

Утверждаю

Генеральный директор ООО «Комбинат питания «КК»
Царенко М.С.
г.

№ 13 от 11.01.2022



ПРИКАЗ

О внедрении на пищеблоках ООО «Комбинат питания «КК» Системы менеджмента качества пищевой продукции и плана ХАССП

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 ст. 10 внедрить Систему менеджмента качества на пищеблоках в следующем документарном составе:

1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по санитарным требованиям на предприятии ППОПМ - 001
2. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию ППОПМ - 002
3. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом ППОПМ - 003
4. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями ППОПМ - 004
5. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами ППОПМ - 005
6. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры ППОПМ - 006
7. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции ППОПМ - 007
8. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов ППОПМ - 008
9. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по оценке и выбору поставщиков ППОПМ - 009
10. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обращению с аллергенами ППОПМ - 010
11. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей ППОПМ - 011
12. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору

- поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями ППОПМ - 012
13. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам ППОПМ - 013
 14. Производственная программа по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции ППОПМ -
 15. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству ППОПМ – 015
 16. План ХАССП ПХ-001
 17. Документированная процедура управления документацией ДП - 001
 18. Документированная процедура управления записями ДП - 002
 19. Документированная процедура прослеживаемости ДП - 003
 20. Документированная процедура управления несоответствующей продукцией ДП - 004
 21. Документированная процедура отзыва (изъятия) продукции ДП - 005
 22. Документированная процедура проведения КД и ПД ДП - 006
 23. Документированная процедура рассмотрения претензий и жалоб потребителей ДП - 007
 24. Документированная процедура проведения внутренних аудитов ДП - 008
 25. Документированная процедура по обучению сотрудников в области пищевой безопасности ДП - 009
 26. Документированная процедура по чрезвычайным ситуациям ДП - 010
 27. Документированная процедура проведения анализа со стороны руководства ДП – 011
 28. Протокол верификации Ф – 001
 29. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции П – 001
 30. Руководство по качеству РК - 001

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.