая продукция не соответствует утверждённым требованиям либо есть основания для подозрений в несоответствии пищевой продукции, товар не принимается. Отклонения, замечания и применяемые предприятием складирования корректирующие меры регистрируются соответствующим лицом. В плане самоконтроля следует привести чёткие инструкции по поведению в такой ситуации.

Загрязнённая при разгрузке с транспортного средства, транспортированная на склады с повреждённой упаковкой или загрязнённая иным способом пищевая продукция устраняется из процесса оборота в соответствии с планом обращения с отходами.

Складирование пищевой продукции должно осуществляться в заданных производителем или упаковщиком условиях (например, температура хранения шоколада, влажность воздуха и т.п.). Для этого нужно следить за имеющейся на декларации соответствия или сопроводительных документах либо на маркировке пищевой продукции информацией.

При комплектации и выдаче пищевой продукции нужно следить за тем, чтобы со склада не выдавался несоответствующий требованиям товар (например, с повреждённой упаковкой, с превышением сроков реализации и т.п.), чтобы партию пищевой продукции можно было идентифицировать (обозначение или срок реализации партии) и сопроводительная документация совпадала с партией товара. Это необходимо для того, чтобы предоставить информацию относительно необходимых для хранения пищевой продукции условий (например, температура хранения шоколада, влажность воздуха и т.п.) следующему предприятию, осуществляющему оборот пищевой продукции.

Пищевую продукцию можно транспортировать только соответствующим требованиям транспортным средством. При выборе партнёра по сотрудничеству следует проверять, принадлежит ли данное транспортное средство уполномоченному (осведомлённому) предприятию по перевозке пищевой продукции.

### 3.2 Соприкасающиеся с пищевой продукцией материалы и предметы (эст. ТКМ)

Относительно ТКМ в плане самоконтроля кратко описывается способ обеспечения предприятием соответствующей обработки материалов/предметов, включая:

- материалы/предметы, которые используются в процессе оборота пищевой продукции;
- материалы/предметы, которые складировются в целях сбыта.

Краткое описание содержит разъяснения относительно того, как:

1. Происходит приёмка ТКМ (в том числе проверка документов и маркировки).  
Во избежание проблем с ТКМ при их покупке следует обращать внимание на надёжность поставщика. Следует разработать контрольные действия, которые осуществляются при приёмке ТКМ на склад. Следует установить параметры (вместе с пределами, в которых принимаются ТКМ), которые проверяются при поступлении ТКМ. Важно, чтобы документы и маркировка соответствовали требованиям (смотрите подробнее на домашней странице Ветеринарно-пищевого департамента [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee): Контроль пищевой продукции → Соприкасающиеся с пищевой продукцией материалы и предметы → Общая информация для предприятия, осуществляющего оборот пищевой продукции). Следует назначить ответственное лицо/лиц, которые проверяют поступающий товар. В плане самоконтроля также должны быть описаны действия при поступлении несоответствующего товара.
2. Обеспечиваются условия складирования.  
При складировании следует обеспечить условия для того, чтобы ТКМ достигли конечного потребителя предусмотренным производителем ТКМ способом. Это

означает, что при складировании следует обеспечить ТКМ требуемую согласно документам ТКМ среду складирования (температуру и влажность воздуха). Следует также обратить внимание на гигиену, что особенно важно в отношении материалов/предметов, которые до соприкосновения с пищевой продукцией дополнительно не очищаются, а также в том случае, если на складе происходит переупаковка материалов/предметов (например, расфасовка пластиковых стаканчиков в более мелкую групповую упаковку). При упаковывании в качестве первичной упаковки ТКМ используются только те материалы, которые предусмотрены для соприкосновения с пищевой продукцией, и нужно избегать перекрёстного загрязнения с химикатами (складировать ТКМ на отдельно стоящем от химикатов стеллаже или в отдельном помещении).

3. Обеспечено отслеживание товара, см. пункт 4.

#### **4. Отслеживание товара**

Товар должен отслеживаться на всех этапах процесса оборота. Далее приведены аспекты, на которые следует обратить особое внимание при отслеживании пищевой продукции и ТКМ.

##### **4.1 Пищевая продукция**

На складе должна быть обеспечена возможность идентификации всех предприятий, от которых поступает на склад пищевая продукция. Для этого предприятие по обороту пищевой продукции должно использовать надлежащие системы и процедуры, а при необходимости следует обеспечить доступность вышеупомянутой информации для надзорных учреждений. В этом помогут корректные сопроводительные документы, в которых отмечено наименование продукта, производитель (и/или перепродавец), количество, идентификационный номер партии, срок хранения. При приёмке пищевой продукции следует контролировать, чтобы пищевая продукция соответствовала сопроводительным документам. Если информация о поступающей пищевой продукции содержится только на сопроводительном документе, то пищевую продукцию нужно до складирования маркировать или снабдить необходимой информацией другим способом (прежде всего, указать наименование, условия и сроки хранения).

Следует утвердить систему для того, чтобы в случае если поступившая на предприятие или отправленная на другое предприятие пищевая продукция оказалась несоответствующей требованиям, было бы возможно обнаружить эту партию на предприятии и устранить из оборота. Такие действия можно фиксировать договорами о сотрудничестве, в которых указывается, каким образом происходит оборот несоответствующей требованиям пищевой продукции. Например, возврат производителю/импортёру согласно договору; например, ликвидация пищевой продукции и покрытие связанных с ликвидацией расходов со стороны партнёра по сотрудничеству, который поставил несоответствующую требованиям продукцию. Дополнительно см. пункт 5. Оборот несоответствующего требованиям товара.

## 4.2 Соприкасающиеся с пищевой продукцией материалы и предметы (эст. ТКМ)

Следует обратить внимание на соответствие отражённой на накладных (в том числе на декларации соответствия) информации поступающему товару/маркировке товара. Если маркировка ТКМ находится только на наклеенной на изделие этикетке, и имеется опасность её износа, тогда в прилагающиеся к плану самоконтроля документы вносится запись, содержащая имеющуюся на маркировке при поступлении товара информацию. Для этого можно использовать различные способы, например, следующую таблицу.

Образец:

Дата поступления	Наименование ТКМ	Поставщик	Дополнительная информация на изделии для обеспечения отслеживания	Особые условия использования на изделии или в документе	Примечания	Подпись

**ВВ!** В плане самоконтроля не нужно расписывать уже отражённую в документах ТКМ (в т.ч. на сопроводительных документах, декларациях соответствия) информацию! Имеющиеся документы ТКМ объединяются (могут прилагаться к плану самоконтроля либо содержаться в отдельной папке или др.).

## 5. Оборот несоответствующего требованиям товара

Если товар не соответствует утверждённым требованиям либо есть основания для подозрений в его несоответствии, товар не принимается. Отклонения, замечания и применяемые предприятием складирования корректирующие меры регистрируются соответствующим лицом.

Данные можно представить в виде таблицы.

Образец:

Дата, время	Производитель или поставщик	Наименование товара	Кол-во (заказано/ поступило)	Примечания	Корректирующие меры	Подпись

Загрязнённый при разгрузке с транспортного средства, транспортированный на склад с повреждённой упаковкой или загрязнённый иным способом товар устраняется из процесса оборота в соответствии с планом обращения с отходами.



Следует разработать план, как действовать в том случае, если имеется основание полагать, что на предприятие складирования принят несоответствующий требованиям товар (например, если несоответствие пищевой продукции качеству обнаружено только при её складировании).

Следует описать,

- какое количество товара не соответствует требованиям;
- выдан ли несоответствующий требованиям товар со склада, кому и в каком количестве;
- как отозвать товар, если он отправлен со склада, либо как действовать дальше – например, зафиксировать в договоре о сотрудничестве способы возмещения ущерба;
- что сделали с товаром (согласно договору о сотрудничестве с производителем, поставщиком – например, списание, возврат товара).

Действия следует документировать и назначить ответственное лицо, которое занимается регулированием и разрешением таких ситуаций.

Также следует описать (план деятельности), как действовать в том случае, если несоответствующий товар, который может представлять угрозу для здоровья человека, уже выдан со склада. План деятельности описывает процедуру и действия по организации отзыва и при необходимости ликвидации товара (согласно договору о сотрудничестве с производителем, поставщиком). Следует назначить ответственное лицо, которое занимается регулированием и разрешением таких ситуаций. Действия следует документировать.

Также нужно описать, каким способом (например, посредством СМИ) и кому (партнёру по сотрудничеству, надзорному учреждению, обычному потребителю) предоставляется информация о таких ситуациях.

## **6. Перевозка и средства перевозки**

Если предприятие имеет собственное транспортное средство, следует привести о нём следующие данные:

- регистрационный знак транспортного средства;
- номер регистрационного свидетельства транспортного средства;
- техническое описание грузового пространства.

Следует описать, как обеспечивается качество пищевой продукции на протяжении транспортировки.

Описание очистки транспортных средств можно привести в плане очистки и дезинфекции.

Если предприятие не имеет собственных транспортных средств (т.е. покупает транспортную услугу), то в этом случае также следует учитывать, что перевозка пищевой продукции на предприятие и её вывоз оттуда может осуществляться только транспортными средствами, принадлежащими уполномоченным (осведомлённым)

предприятиям<sup>1</sup>, в которых обеспечены необходимые для сохранности качеств пищевой продукции условия, в которых пищевая продукция не загрязняется и в которых её качество не ухудшается.

## 7. Очистка и дезинфекция

Помещения, в которых осуществляется оборот пищевой продукции, должны быть чистыми, при необходимости они дезинфицируются. Осуществляющее оборот пищевой продукции предприятие для очистки и при необходимости дезинфекции предприятия, его территории, помещений и средств обработки должно использовать исключительно те средства и вещества и только таким способом, который не вызывает загрязнения пищевой продукции, не ухудшает её качества и не угрожает здоровью человека. Чистящие и дезинфицирующие вещества нужно использовать согласно составленной производителем упомянутого вещества инструкции.

План очистки и дезинфекции включает в себя и содержит следующую информацию:

- очистка (и при необходимости дезинфекция) внутреннего оборудования и помещений;
- очистка транспортных средств (если предприятие имеет транспортные средства);
- перечень используемых средств;
- инструкции или краткие описания оборудования, средств труда и очистки помещений (наименование объекта, используемые чистящие вещества, при необходимости пропорции разведения чистящих веществ, краткое описание процесса очистки и частота очистки объекта).

Образец:

№ п/п	Наименование объекта	Чистящие и дезинфицирующие вещества	Пропорции разведения	Краткое описание очистки и дезинфекции	Частота очистки и дезинфекции объекта	Ответственное лицо

Следует установить процедуры мониторинга очистки и дезинфекции, где приводится следующее:

- методы мониторинга (регистрация, визуальное оценивание, место проведения мониторинга);
- частота проведения мониторинга;
- лица, ответственные за оценивание и регистрацию результатов.

---

<sup>1</sup> Уполномоченное предприятие – предприятие по перевозке пищевой продукции, которое занимается перевозкой пищевой продукции и подлежит осведомлению до начала оборота пищевой продукции. Уполномоченными считаются сертифицированные или осведомлённые предприятия, осуществляющие оборот пищевой продукции и использующие для перевозки обработанной пищевой продукции принадлежащее предприятию транспортное средство.

## **8. Борьба с вредителями**

На предприятии, осуществляющем оборот пищевой продукции, следует внедрить достаточные меры борьбы с вредителями. Нужно также принять меры во избежание доступа домашних животных в помещения по переработке пищевой продукции.

Составляется план борьбы с вредителями, который содержит следующее:

- план помещений предприятия (с наименованием здания/помещения), в котором указываются места размещения средств борьбы с вредителями;
- перечень вредителей, с которыми ведётся борьба;
- частота проведения борьбы с вредителями;
- наименование средств борьбы с вредителями;
- краткое описание средств борьбы с вредителями;
- краткое описание корректирующих действий, если замечены следы деятельности вредителей.

Следует установить процедуры мониторинга борьбы с вредителями, где приводится следующее:

- методы мониторинга (визуальное оценивание, место проведения мониторинга);
- частота проведения мониторинга;
- лица, ответственные за оценивание и регистрацию результатов.

Если предприятие использует услугу по борьбе с вредителями, следует приложить договор к плану самоконтроля.

## **9. Сбор и вывоз отходов**

Пищевые отходы и прочие отходы следует по возможности быстро удалять из помещений по переработке пищевой продукции во избежание их накопления.

Пищевые отходы и прочие отходы следует содержать в закрывающихся ёмкостях, за исключением случаев, когда переработчик пищевой продукции может доказать компетентному учреждению соответствие и уместность других ёмкостей или систем по удалению отходов. Указанные ёмкости должны иметь подходящую конструкцию, быть в хорошем состоянии, легко очищаться и при необходимости дезинфицироваться.

Удаление всех отходов должно происходить гигиеничным и бережливым по отношению к окружающей среде способом согласно соответствующим действующим правовым актам. Отходы не могут быть прямым или косвенным источником загрязнения.

Составляется план сбора и вывоза отходов, который содержит следующее:

- краткое описание образующихся отходов (упаковка, испорченная пищевая продукция или продукция с истёкшим сроком хранения);
- организация сбора отходов (маркировка посуды для сбора отходов, частота опорожнения и очистки);
- частота и место назначения вывоза отходов (мусорная свалка, корм для животных);
- обращение с побочными продуктами животного происхождения (если они образуются на предприятии, например, яйца, молочный порошок, рыбные или

мясные консервы с истёкшим сроком реализации или повреждённой упаковкой и т.п.).

Если предприятие использует услугу по вывозу отходов, следует приложить договор к плану самоконтроля.

## **10. Питьевая вода**

Предприятие, осуществляющее оборот и складирующее упакованную пищевую продукцию, не требующую специальной температуры хранения (т.е. уполномоченное предприятие), не обязано проводить периодический анализ питьевой воды.

Если же складируется неупакованная пищевая продукция (например, фрукты), тогда осуществляющее оборот предприятие должно проводить периодический анализ питьевой воды. В обороте используется питьевая вода (например, мытьё тары, мытьё фруктов, мытьё рук работников до комплектации фруктов, т.е. до начала работы).

Анализ питьевой воды следует проводить в объёме необходимых показателей, приведённых в постановлении Министра социальных дел № 82 от 31 июля 2011 г. «Требования к качеству и контролю питьевой воды и метод анализа». Анализ проб следует проводить в аккредитованной лаборатории.

В качестве разъяснительного материала по данному пункту можно использовать инструкцию [«Вода в системе безопасности пищевой продукции на предприятии, осуществляющем оборот пищевой продукции»](#), которая доступна на домашней странице Ветеринарно-пищевого департамента [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee): Контроль пищевой продукции → Скламирование пищевой продукции → Информационные и директивные материалы.

## **11. Состояние здоровья работников**

Каждый работник, который занимается физической переработкой товара, должен иметь действующую справку о состоянии здоровья с фотографией при поступлении на работу и на протяжении всего времени работы на предприятии. Справка о состоянии здоровья должна быть всегда на предприятии и при необходимости доступна для проверки со стороны чиновника надзорного учреждения.

На предприятии должно быть назначено лицо, ответственное за направление работников на предварительную и периодическую проверку состояния здоровья, которое контролирует наличие и действительность справки о состоянии здоровья работника, регистрирует заболевания и нарушения здоровья работников, организует оснащение персонала рабочей одеждой и средствами, необходимыми для обеспечения личной гигиены на рабочем месте.

## **12. Обучение работников**

Предприятие, осуществляющее оборот пищевой продукции, составляет программу обучения работников гигиене питания, на основании которой организуется периодическое обучение работников согласно их рабочим задачам и оцениваются соответствующие знания работников.

Работники должны быть осведомлены о связанных с планом самоконтроля действиях и процедурах (поскольку эффективность функционирования системы самоконтроля и поэтому также всего предприятия зависит от осведомлённости работников). Работники должны быть обучены и осведомлены о том, как, например, проводить предусмотренный в рамках самоконтроля мониторинг, связанные с обращением с отходами и очисткой процедуры, соответствующие процедуры в случае возникновения сбоев при приёмке товара (что делать с несоответствующим требованиям товаром, если это обнаружилось при его приёмке), а также другие процедуры.

Обучение следует запланировать для различных групп по подразделениям, осуществляющим оборот пищевой продукции. Программа обучения должна содержать перечень обучающихся работников, вид и продолжительность обучения, краткое описание содержания обучения, способ оценивания знаний и частоту проведения обучения работников.

## II часть

### Контроль функционирования системы самоконтроля и документирование

#### 1. Утверждение действий для подтверждения соответствия требованиям системы самоконтроля

Для подтверждения эффективности разработанного плана самоконтроля и функционирующей системы самоконтроля следует периодически (1 раз в год), а также при возникновении необходимости проводить оценивание их соответствия требованиям.

Целью оценивания является выяснение соответствия функционирующей системы утверждённым положениям плана самоконтроля, а также соответствия утверждённого плана самоконтроля действительному положению на предприятии. Такие проверки следует планировать и проводить с определённой частотой, а также в том случае, если в деятельности предприятия происходят существенные изменения.

Изменения, в числе прочего, могут быть следующими:

- меняется частота или средства программы очистки, меняется фирма, оказывающая услугу по борьбе с вредителями, или средства борьбы с вредителями;
- меняются условия складирования (например, увеличение склада путём строительства дополнительной площади; приступают к складированию продукции, требующей специальной температуры хранения, – эти изменения подлежат сертификации!);
- начало деятельности в новой сфере оборота пищевой продукции (например, начинают складировать, упаковывать, перерабатывать пищевую продукцию, произведённую экологически чистым сельскохозяйственным способом, – эти изменения подлежат сертификации!).

Лица, проводящие проверку, должны обладать достаточными знаниями о сущности плана самоконтроля, а в интересах получения объективных результатов разработчик системы самоконтроля не может проверять свою собственную работу. Такая возможность отсутствует лишь на том предприятии, где работает только один человек. Результаты проверки документируются, и на основании собранной в результате проверки информации в план самоконтроля и систему самоконтроля вносятся необходимые изменения.

Для проведения проверки можно составить вспомогательный контрольный опросник.

Вопросы могут быть, к примеру, следующими:

- Имеется ли на предприятии отвечающая всем требованиям планировка владения?
- Имеется ли на предприятии отвечающий всем требованиям план помещений, внутреннего оборудования и путей передвижения?
- Является ли план очистки и дезинфекции эффективным, функционирующим и соответствующим всем требованиям?

- Является ли план борьбы с вредителями эффективным, функционирующим и соответствующим всем требованиям?
- Является ли план обращения с отходами эффективным, функционирующим и соответствующим всем требованиям?
- Соблюдают ли работники правила личной гигиены?
- Обладают ли работники достаточными знаниями в области гигиены питания?
- Обладают ли работники достаточными знаниями об утверждённых планом самоконтроля действиях?
- Осуществляется ли мониторинг в предусмотренном порядке, достаточна ли установленная частота проведения мониторинга?
- Контролируется ли кем-либо проведение мониторинга (например, заполнение листов мониторинга)?
- Контролируются ли результаты мониторинга, задокументированы ли они?
- Определены ли корректирующие действия, применяются ли они, задокументированы ли отклонения и корректирующие действия?
- Отвечает ли документирование плана самоконтроля всем требованиям, охватывает ли он все действия?
- В случае произошедших на предприятии изменений внесены ли изменения в план самоконтроля, задокументированы ли эти изменения?
- ...

## 2. Документирование

Документация системы самоконтроля должна включать в себя все необходимые документы, листы мониторинга и доказательный материал (результаты проверки). Документация должна вестись корректно, точно и в соответствии со всеми требованиями, а также охватывать всю систему самоконтроля. Документы должны быть идентифицируемыми (номера ссылок) и легко находимыми.

Для этого следует:

- составить порядок документирования, включающий в себя систему самоконтроля, – папки, номера ссылок и т.п.;
- определить периоды хранения документов;
- упорядочить документы в логической очерёдности;
- хранить документы в хронологическом порядке;
- убедиться в том, что документы легко найти;
- убедиться в том, что всё связанное с системой самоконтроля задокументировано.