

ПЛАН ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	кто			
№ 1 Заявки и поступление продукции	01 – список аккредитованных поставщиков	Ф,Х,М,А – поступление не качественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции в списке	товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующему, проверить, актуальность списка	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «ІС»	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	02 – комплект документов	Ф,Х,М,А – поступление не качественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорт качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, сообщить медсестре, провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующему	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «ІС»	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	03 – контроль ПДК	Ф,Х,М,А – поступление не качественной продукции	По видам (см И-03-09)	Сертификаты качества, паспорт качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, продукции провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующему	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «ІС»	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 2 условия хранения и транспортировки (склад)	01 – температура в морозильных камерах - 18С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше 18С	Температура в морозильных камерах	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня	завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повар: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренние аудиты
	02 – температура в холодильнике +2С +4С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2 +4С	Температура в холодильнике	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня	завхоз		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренние аудиты

