

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Навчально-науковий інститут харчових технологій  
Кафедра експертизи харчових продуктів**

«До захисту в ЕК»  
Директор інституту(декан факультету)  
\_\_\_\_\_ Кочубей-Литвиненко О.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

«До захисту допущено»  
В.о. Завідувача кафедри  
\_\_\_\_\_ Арсеньєва Л.Ю.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньо-професійної програми Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

на тему: Розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суніця» відповідно до серії ISO 22000 на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький МЫСЬКМОЛОКОЗАВОД»

Виконав: здобувач 2М курсу, групи ЗХЕ-2-1М

Юкіманська Анастасія Станіславівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник доц., канд. техн. наук Попова Наталія Вікторівна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти \_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)

(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Рецензент \_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній роботі немає запозичень із праць інших авторів без відповідних посилань.

Здобувач \_\_\_\_\_

(підпис)

**Київ – 2021 р.**

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Навчально-науковий інститут харчових технологій

Кафедра експертизи харчових продуктів

Освітній ступінь - магістр

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма – «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

**В.о.завідувача кафедри  
експертизи харчових продуктів**

Л.Ю.Арсеньєва  
“29” жовтня 2020 року

## ЗАВДАННЯ

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Іокіманської Анастасії Станіславівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суніця» відповідно до серії ISO 22000 на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»

керівник роботи: Попова Наталія Вікторівна, доц., кандидат технічних наук,  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “28” жовтня 2020 року №883

2. Строк подання здобувачем роботи 4 лютого 2021 р.

3. Вихідні дані до роботи : 1. Матеріали, зібрані під час переддипломної практики. 2. Методичні рекомендації до виконання магістерських робіт.

3. Система менеджменту безпечності на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод». 4. Сертифікація виробництва.

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): Титульний аркуш. Завдання на роботу. Анотація. Зміст. Вступ. 1. Сертифікація виробництва за вимогами стандарту ДСТУ ISO 22000:2019. 2. Загальні методи дослідження. 3. Характеристика системи менеджменту безпечності на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод». 4. Розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем. 5. Охорона праці та цивільний захист на молокопереробному підприємстві. Загальні висновки. Список використаної літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу: таблиць (11), рисунків (1).

## 6. Консультанти розділів магістерської роботи

| Розділ | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата   |                  |
|--------|-------------------------------------------|----------------|------------------|
|        |                                           | завдання видав | завдання прийняв |
| 1      |                                           |                |                  |
| 2      |                                           |                |                  |
| 3      |                                           |                |                  |
| 4      |                                           |                |                  |
| 5      |                                           |                |                  |
| 6      |                                           |                |                  |

7. Дата видачі завдання 29 жовтня 2020 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| №   | Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи                                                             | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
| 1.  | Літературний пошук та підготовка аналітичного огляду за темою дослідження                                 | 29.10.2020-04.11.2020         |          |
| 2.  | Розгляд та аналіз існуючої системи менеджменту безпеки на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»            | 05.11.2020-19.11.2020         |          |
| 3.  | Складання плану сертифікації виробництва на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                          | 19.11.2020-17.12.2020         |          |
|     | <b>1-атестація</b>                                                                                        | 17.12.2020                    |          |
| 4.  | Підготовка розділу з охорони праці та цивільного захисту і погодження його з керівником                   | 18.12.2020-23.12.2020         |          |
| 5.  | Розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | 24.12.2020-13.01.2021         |          |
| 6.  | Розроблення документації, які необхідна для проходження сертифікації виробництва                          | 14.01.2021-25.01.2021         |          |
| 7.  | Оформлення пояснювальної записки і презентації роботи та подання їх на кафедрі                            | 26.01.2021-04.02.2021         |          |
|     | <b>2-а атестація</b>                                                                                      | 04.02.2021                    |          |
| 8.  | Попередній розгляд на кафедрі                                                                             | 05.02.2021-07.02.2021         |          |
| 9.  | Отримання зовнішньої рецензії і підготовка до захисту в ЕК                                                | 07.02.2021                    |          |
| 10. | Захист роботи в ЕК                                                                                        | 11.02.2021                    |          |

Здобувач \_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

Актуальність магістерської роботи полягає в тому що, проведення сертифікації виробництва за вимогами гармонізованого стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 необхідне для підприємств, які є виробниками харчової продукції. Сертифікація системи НАССР є надзвичайно важливим етапом, оскільки укріплює довіру ритейлерів та споживачів до підприємства та до харчової продукції, яка ним вводиться в обіг та є підтвердженням дотримання вимог до системи управління безпечністю харчових продуктів.

*Метою роботи* є розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» на відповідність вимогам стандарту ДСТУ ISO 22000:2019.

Наукова новизна роботи полягає в тому, що вперше пропонується розробити план сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» за ДСТУ ISO 22000:2019.

*Практична цінність* полягає у тому, що результати роботи можуть бути використані на харчових підприємствах з метою сертифікації системи управління безпечністю виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» та використані при викладанні дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація».

У магістерській роботі наведено аналіз системи менеджменту безпеності на харчовому виробництві, схему сертифікації за вимогами стандарту ДСТУ ISO 22000:2019, блок-схему виробництва сирка з наповнювачем, опис існуючої системи менеджменту безпеності на підприємстві, план сертифікації системи менеджменту безпеності на підприємстві, розроблено рекомендації щодо проведення сертифікації виробництва, розроблено процедури простежуваності продукту та процедуру з внутрішніх аудитів на підприємстві, наведено характеристику охорони праці та цивільного захисту на молокопереробному підприємстві.

**Ключові слова:** сирок з наповнювачем, система менеджменту безпеності виробництва сирка з наповнювачем, сертифікація, ДСТУ ISO 22000:2019.

## SUMMARY

The relevance of the master's thesis is that the certification of production according to the harmonized standard DSTU ISO 22000: 2019 is required for enterprises that are producers of food products. HACCP certification is an extremely important step, as it strengthens the confidence of retailers and consumers in the company and in the food products that it puts into circulation and is a confirmation of compliance with the requirements of the food safety management system.

The purpose of this work is to develop recommendations for certification of cheese production with the filler "Strawberry-strawberry" in accordance with the requirements of the standard DSTU ISO 22000: 2019.

The scientific novelty of the work is that for the first time it is proposed to develop a plan for certification of cheese production with the filler "Strawberry-strawberry" according to DSTU ISO 22000: 2019.

The practical value is that the results can be used in food companies to certify the safety management system of cheese production with the filler "Strawberry-strawberry" and used in teaching the discipline "Standardization, metrology and certification".

The master's thesis provides an analysis of the safety management system in food production, certification scheme according to the requirements of DSTU ISO 22000: 2019, block diagram of cheese production with filler, description of the existing safety management system at the enterprise, certification plan of safety management system at the enterprise, developed recommendations for production certification, product traceability procedures and internal audit procedures at the enterprise, characteristics of labor protection and civil protection at the milk processing enterprise.

Keywords: cheese with filler, safety management system for cheese production with filler, certification, DSTU ISO 22000: 2019.

## ЗМІСТ

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП.....                                                                                                             | 8  |
| РОЗДІЛ 1. СЕРТИФІКАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗА ВИМОГАМИ<br>СТАНДАРТУ ДСТУ ISO 22000:2019.....                                   | 12 |
| 1.1.Характеристика процесу сертифікації виробництва.....                                                               | 12 |
| 1.2.Характеристика національних та міжнародних стандартів<br>менеджменту якості та безпечності харчових продуктів..... | 21 |
| 1.3.Стандарти серії ISO 22000 як основа менеджменту безпечності<br>матеріалів, сировини і продукції.....               | 28 |
| Висновки за розділом 1.....                                                                                            | 33 |
| РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....                                                                             | 35 |
| 2.1. Об'єкт та предмет дослідження.....                                                                                | 35 |
| 2.2. Методи дослідження.....                                                                                           | 35 |
| 2.3. Методологія проведення сертифікації виробництва сирка з<br>наповнювачем.....                                      | 36 |
| РОЗДІЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ<br>БЕЗПЕЧНОСТІ НА ПРАТ «КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ<br>МІСЬКМОЛОКОЗАВОД».....           | 40 |
| 3.1. Блок-схема виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-<br>-суниця».....                                           | 40 |
| 3.2. Аналіз впровадження програм-передумов.....                                                                        | 43 |
| 3.3. Аналіз системи НАССР.....                                                                                         | 47 |
| Висновки за розділом 3.....                                                                                            | 67 |
| РОЗДІЛ 4. РОЗРОБЛЕННЯ РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ПРОВЕДЕННЯ<br>СЕРТИФІКАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРКА З НАПОВНЮВАЧЕМ.....               | 68 |
| 4.1. Етапи проведення сертифікації .....                                                                               | 68 |
| 4.2. Рекомендації щодо проведення сертифікації на підприємстві.....                                                    | 68 |
| 4.3. Розроблення документованих процедур щодо сертифікації на<br>основі стандарту .....                                | 86 |

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Висновки за розділом 4.....                                                           | 91  |
| РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ НА<br>МОЛОКОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ..... | 93  |
| 5.1. Законодавча та нормативна база з охорони праці.....                              | 93  |
| 5.2. Навчання персоналу аспектів охорони праці.....                                   | 94  |
| 5.3. Права та обов'язки з охорони праці посадових осіб та<br>спеціалістів.....        | 97  |
| 5.4. Умови праці на молокопереробному підприємстві.....                               | 99  |
| 5.5. Організація цивільного захисту на молокопереробному<br>підприємстві.....         | 103 |
| 5.6. Захист сировини та готової продукції на молокопереробному<br>підприємстві.....   | 107 |
| Висновки за розділом 5.....                                                           | 111 |
| ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....                                                                | 113 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                       | 115 |
| ДОДАТКИ                                                                               |     |

## ВСТУП

Стрімкий розвиток технологій та глобалізація міжнародної торгівлі спонукає виробників харчових продуктів до постійного пошуку шляхів удосконалення безпечності та якості товарів. Подовження "харчового ланцюга", застосування різних способів оброблення сировини, зміна системи розповсюдження, наявність на ринку товарів-аналогів, які виготовлені на вітчизняних і зарубіжних підприємствах різної потужності, зумовлюють концентрувати увагу на проблемах безпечності та якості харчових продуктів.

Розвиток суспільства неминує призводить до збільшення рівнів ризику його існування. Ризики пов'язані з харчовими продуктами, навколишнім природним та виробничим середовищем, є визначальними, а безпечність харчових продуктів – основним фактором здоров'я та безпечності людини.

Законодавство ЄС стосовно харчових продуктів вимагає, щоб кожен товаровиробник харчової галузі дбав про безпеку харчових продуктів на всіх етапах виробництва. Концепція НАССР сьогодні має міжнародне визнання як особлива система управління для виробництва харчових продуктів, яка гарантує безпеку для здоров'я споживачів. Використання принципів НАССР дає можливість підвищити стабільність якості харчової продукції та продовольчої сировини за рахунок упорядкування і координації робіт з управління небезпечними факторами у процесі їхнього виробництва, транспортування, зберігання та реалізації.

Необхідність взаємного міжнародного визнання результатів оцінки відповідності систем, що ґрунтуються на принципах НАССР, зумовили гармонізацію українського законодавства в сфері безпечності харчової продукції з європейським, що в свою чергу призвело до сертифікації харчових виробництв за єдиним міжнародним стандартом ISO 22000:2018 (національний нормативний документ ДСТУ ISO 22000:2019), в якому визначено найбільш сучасний універсальний перелік вимог до СУБХП. Серія стандартів ISO 22000 формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація.

Необхідно використовувати єдиний порядок проведення сертифікації систем менеджменту безпеки, у якому встановлені загальні правила та процедури сертифікації систем менеджменту органом із сертифікації систем менеджменту, які в свою чергу відповідають загальноприйнятим критеріям та вимогам до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем управління.

*Актуальність проблеми.* Безпечність харчових продуктів є однією зі складових глобальної ключової проблеми забезпечення продовольчої безпеки у всіх країнах світу, у тому числі і в Україні. Її розв'язання було б неможливим без прийняття та впровадження на національному рівні міжнародних нормативних документів у сфері технології виробництва харчових продуктів. Широке впровадження принципів НАССР при виробництві харчових продуктів у розвинених країнах світу зумовило необхідність однозначної оцінки третьою стороною ступеня виконання принципів НАССР, тобто сертифікації систем НАССР.

Сертифікація системи НАССР є надзвичайно важливим етапом, оскільки укріплює довіру ритейлерів та споживачів до підприємства та до харчової продукції, яка ним вводиться в обіг. Це є дуже актуальним питанням сьогодення, коли особливість формування споживчого ринку України полягає в дуже швидкому переході від адміністративної системи контролю якості та безпеки з боку держави до ринкових важелів управління, наслідком якої є повна або часткова втрата відповідальності виробника і влади за наявність на ринку неякісної та небезпечної продукції.

На сьогодні на державному рівні не розроблено документ, який би описував механізм проведення сертифікації СУБХП з урахуванням вимог національних стандартів, гармонізованих із міжнародними стандартами, та надавав би можливість проведення в подальшому аналізу й моніторингу дотримання її вимог. Це унеможливує проведення процедури сертифікації та взаємного визнання «коректно», якщо кожен орган з сертифікації встановлює власні порядки, а на національному рівні відсутній єдиний загальний порядок.

Базовим стандартом, який визначає вимоги до СУБХП, є ISO 22000:2018. Таким чином, сертифікація СУБХП (як оцінка відповідності третьою стороною) має проводитися за єдиними критеріями, визначеними в даному стандарті. Це сприяє вирішенню проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності на міжнародному рівні.

*Об'єктом дослідження* є технологія виробництва сирка з наповнювачем, сирок з наповнювачем «Полуниця-суниця».

*Предметом дослідження* є план сертифікації, система управління безпекою виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця», вимоги стандарту ДСТУ ISO 22000:2019.

*Метою* роботи є розроблення рекомендацій щодо проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» на відповідність вимогам стандарту ДСТУ ISO 22000:2019.

У зв'язку з поставленою метою необхідно вирішити наступні завдання:

- дослідити особливості проведення процесу сертифікації виробництва;
- ознайомитися з національними та міжнародними стандартами менеджменту безпеки та якості харчових продуктів;
- проаналізувати стандарти серії ISO 22000;
- вивчити технологічний цикл виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»;
- розробити план сертифікації на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод";
- розробити документовані процедури щодо сертифікації на основі стандарту ДСТУ ISO 22000:2019;
- вивчити основні аспекти охорони праці та цивільного захисту на молокопереробному підприємстві.

Наукова новизна роботи полягає в тому, що вперше пропонується розробити план сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» за ДСТУ ISO 22000:2019.

Практична цінність полягає у тому, що результати роботи можуть бути використані на харчових підприємствах з метою сертифікації системи управління безпекою виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» та використані при викладанні дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація».

Магістерська робота складається зі вступу, 5 розділів, висновків, списку використаних джерел (70 найменування). Робота виконана на 210 сторінках, містить 11 таблиць, 1 рисунок та 10 додатків.

# РОЗДІЛ 1. СЕРТИФІКАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗА ВИМОГАМИ СТАНДАРТУ ДСТУ ISO 22000:2019

## 1.1. Характеристика процесу сертифікації виробництва

В умовах глобалізації ринку харчових продуктів проблема їхньої безпеки набула настільки серйозного і масштабного характеру, що уряди багатьох країн і провідні асоціації виробників почали активний пошук шляхів зменшення ризиків їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Найбільш дієвим рішенням було визнано введення єдиних міжнародних стандартів з вимогами до безпеки харчових продуктів [1].

Як надійний захист споживачів сьогодні практично в усьому світі застосовуються система НАССР. Її впровадження вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. На початку 90-х система НАССР через «Загальні принципи гігієни харчових продуктів», розроблені комітетом Codex Alimentarius (Харчовий кодекс), зарахована до правових положень ЄС щодо харчових продуктів [2].

Для того, щоб українські підприємства отримали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки щодо забезпечення виробництва якісної та безпечної харчової продукції. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність вітчизняних харчових продуктів і завдати шкоди товаровиробникам як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках [3].

Зі вступом України до Світової організації торгівлі (СОТ) нашим підприємствам-виробникам харчової продукції довелося на собі відчутися дію цих міжнародних норм: держави-члени СОТ обмежують доступ на свій ринок українських товарів, які не відповідають вимогам їх законодавства до безпеки.

Для сучасної харчової промисловості характерним є використання великої кількості сировини, харчових добавок, пакувальних матеріалів, що призводить до появи як позитивних, так і негативних наслідків. За такої ситуації найбільш логічним кроком є гармонізація вимог до безпеки продукції

шляхом застосування загально визнаної моделі НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points – аналіз ризиків та критичні точки контролю, НАССР) [4].

НАССР – це визнаний на міжнародному рівні науково обґрунтований систематичний превентивний підхід, спрямований в першу чергу на передбачення і попередження біологічних, фізичних та хімічних небезпечних факторів, ніж на тестування і перевірку кінцевого продукту. НАССР являє собою систему оцінки небезпечних факторів продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції [5].

НАССР приділяє особливу увагу контролю процесу на якомога ранніх стадіях у технологічній схемі виготовлення продукту, застосовуючи контроль операцій та (або) методів і безперервний моніторинг в критичних контрольних точках.

Сертифікація системи НАССР укріплює довіру до підприємства та до харчової продукції, яка ним вводиться в обіг. Це є дуже актуальним питанням сьогодення, коли особливість формування споживчого ринку України полягає в дуже швидкому (стрибокподібному) переході від адміністративної системи контролю якості та безпечності з боку держави до ринкових важелів управління, наслідком якої є повна або часткова втрата відповідальності виробника і влади за наявність на ринку контрафактної продукції [6].

Дедалі більше поширення й застосування системи НАССР у всьому світі промисловістю, сільським господарством, урядами та споживачами, поряд з її сумісністю з іншими системами управління якістю, дає підстави вважати, що саме ця система в найближчому майбутньому стане універсальним інструментом для гарантування безпечності продовольства на державному рівні. Дана система може застосовуватися для широкого спектру простих і складних операцій протягом усього ланцюга виробництва і реалізації харчової продукції [7].

Широке впровадження принципів НАССР при виробництві харчових продуктів у розвинених країнах світу зумовило необхідність однозначної

оцінки третьою стороною ступеня виконання принципів НАССР, тобто сертифікації систем НАССР [8].

Глобалізація світової економіки та формування спільних транснаціональних ринків зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів відповідності, в тому числі й результатів сертифікації СУБХП в різних країнах світу.

В свою чергу, потреби взаємного міжнародного визнання результатів оцінки відповідності систем, що ґрунтуються на принципах НАССР, зумовили необхідність прийняття єдиного міжнародного стандарту ISO 22000 (національний нормативний документ ДСТУ ISO 22000:2019), в якому визначено найбільш сучасний універсальний спектр вимог до СУБХП та який формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація [9].

Єдиний порядок сертифікації СУБХП, визначений в ISO/TS 22003:2013 (національний нормативний документ ДСТУ ISO/TS 22003:2019) та органічно вписується в існуючу схему забезпечення взаємного визнання результатів оцінки відповідності (стандарти ISO серії 17000), яка побудована на принципах дії єдиних стандартів оцінки відповідності і єдиних критеріїв компетентності органів з оцінки відповідності [10]. Стандарти ISO серії 22000 займають визначальне місце в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності.

Сертифікація СУБХП проводиться з ініціативи виробника харчових продуктів або на вимогу незалежних організацій, яким державою надані відповідні повноваження. Сертифікація проводиться з метою підтвердження відповідності СУБХП вимогам, встановленим ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», для гарантії того, що виробник здатний стабільно випускати безпечну продукцію, небезпечна продукція своєчасно виявляється, а виробник уживає всіх заходів щодо запобігання випуску небезпечної продукції [11].

На замовлення органу з сертифікації може проводити оцінювання СУБХП за критеріями, які вказуються заявником у відповідності до конкретних контрактних, тендерних чи інших вимог. В цьому випадку роль органу з сертифікації полягає у засвідченні відповідності СУБХП вказаним критеріям оцінювання, які можуть частково відрізнятися від вимог відповідних стандартів.

Сертифікація СУБХП проводиться з метою підтвердження відповідності СУБХП вимогам міжнародних стандартів, для гарантії того, що виробник здатний стабільно випускати безпечну продукцію, небезпечна продукція своєчасно виявляється, а виробник уживає всіх заходів щодо запобігання випуску небезпечної продукції [12].

Процес сертифікації СУБХП складається з таких етапів:

- 1) подання та розгляд заявки на сертифікацію СУБХП;
- 2) попереднє (заочне) оцінювання СУБХП;
- 3) аудит та остаточне оцінювання СУБХП;
- 4) аналіз інформації, отриманої під час проведення оцінювання, та прийняття рішення щодо сертифікації СУБХП;
- 5) технічний нагляд за сертифікованою СУБХП протягом терміну дії сертифіката;
- 6) інформування про результати сертифікації [13].

Організаціям, які мають наміри сертифікувати СУБХП, орган з сертифікації надає необхідну інформацію щодо оформлення заявки, про порядок сертифікації СУБХП, про вимоги до сертифікації, а також про права та обов'язки органу з сертифікації. Сертифікація СУБХП містить лише оцінювання зазначених систем організації, але не означає сертифікацію її продукції, процесів або послуг [14]. Тобто відповідальність за випуск небезпечної продукції не перекладається з виробника на орган з сертифікації.

Усі роботи з сертифікації, як правило, оплачуються організацією-заявником згідно з договорами, укладеними цією організацією з органом з сертифікації. У договорах повинен наводитися обсяг робіт, пов'язаних з

сертифікацією СУБХП, етапи і терміни їх виконання, відповідальність сторін, а також порядок оплати проведених робіт. Вартість та обсяг робіт з сертифікації, як правило, залежить від розміру організації-заявника, виду продукції, а також сфери застосування СУБХП.

Сертифікація СУБХП здійснюється стосовно сфери діяльності виробника, в межах якої впроваджена СУБХП, а саме: стосовно всієї організації, чи конкретного виробничого підрозділу, або конкретного виду продукції. Права та обов'язки сторін-учасниць сертифікації обумовлюють договорами на проведення робіт з сертифікації та технічного нагляду [14].

*Орган з сертифікації систем управління має право:*

- проводити роботи з сертифікації СУБХП та видавати сертифікати;
- призупинити дію або скасувати сертифікат на СУБХП;
- запитувати та отримувати від організацій матеріали та інформацію, що необхідні для проведення робіт з сертифікації;
- визначати термін дії сертифіката [15].

*Орган з сертифікації зобов'язаний:*

- бути неупередженим, забезпечувати вірогідність, об'єктивність результатів сертифікації та забезпечувати конфіденційність отриманої інформації;
- дотримуватись правил та порядку сертифікації;
- організовувати та здійснювати технічний нагляд за сертифікованими СУБХП;
- вести реєстр виданих сертифікатів на СУБХП та інформувати заявників про зупинення дії або скасування сертифікатів на СУБХП;
- забезпечувати розгляд апеляцій, скарг, суперечок заявників та власників сертифікатів [16].

Орган із сертифікації здійснює технічний нагляд за сертифікованою СУБХП організацій протягом усього терміну дії сертифікатів з метою перевірки того, що вони продовжують відповідати вимогам, підтвердженим при сертифікації [17]. Обсяг, порядок та періодичність технічного нагляду

встановлюються програмою, що затверджується керівником органу із сертифікації, але наглядний аудит має проводитися не рідше одного разу на рік.

Наглядні аудити поза програмою технічного нагляду проводять у разі, якщо: одержані претензії щодо безпечності продукції організації, СУБХП якої сертифікована; суттєво змінилась організаційна структура організації, склад, персонал, процеси СУБХП; змінилась технологія виробництва продукції, що вплинуло на показники (характеристики) продукції [18].

За результатами технічного нагляду орган із сертифікації може призупинити або скасувати дію сертифіката у разі:

- установлення невідповідності СУБХП вимогам стандарту;
- наявності обґрунтованих претензій споживачів даної продукції;
- установлення неналежного використання сертифіката;
- установлення порушень правил або процедур, регламентованих органом із сертифікації [19].

Рішення про призупинення дії сертифіката на СУБХП приймається у разі, якщо протягом встановленого терміну вживання коригувальних заходів, погоджених з органом із сертифікації, організація може усунути виявлені причини невідповідності та підтвердити це без проведення повторного наглядового аудиту.

Орган із сертифікації може повідомити організацію про призупинення дії сертифіката й одночасно зазначити умови, за яких можливе зняття призупинення дії сертифіката. Крім того, орган із сертифікації готує інформацію про призупинення дії сертифіката, подає її для публікації на веб-сайті Держспоживстандарту України та у відповідному інформаційному виданні Держспоживстандарту України [20].

У разі виконання організацією зазначених вище умов у встановлений термін орган із сертифікації скасовує рішення про призупинення дії сертифіката, повідомляє про це організацію та подає зазначену інформацію для

публікації у відповідному інформаційному виданні. В іншому разі сертифікат скасовується.

Орган із сертифікації скасовує сертифікат у разі, якщо:

- результати технічного нагляду свідчать про принципову невідповідність СУБХП установленим вимогам;
- при зміні правил сертифікації організація не може забезпечити відповідність новим вимогам;
- організація протягом тривалого часу (більше шести місяців) не виробляє продукції;
- організація не виконала своїх фінансових зобов'язань перед органом із сертифікації;
- наявне офіційне відповідне прохання організації [21].

Про скасування сертифіката орган із сертифікації офіційно повідомляє організацію-заявника. Орган із сертифікації подає також інформацію про скасування сертифіката для публікації у відповідному інформаційному виданні.

*Заявник має право:*

- застосовувати отриманий сертифікат на СУБХП відповідно до правил сертифікації;
- використовувати інформацію про сертифіковану СУБХП для реклами;
- відхиляти персональний склад групи з аудиту, призначеної для проведення сертифікації;
- подавати апеляції до органу з сертифікації систем управління з усіх розбіжностей, пов'язаних з сертифікацією СУБХП [22].

*Заявник зобов'язаний* виконувати всі правила сертифікації, зокрема:

- подавати заявку на проведення сертифікації СУБХП;
- вирішувати всі питання, пов'язані з організацією та проведенням сертифікації;
- узгоджувати план аудиту під час сертифікації СУБХП;
- забезпечувати всі необхідні умови для роботи групи з аудиту, надавати доступ до всіх об'єктів аудиту та зареєстрованих даних;

- здійснювати коригувальні та попереджувальні дії за результатами оцінювання СУБХП під час сертифікації та технічного нагляду;
- сплачувати всі витрати, що пов'язані з проведенням сертифікації, незалежно від прийнятих за їх результатами рішень [22].

Наявність сертифікату на систему безпечності, який підтверджує її відповідність вимогам нормативної документації, дає підприємству змогу підвищити конкурентоспроможність, довіру з боку ваших партнерів, значно поліпшити інвестиційну привабливість підприємства, дозволяє вийти на міжнародний ринок і розширити вже існуючі ринки збуту, мінімізує виробничий брак, а також знижує кількість рекламаций в загальному обсязі виробництва і реалізації [19].

Організація не має права на використання сертифікату у разі:

- 1) закінчення терміну дії, призупинення дії або скасування сертифікату;
- 2) зміни організацією сертифікованої СУБХП, яка не була погоджена з органом із сертифікації і яка може негативно вплинути на відповідність системи чинним вимогам;
- 3) унесення органом із сертифікації певних змін до правил сертифікації, які заявник не зміг упровадити в організації у встановлений термін;
- 4) виникнення інших обставин, які негативно впливають на функціонування СУБХП організації [20].

Термін дії сертифікату не продовжується. Для отримання сертифікату на новий термін організація не пізніше як за три місяці до закінчення терміну його дії надсилає органу із сертифікації заяву. Порядок повторного оцінювання СУБХП визначається органом із сертифікації в кожному окремому випадку, зважаючи на результати технічного нагляду.

Організація, СУБХП якої сертифікована, зобов'язана погоджувати з органом із сертифікації будь-які передбачувані зміни СУБХП або оперативно інформувати його про інші зміни, що можуть негативно вплинути на відповідність СУБХП чинним вимогам, та погодитися з рішенням органу із

сертифікації про необхідність переоцінювання СУБХП у зв'язку з включенням передбачуваних змін або здійсненням додаткового аналізу цих змін.

Після отримання офіційного повідомлення про внесення змін до СУБХП орган із сертифікації має оперативно прийняти рішення про необхідність відповідного переоцінювання СУБХП і довести це рішення до організації. У разі необхідності внесення змін у правила сертифікації або порядок оцінювання СУБХП орган із сертифікації повинен:

- повідомити зацікавлені організації про необхідні зміни;
- визначити реальні терміни, необхідні організаціям для внесення відповідних змін до СУБХП;
- офіційно повідомити усі організації про нові вимоги і необхідність здійснення належних заходів щодо їх урахування, а також про те, що у разі, якщо ці заходи не будуть здійснені у встановлений термін, дію сертифіката може бути призупинено або сертифікат буде скасовано [20].

*Інформування про результати сертифікації.* Орган із сертифікації веде реєстр виданих ним сертифікатів СУБХП. Інформація реєстру щодо сертифікованих СУБХП надається для публікації на веб-сайті Держспоживстандарту України та у відповідному інформаційному виданні Держспоживстандарту України [11]. Інформація також надається на машинних носіях або у вигляді відповідей на запитання та інше.

Організація-заявник у разі незгоди з висновками групи з аудиту або рішенням органу із сертифікації має право подати письмову апеляцію органу із сертифікації не пізніше одного місяця з дня одержання повідомлення про висновки аудиту або прийняте рішення. Подання апеляції не зупиняє дії цього рішення [13].

Для розгляду кожної апеляції Держспоживстандартом України створюється апеляційна комісія. Апеляційна комісія розглядає апеляцію протягом одного місяця після її надходження. Апеляційна комісія повинна забезпечити повну конфіденційність розгляду апеляції і більшістю голосів ухвалює одне з таких рішень:

- 1) видати сертифікат;
- 2) відмовити у видачі сертифіката;
- 3) скасувати виданий сертифікат;
- 4) підтвердити/скасувати призупинення дії сертифіката.

Про своє рішення апеляційна комісія письмово повідомляє заявника та орган із сертифікації протягом п'яти днів від дати розгляду апеляції. У разі незгоди однієї із сторін з рішенням апеляційної комісії воно може бути оскаржене у встановленому судовому порядку [13].

## **1.2. Характеристика національних та міжнародних стандартів менеджменту якості та безпечності харчових продуктів**

Корпорації, що беруть участь у глобальних ланцюгах постачання харчових продуктів задають високі критерії для постачальників харчових продуктів та ретельно перевіряють відповідність встановленим стандартам та вимогам. З цією метою компаніями проводиться аудит з залученням третьої сторони на відповідність продукції, що надається вимогам даної корпорації, в основі яких лежать ключові елементи, необхідні для виробництва харчової продукції [23].

Контроль виробництва забезпечує не лише виготовлення продуктів належної якості та безпечності, а й налагодження надійних зв'язків з споживачем і всіма операторами ринками та вихід на міжнародну арену й підвищення конкурентоспроможності бренду.

*Global Food Safety Initiative (GFSI)* – Глобальна ініціатива з харчової безпеки GFSI – це міжнародна організація, яка була створена в 2000 році. Є результатом співпраці провідних світових експертів у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів з боку гуртових торгових мереж, виробників продуктів харчування, компаній, що надають послуги в ланцюзі харчування, міжнародних організацій та урядів [24]. 20 найбільших виробників (Nestle, Danon та ін.), як і 20 найбільших торговельних мереж (Carrefour, Tesco, ICA,

Metro Cash & Carry, Migros, Ahold, Wal-Mart, Delhaize) складають «ядро» Глобальної ініціативи з харчової безпеки.

Ідея GFSI «Сертифікований одного разу – визнаний скрізь» полягає в тому, що компанії, що пройшла сертифікацію на відповідність одному із стандартів, визнаних GFSI, немає необхідності додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. Місією GFSI є забезпечення постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам в усьому світі [25]. Перелік визнаних GFSI схеми сертифікації для харчових виробництв є наступним:

- GLOBAL GAP (версія 4);
- FSSC 22000 (версія від жовтня 2011);
- BRC Global Standard (версія 6);
- IFS Food Standard (версія 6);
- PrimusGFS Standard (версія 2.1 від грудня 2011);
- IFS PACsecure;
- SQF CODE (7 видання, 2 рівень);
- Global Red Meat Standard (GRMS) (4 видання, версія 4.1);
- Canada GAP Scheme (версія 6);
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (2 видання від серпня 2012) [27].

*GLOBALG.A.P. (GAP - Good Agricultural Practice)* – це стандарт, який був створений Асоціацією європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP) для гарантування безпечного виробництва здорових необроблених продуктів харчування (овочів, фруктів, риби, м'яса, молочних продуктів) та декоративних рослин, а також сприяти застосуванню життєздатних методів ведення сільського господарства [28].

На відміну від інших міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів, стандарти GLOBALG.A.P. призначені виключно для необроблених

сільськогосподарських продуктів, і тому їх користувачами є фермери, а не переробні підприємства [29].

Мета стандарту полягає в мінімізації ризиків сільськогосподарського виробництва шляхом відстеження всього виробничого циклу, починаючи з кормів або посівного матеріалу і закінчуючи готовою продукцією і отриманням кінцевих продуктів. Таким чином, впровадження GLOBALG.A.P. є гарантією того, що конкретний продукт отриманий при жорсткому дотриманні всіх рекомендацій і вимог на всіх етапах виробництва [30].

В Україні деякі підприємства є членами GLOBALG.A.P.: мережа супермаркетів Метро Кеш енд Кері (підрозділ METRO Group), мережа Вілья (підрозділ REWE Group), підприємство МакДональдз Юкрейн Лтд. (McDonald`s Europe).

*FSSC 22000 (Food Safety System Certification)* – це схема сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, спрямована на оцінку роботи виробників продуктів харчування. Вона призначена для аудиту і сертифікації виробництва і переробки продуктів харчування. Її розробив Фонд сертифікації безпеки харчових продуктів [31].

Мета даної схеми сертифікації полягає у гармонізації вимог і методів сертифікації систем харчової безпеки в ланцюгу постачальників і виробників харчових продуктів і забезпеченні видачі взаємно визнаних сертифікатів на системи управління безпечністю харчових продуктів [32].

Дана схема включає в себе такі вимоги, як система менеджменту безпеки харчових продуктів відповідно до ISO 22000; програми-передумови, встановлені в ISO / TS 22002-1 / PAS 220 для продуктів харчування; додаткові вимоги: Перелік застосованих законодавчих вимог, норми і правила з надання послуг, з контролю персоналу при впровадженні принципів безпеки харчових продуктів [33].

Процес проведення аудиту по FSSC 22000 заснований на базі стандарту ISO 22000:2005 та проходить кожні 3 роки [34]. FSSC 22000 застосовується для сертифікації системи безпеки харчових продуктів організацій харчового

ланцюга поставок, які переробляють або виробляють швидкопсувну тваринницьку продукцію; швидкопсувні рослинні продукти; продукти з тривалим терміном зберігання при кімнатній температурі; продукти біохімічного виробництва, крім технічних і технологічних допоміжних засобів; упаковку для харчових продуктів [35].

Дана сема сертифікації впроваджена на таких харчових підприємствах України: Carlsberg Ukraine, ММПЗ «Легко», МЕТРО Cash&Carry, Auchan, «McDonalds' Ukraine», «Kraft Foods Ukraine», компанія «Kernel» та інші.

*BRC (British Retail Consortium) Global Standard* – це серія міжнародних стандартів для харчової промисловості, виробників упаковки і споживчих товарів. Ці вимоги пред'являються до торгових мереж, виробникам харчової продукції, підприємствам громадського харчування, імпортерам і постачальникам в частині забезпечення безпеки продуктів, включаючи упаковку і неухильне виконання законодавчих вимог [36].

Даний стандарт був розроблений з метою оцінки відповідності постачальників власних торгових марок роздрібних торгових мереж Великобританії. Однак зараз він використовується і до інших виробників продуктів харчування [37].

Стандарти BRC спрямовані на забезпечення функціонування належним чином всього ланцюжка поставок продукції (виробництво, упаковка, зберігання і дистрибуція виробів до кінцевого споживача), контролю над безпекою продукції на кожному етапі ланцюжка постачання. BRC заснований на комбінації застосування ризик-менеджменту, вимог системи управління якістю та застосуванням належної виробничої практики (GMP) [38].

Стандарт вимагає розробки:

- зобов'язань вищого керівництва, включаючи ресурси, необхідні для того, щоб продемонструвати свою прихильність виконання вимог стандарту;
- плану HACCP;
- систему менеджменту якості, яка детально описує організаційні та управлінські політику і процедури;

- програми-передумови, які передбачають загальні, операційні умови і умови робочого середовища в харчовій промисловості, необхідні для виробництва безпечних харчових продуктів [37].

Дана схема сертифікації впроваджена на таких харчових підприємствах України: ТОВ «Демар Плюс», ПАТ «Вімм-Білл-Данн», PepsiCo, Coca-Cola Company, група компаній T.V. Fruit, компанія Polar Seafood Ukraine та інші.

*IFS (International Food Standard)* – це міжнародний стандарт, спрямований на забезпечення якості і безпеки харчових продуктів, а також для реалізації уніфікованих перевірок безпеки продуктів харчування і рівня якості виробників. Застосовувати стандарт IFS Food можна на всіх стадіях переробки продуктів харчування [39].

Метою IFS є створення послідовної системи оцінки, яка містить уніфіковані процедури проведення аудиту для всіх компаній, що постачають брендові харчові продукти в роздріб. Це допомагає встановити високий рівень прозорості по всьому ланцюжку поставок виробництва [40].

Сертифікація IFS може проводитися для виробників продуктів харчування, посередників, постачальників логістичних послуг, виробників косметики, побутової хімії, побутових продуктів, включаючи гігієнічні продукти, оптовиків та роздрібних торговців. Для кожної з вище згаданої діяльності розроблений окремий стандарт IFS з урахуванням специфіки та характеру продукції або послуги [41].

Основними цілями IFS є створення єдиного стандарту з уніфікованою системою оцінки; робота з акредитованими органами з сертифікації та кваліфікованими аудиторами; забезпечення порівнянності та прозорості по всьому ланцюжку постачання; зниження витрат і часу для постачальників і ритейлерів [42].

IFS Food підтримують компанії оптової і роздрібною торгівлі, такі, як: Metro Group, Edeka, Rewe Group, Aldi, Auchan, Unes і інші, що входять до складу комітету HDE, а також комітетів FCD, Federdistribuzione, CONAD і

СООР. Дана схема сертифікації впроваджена на таких харчових підприємствах України: компанія «АВК», корпорація «Roshen», ТОВ «Ярич» та інші.

Стандарт IFS забезпечує комплексні вимоги по організації виробництва харчових продуктів, гігієни, здійсненні технологічних процесів, компетентності персоналу, єдині критерії для оцінки можливості виробників харчових продуктів виробляти і поставляти безпечні продукти у відповідність з їх специфікацією і законодавчими вимогами. IFS використовується по всьому світу в якості системи норм, що дозволяють підприємствам роздрібною торгівлі сприяти виробництву безпечних харчових продуктів та відбору надійних постачальників [40].

Сертифікація IFS Food надає ряд переваг. Зокрема зникає потреба проходити щорічні діагностичні аудити від METRO Кеш енд Керрі , BILLA, Fozzy Group та інших торгових мережах, в тому числі і закордонних. Відбувається чітка організація та документація усіх процесів на підприємстві, контроль невідповідностей, виведення на відповідний рівень якості та безпечність продукції та процесів [42]. Сертифікація IFS Food відбувається лише в міжнародному органі з сертифікації, який має відповідний рівень акредитації, тому даний сертифікат визнається в усьому світі.

*ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу»* – це стандарт, який є тотожним перекладом ISO 22000:2005 «Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain» [43]. Це переклад міжнародного стандарту, розробленого Міжнародною організацією зі стандартизації, пов'язаний з безпекою харчових продуктів, який застосовується до всіх організацій в агробізнесі.

Процеси глобалізації викликали необхідність появи міжнародного стандарту, що встановлює єдині вимоги до систем НАССР, гармонізованого до стандартів менеджменту якості, екологічного менеджменту і пристосованого до сертифікації [44]. Міжнародний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 спрямований на створення систем управління безпечністю і призначений для застосування

усіма організаціями, зайнятими в ланцюгу виробництва, постачання і реалізації харчової продукції.

Відповідно до цього стандарту, харчовий ланцюг («food chain») являє собою послідовність стадій та операцій, що включають виготовлення, обробку, дистрибуцію, зберігання й перероблення засобів для харчування і харчових продуктів, від первинного виробництва до споживання. Виробничий ланцюг розглядається як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунені всі фактори, що можуть призвести до виготовлення недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції [45].

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 стандарт установлює вимоги, які дають змогу організації:

1) планувати, запроваджувати, використовувати, підтримувати та оновлювати систему управління безпечністю харчових продуктів, націлену на постачання продуктів, які в разі використання за призначеністю є безпечними для споживача;

2) демонструвати відповідність застосовним законодавчим і нормативним вимогам до безпечності харчових продуктів;

3) визначати та оцінювати вимоги замовників і демонструвати відповідність таким взаємно узгодженим вимогам замовників, які стосуються безпечності харчових продуктів, задля підвищення задоволеності замовників;

4) результативно інформувати про проблеми безпечності харчових продуктів своїх постачальників, замовників і відповідні зацікавлені сторони у межах харчового ланцюга;

5) забезпечувати відповідність організації своїй заявленій політиці щодо безпечності харчових продуктів;

б) демонструвати таку відповідність доречним зацікавленим сторонам;

7) прагнути сертифікації або реєстрації своєї системи управління безпечністю харчових продуктів зовнішньою організацією, або провадити самооцінювання чи самодекларування відповідності цьому стандарту [46].

### **1.3. Стандарти серії ISO 22000 як основа менеджменту безпеки матеріалів, сировини і продукції**

Базовим стандартом, який визначає вимоги до СУБХП, є ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпекою харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга)». Сертифікація СУБХП як оцінка відповідності третьою стороною має проводитися за єдиними критеріями визначеними в ISO 22000:2005 [47]. Це сприяє вирішенню проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності на міжнародному рівні. Стандарт посилається на ISO 9001:2000; ISO 9004:2000 і на відміну від національного стандарту ДСТУ 4161:2003 повністю гармонізований з ISO 9001:2000 [48].

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 установлює вимоги до системи управління безпекою харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність продемонструвати свою здатність керувати небезпечними факторами харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Стандарт можуть застосовувати всі організації, незалежно від розміру, які залучені до будь-якого аспекту харчового ланцюга та бажають запровадити системи, які гарантують безпечні продукти на постійній основі [49]. Засоби виконання будь-яких вимог цього стандарту можна отримати, використовуючи внутрішні та/або зовнішні ресурси.

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 установлює вимоги до системи управління безпекою харчових продуктів, щоб гарантувати безпеку харчових продуктів у всьому харчовому ланцюгу. Стандарт поєднує такі загально визнані ключові елементи:

- взаємодійове (інтерактивне) інформування;
- системне керування;
- програми-передумови;
- принципи НАССР [50].

Інформування в усьому харчовому ланцюгу є суттєвим для забезпечення ідентифікації та адекватного керування всіма відповідними небезпечними факторами харчового продукту на кожній ланці в межах харчового ланцюга. Це передбачає обмін інформацією між організаціями, що перебувають як вище, так і нижче в харчовому ланцюгу. Продовольча безпека пов'язана із наявністю харчових небезпек у харчових продуктах на етапі споживання.

Небезпека може виникнути на будь-якій стадії в технологічному циклі виробництва, постачання і реалізації харчової продукції, тому важливо, щоб адекватний контроль був проведений на місці виробництва харчового продукту. Інформування замовників і постачальників про ідентифіковані небезпечні фактори та заходи керування допоможе зробити зрозумілішими вимоги замовників і постачальників [50].

Згідно з наказом ДП «УкрНДНЦ» від 31 жовтня 2019 р. № 340 в Україні з 01 грудня 2019 року набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу» на заміну ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT), який втрачає чинність з 01 липня 2021 року. Також, з 01 грудня 2019 року надано чинності національним стандартам, які встановлюють вимоги до програм-передумов для різних ланок харчового ланцюга, та застосування яких є обов'язковим під час запровадження вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) [54].

Ключові зміни у ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) перераховані нижче.

*Структура високого рівня (HLS):* нова версія ISO 22000 містить таку ж структуру, як і всі інші стандарти систем управління ISO, що значно спростить процес інтегрування системи менеджменту харчової безпеки з іншими стандартами ISO, наприклад, з системою менеджменту якості відповідно до ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001.

*Сильний зв'язок з Codex Alimentarius:* вимоги стандарту викладені в повній відповідності з кроками, описаними в Кодексі.

*Менеджмент ризику*: необхідно розглядати не тільки ризики, яким наражається кінцевий споживач при споживанні продукту, а й ризики для організації в цілому (бізнес-ризиками).

*Цикл PDCA*: концепція циклу «Плануй-Виконуй-Перевірй-Дій» представлена дворівневою – два окремі цикли працюють разом: один включає систему управління, а інший – принципи HACCP.

*Збільшено кількість поданих термінів* (з 17 до 45). Уведено нові поняття: “Середовище організації”, “Ризик-орієнтоване мислення” (дії стосовно ризиків і можливостей), “Задokumentована інформація” (замість “протоколи” та “задokumentовані процедури”), “План керування небезпечними факторами (план HACCP/OPRP)” [51].

На даний час чинними в Україні, щодо систем управління безпечністю харчових продуктів, є ряд національних стандартів серії ISO 22000, деякі з них є гармонізованими з міжнародними стандартами. Нижче наведений перелік стандартів серії ISO 22000:

- ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу»
- ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009) Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing – “Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Частина 1: Виробництво харчових продуктів”
- ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) - Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering - «Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Частина 2: Громадське харчування».
- ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019 (ISO/TS 22002-3:2011) - Prerequisite programmes on food safety – Part 3: Farming - «Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Частина 3: Сільське господарство».
- ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013) Prerequisite programmes on food safety – Part 4: Food packaging manufacturing -

«Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Частина 4: Виробництво пакування для харчових продуктів»

- ISO/WD TS 22002-5 (перебуває на стадії розроблення) Prerequisite programmes on food safety – Part 5: Transport and storage - «Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Частина 5: Транспортування та зберігання»
- ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019 (ISO/TS 22002-6:2016) Prerequisite programmes on food safety -- Part 6: Feed and animal food production – “Програми-передумови безпечності харчових продуктів – Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин”
- ДСТУ ISO/TS 22003:2019 (ISO/TS 22003:2013) “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів”
- ISO/TS 22004:2014 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова із застосування ISO 22000:2019”
- ДСТУ ISO 22005:2009 (ISO 22005:2007) “Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи” [53].

*ДСТУ ISO/TS 22003:2019.* Документ визначає порядок проведення аудитів і сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, побудованих відповідно до вимог стандарту ISO 22000:2019. Положення технічної специфікації застосовні як для сертифікуючих органів, так і для організацій, що проходять процедуру аудиту. Дана технічна специфікація також може бути використана в якості документа, що визначає критерії для акредитації або експертної оцінки органів з сертифікації при підтвердженні їх компетентності [52].

*ISO/TS 22004:2014.* Даний стандарт містить загальні рекомендації, які можуть бути застосовані для впровадження та забезпечення функціонування стандарту ISO 22000:2019.

*Серія технічних специфікацій ISO / TS 22002:*

- *ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019* встановлює вимоги для створення, виконання та підтримки програм-передумов, що забезпечують контроль ризиків для безпеки харчових продуктів. Дана технічна специфікація застосовна для всіх організацій незалежно від їх розміру або складності, які включені в виробничий етап ланцюга створення харчової продукції та хочуть виконувати програми-передумови відповідно до вимог, встановлених в розділі 7 стандарту ISO 22000;
- *ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019* встановлює базові вимоги та рекомендації з розробки, впровадження та документування програм-передумов для сільського господарства. В область дії документ включені всі операції, пов'язані з сільському господарству (наприклад, сортування, очистка, упаковка, необробленої продукції, виробництво кормів, транспортування в межах ферми). Даний стандарт можна використовувати для всіх організацій, включаючи приватні фермерські господарства та групи, які беруть участь в ланцюзі постачань і бажаючи впровадити програми-передумови відповідно до ISO 22000, незалежно від їх розміру або масштабу. Технічна специфікація може бути застосована при вирощуванні сільськогосподарських культур (наприклад, злаків, фруктів, овочів), розведенні сільськогосподарських тварин (наприклад, великої рогатої худоби, свинарству, рибному господарству) і переробці їх продукції (наприклад, молока, яєць) [53];
- *ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019* визначає вимоги і рекомендації по розробці, впровадженню і документуванню операційних програм-передумов для сільськогосподарських підприємств і фермерських господарств. Наприклад, сортування, очистка, упаковка необроблених продуктів на фермі і виробництво кормів і їх транспортування в господарстві. Дія специфікації поширюється на вирощування сільськогосподарських культур, розведення птиці, худоби і риби, а також їх продуктів (наприклад, молока і яєць);

- *ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019* заснована на вимогах BS PAS 223:2011 «Програми-передумови з безпеки харчових продуктів для проектування і виробництва пакувальних матеріалів для харчових продуктів» і EN 15593:2008 «Упаковка. Управління гігієною у виробництві упаковки для харчових продуктів. Вимоги». Документ визначає вимоги до створення, впровадження і підтримки необхідних компонентів програм-передумов для надання допомоги в боротьбі з погрозами, що виникають при виробництві та використанні упаковки кінцевих і / або проміжних продуктів харчування [53].
- *ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019*. Дана технічна специфікація застосовна до всіх організацій, які беруть участь у виробництві та / або поставці кормів і продуктів для домашніх тварин і хочуть реалізувати програми-передумови. Очікується, що ISO / TS 22002-6 замінить PAS 222 , який використовується в схемі FSSC 22000 для сертифікації виробників кормів для тварин;

*ДСТУ ISO 22005:2009*. Стандарт визначає вимоги до розробки та реалізації системи простежуваності харчових продуктів і кормів, що необхідно для їх чіткої ідентифікації та забезпечення гігієни в рамках всієї харчового ланцюга на етапах виробництва, обробки і постачання безпечних для людини харчових продуктів і їх складових [53].

### **Висновки за розділом 1**

Сертифікація системи управління безпечністю харчової продукції проводиться з метою підтвердження її відповідності вимогам, встановленим у міжнародному стандарті ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», для гарантії того, що виробник здатний стабільно випускати безпечну продукцію, небезпечна продукція своєчасно виявляється, а виробник уживає всіх заходів щодо запобігання випуску небезпечної продукції.

Сертифікація СУБХП дає підприємству змогу підвищити конкурентоспроможність, довіру з боку ваших партнерів, значно поліпшити інвестиційну привабливість підприємства, дозволяє вийти на міжнародний ринок і розширити вже існуючі ринки збуту, мінімізує виробничий брак, а також знижує кількість рекламаций.

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 регламентує найбільш сучасний універсальний спектр вимог до СУБХП, тому він формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація. Єдиний порядок сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції визначений в ISO/TS 22003:2013 (національний нормативний документ ДСТУ ISO/TS 22003:2019).

## РОЗДІЛ 2. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.1. Об'єкт та предмет дослідження

*Об'єктом дослідження є технологія виробництва сирка з наповнювачем, сирок з наповнювачем «Полуниця-суниця».*

*Предметом дослідження є план сертифікації, система управління безпекою виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця», вимоги стандартів ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».*

### 2.2. Методи дослідження

Під час виконання науково-дослідної роботи необхідно використати наступні методи: аналіз та синтез, дедуктивний метод та системний аналіз.

Аналіз є методом наукового дослідження шляхом розкладання предмета на складові [56]. У ході науково-дослідної роботи за допомогою даного методу буде проаналізовано сутність процесу сертифікації системи управління безпекою виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця», а також вимоги міжнародних стандартів менеджменту якості та безпеки харчових продуктів.

Синтез – це метод наукового дослідження, суть якого полягає у поєднанні отриманих під час аналізу частин у ціле [56]. За допомогою даного методу потрібно сформулювати перелік пунктів, які повинен контролювати орган з сертифікації під час аудиту. З отриманих даних необхідно скласти план сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця».

Методи аналізу і синтезу в науковій творчості органічно пов'язані між собою і можуть набувати різних форм залежно від властивостей досліджуваного об'єкта, мети дослідження. Ступеня пізнання об'єкта, глибини проникнення в його сутність [56].

Дедуктивний метод – це спосіб дослідження, при якому конкретні положення виводяться із загальних. За допомогою даного методу необхідно

проаналізувати технологічний цикл виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця», виділивши кожен технологічний етап окремо, після чого проаналізувати їх з метою визначення тих даних, які необхідно регулярно контролювати. Також потрібно проаналізувати діяльність, структуру підприємства, його систему менеджменту безпечності, після чого виділити і обґрунтувати основні аспекти, які повинен перевіряти на відповідність вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 орган з сертифікації.

Системний аналіз – вивчення об'єкта дослідження як сукупності елементів, що утворюють систему. У наукових дослідженнях він передбачає оцінку поведінки об'єкта як системи з усіма факторами, які впливають на його функціонування [56]. За допомогою даного методу необхідно проаналізувати розроблену схему сертифікації виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» шляхом дослідження факторів, які можуть здійснювати вплив на її ефективність та результативність.

### **2.3. Методологія проведення сертифікації виробництва сирка з наповнювачем**

Для розробки плану сертифікації необхідно керуватися положеннями стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Перш ніж проводити сертифікацію виробництва сирка з наповнювачем, необхідно здійснити ряд підготовчих кроків. Неналежне або неповне виконання цих попередніх етапів може призвести до розробки неефективної схеми сертифікації, її невдалої реалізації та управління нею. До підготовчих кроків можна віднести:

#### *1. Подання та розгляд заявки на сертифікацію СУБХП*

Організація, що претендує на сертифікацію СУБХП, подає до органу з сертифікації заявку, останній реєструє її і направляє організації-заявнику опитувальну анкету та перелік вихідних матеріалів, що повинен надати заявник до органу з сертифікації для проведення попереднього оцінювання СУБХП [13].

## *2. Формування групи з аудиту*

Для проведення робіт з сертифікації СУБХП, керівник органу з сертифікації формує групу з аудиту. Розподіл обов'язків між членами групи здійснюється її керівником – головним аудитором, склад групи затверджується розпорядженням керівника органу з сертифікації.

## *3. Налагодження попереднього зв'язку з організацією-заявником*

Даний етап проводиться з метою встановлення способів обміну інформацією з представниками заявника; надання інформації про склад групи з аудиту та терміни проведення робіт з сертифікації; отримання запиту щодо доступу до відповідних документів, включаючи протоколи; визначення правил безпеки на місцях проведення аудиту СУБХП; підготовки договору щодо проведення сертифікації СУБХП; погодження присутності спостерігачів і потреби у супроводжувальних особах заявника для групи з аудиту [13].

## *4. Попереднє оцінювання СУБХП*

Попереднє оцінювання СУБХП здійснюється з метою визначення відповідності задокументованої СУБХП вимогам стандарту та підготовки плану аудиту.

## *5. Підготовка плану аудиту та робочих документів*

План аудиту повинен бути узгоджений з керівником заявника та затверджений керівником органу з сертифікації до початку проведення аудиту в організації. При цьому спірні питання щодо плану аудиту повинні бути вирішені спільно керівником групи з аудиту та уповноваженим представником заявника. Члени групи з аудиту на основі аналізу інформації, пов'язаної з їхніми аудиторськими завданнями згідно з розподілом обов'язків між членами групи готують робочі документи, необхідні для реєстрування інформації в ході аудиту [13].

Після проведення вищевказаних підготовчих кроків організація з сертифікації проводить аудит СУБХП, який складається з наступних етапів:

## *6. Здійснення аудиту та остаточне оцінювання СУБХП*

Здійснення аудиту складається з таких етапів: проведення попередньої наради; збирання та перевірка інформації; підготовка даних та висновків аудиту; проведення заключної наради.

*6.1. Проведення попередньої наради.* Попередня нарада проводиться керівником групи з аудиту. У нараді беруть участь члени групи з аудиту, керівництво заявника та/або, за необхідності, персонал організації, відповідальний за діяльність та процеси, які підлягають аудиту [13].

*6.2. Обмін інформацією під час аудиту.* Група з аудиту періодично проводить наради для обміну інформацією, оцінювання ходу проведення аудиту і перерозподілу, у разі потреби, робочих завдань між членами групи.

*6.3. Збирання та перевірка інформації.* Під час аудиту збирають інформацію про СУБХП відповідно до цілей аудиту, сфери та критеріїв аудиту, зокрема інформацію щодо зв'язків між функціями, видами діяльності та процесами. Зібрану інформацію необхідно перевіряти, здійснюючи відповідний відбір інформації.

*6.4. Підготовка даних та висновків аудиту.* Для підготовки даних аудиту докази аудиту оцінюють за критеріями аудиту. Дані аудиту можуть свідчити про відповідність або про невідповідність критеріям аудиту. Відповідність критеріям аудиту визначають для всіх ділянок, функцій або процесів, аудит яких проведено.

*6.5. Проведення заключної наради.* Заключна нарада проводиться під головуванням керівника групи з аудиту для:

- подання даних аудиту і висновків аудиту керівництву заявника у формі, що забезпечує їх розуміння та підтвердження;
- погодження терміну підготовки звіту про аудит;
- погодження терміну, в який замовник надає план коригувальних та запобіжних дій (у разі потреби) [13].

*7. Підготовка, схвалення та розсилання звіту про аудит.* Звіт про аудит готується групою з аудиту під керівництвом керівника групи який є відповідальним за підготовку звіту та за його зміст. При цьому кожний член

групи подає висновки аудиту, які підготовлені ним згідно з розподілом обов'язків відповідно до плану аудиту. Звіт готується протягом погодженого терміну, але не більше одного місяця від дати проведення заключної наради. У разі, якщо погоджений термін не витримується, про причини затримки слід повідомити заявника з подальшим погодженням нового терміну підготовки звіту. Орган з сертифікації систем управління передає заявнику один примірник звіту про аудит. Заявник сам вирішує, кому надсилати звіт. Один примірник звіту залишається в органі з сертифікації [13].

### **РОЗДІЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ НА ПРАТ «КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ МІСЬКМОЛОКОЗАВОД»**

На підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» система НАССР була впроваджена у 2009 році. Необхідною умовою розробки і впровадження системи управління безпечністю на ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» було створення робочої групи НАССР, керівник якої пройшов навчання в сертифікованому центрі НАССР..

Робоча група НАССР на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» включає 7 спеціалістів. Керівником групи призначено головного технолога, заступником керівника – начальника виробничої лабораторії. Також до складу робочої групи увійшли начальник відділу контролю якості, інженер-технолог, заступники начальників приймально-апаратної дільниці, маслоцеху, сирного цеху.

Відповідальність за результати функціонування системи НАССР на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» несе його вище керівництво. До його зобов'язань входить доводження до всіх рівнів в організації важливості виконання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів та відповідних вимог або сподівань споживачів; визначення політики щодо безпечності харчових продуктів; аналізування системи; забезпечування робочої групи необхідними ресурсами.

#### **3.1. Блок-схема виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»**

Технологія виробництва сирка складається з наступних технологічних етапів: підготовка сировини (сиру кисломолочного, цукру білого кристалічного, вершків, масла вершкового, цукру ванільного, наповнювача «Полуниця-суниця»); приготування сиркової маси; перемішування; механічне оброблення; охолодження; фасування; пакування сирка; маркування сирка; доохолодження сирка; зберігання сирка; реалізація кінцевого продукту.

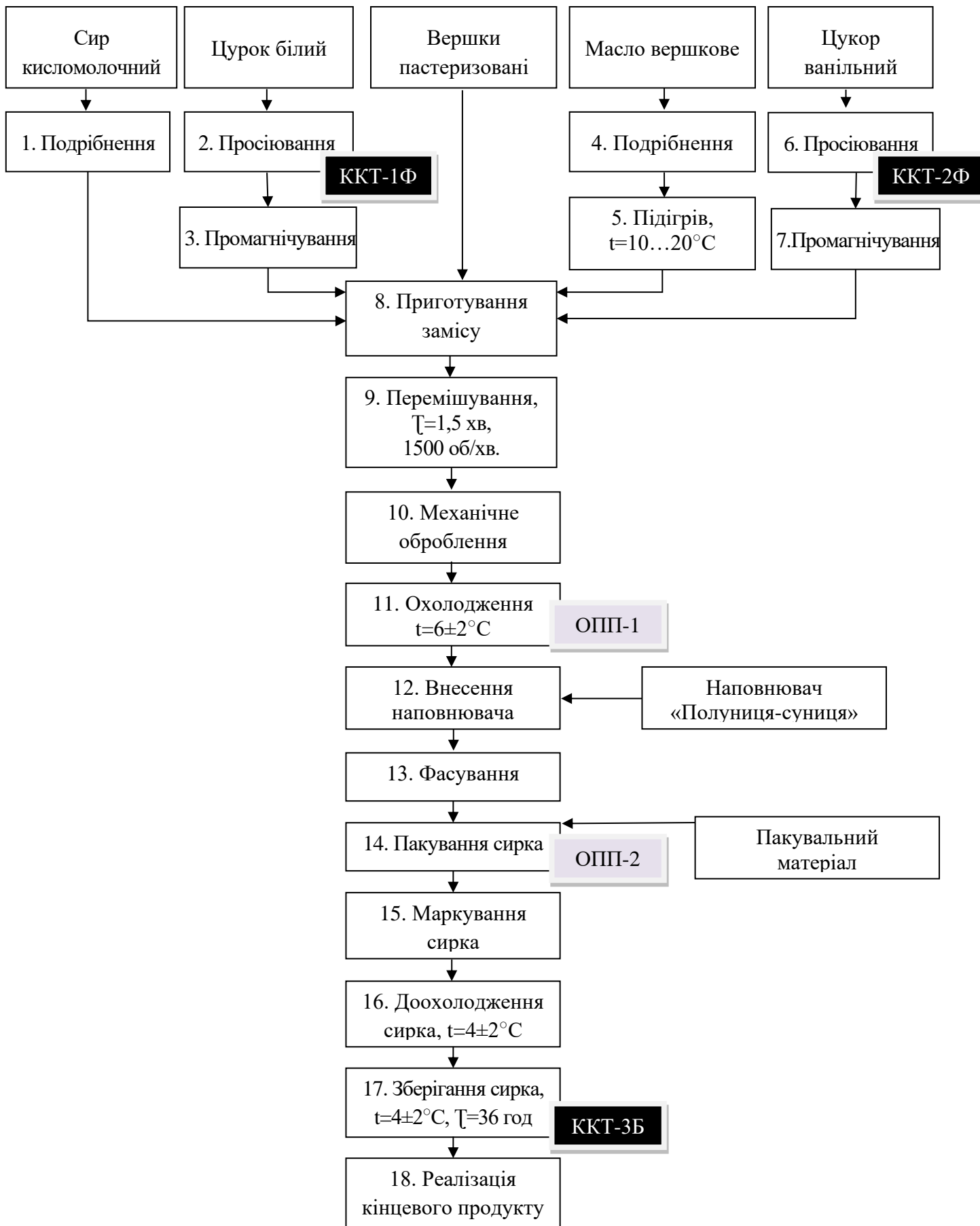


Рис. 3.1. Блок-схема виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»

Блок-схема виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» зображена на рис. 3.1.

*Підготовка компонентів.* Масло вершкове надходить з цеху вершкового масла ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» в замороженому вигляді, після чого воно підлягає попередньому розморожуванню та підігріванню. Масло має мати пластичну консистенцію для отримання однорідної сиркової маси.

Масло вершкове перед використанням попередньо подрібнюють на «волчку». Після подрібнення, перед змішуванням масла з цукром та сиром, температура масла повинна складати 15°C, з метою запобігання грудочок масла в готовій масі та для досягнення однорідної консистенції.

Для приготування сирка використовують сир кисломолочний з масовою часткою жиру 18 % та вершки з масовою часткою жиру 30 %, які виготовляють на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод». Сир кисломолочний надходить з творожного цеху, вершки – з приймально-апаратного цеху. Останні вносять безпосередньо у змішувач без попередньої підготовки, а сир кисломолочний перед внесенням у змішувальну машину подрібнюють у спеціальному подрібнювачі для надання йому однорідної консистенції без грудочок та крупинок. Перед додаванням до кисломолочного сиру цукор білий кристалічний та цукор ванільний просіюють, а також вилучають металоманітні домішки за допомогою спеціальних уловлювачів, що вмонтовані у просіювачі.

*Приготування сиркової маси.* Підготовлені компоненти (сир кисломолочний, вершки пастеризовані, масло вершкове, цукор білий та ванільний) закладають в універсальну змішувальну машину «Штефан» для приготування замісу сиркової маси в кількості згідно рецептури.

*Перемішування сиркової маси.* Для розмішування кожного замісу маси проводять 1,5 хв на швидкості – 1500 об/хв.

*Механічне оброблення.* Готовий заміс сиркової маси, вимішують до отримання рівномірної консистенції та піддають механічній обробці по всьому об'єму маси для отримання однорідної консистенції.

*Охолодження.* Готовий сирок охолоджують до температури 4...8 °С для запобігання розвитку процесів його псування.

*Внесення наповнювача.* У середину товщі готової сиркової маси вносять фруктовий наповнювач «Полуниця-суниця».

*Фасування сирка.* Готову масу фасують на фасувальному апараті відразу у стаканчик, який запаюється алюмінієвою пластинкою. Допускається короткотермінове зберігання приготуваних мас перед фасуванням в холодильній камері при температурі не більше 6 °С.

*Пакування і маркування сирка* проводять у відповідності з вимогами ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови». Групове пакування проводять в залежності від споживчого пакування виробів сиркових, наприклад: вироби сиркові в стаканчиках 0.120 кг - «по 12 шт».

*Зберігання сирка.* Зберігання упакованих в споживчу або групову упаковку виробів сиркових приходить в холодильній камері при температурі не вище 5°С протягом 36 год.

*Відвантажування готових виробів сиркових* проходить із холодильних камер через спеціальну рампу. Не допускається підвищення температури в готовому продукті під час відвантаження.

*Транспортування.* Транспортування сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» проводять в спеціалізованому транспорті, який повинен забезпечити дотримання необхідних умов зберігання не вище 6 °С.

### **3.2. Аналіз впровадження програм-передумов**

Програми-передумови стали фундаментом для впровадження принципів НАССР на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод». Дані документи визначають конкретні заходи, що забезпечують дотримання санітарних норм і правил, гігієнічних нормативів, виконання санітарно-протиепідемічних заходів в процесі виробництва продовольчої сировини і харчових продуктів, а також встановлюють час та періодичність їх проведення.

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» існують наступні програми-передумови: Програма-передумова щодо закупівлі ПП-01; Програма-передумова щодо пакування продукції ПП-02; Програма-передумова щодо розташування ПП-03; Програма-передумова щодо інтер'єру ПП-04; Програма-передумова щодо плану та діаграми процесу ПП-05; Програма-передумова щодо вимоги до конструкції для виробничих та складських приміщень ПП-06; Програма-передумова щодо чистки та дезінфекції ПП-07; Програма-передумова щодо видалення відходів ПП-08; Програма-передумова щодо отримання і зберігання товарів ПП-09; Програма-передумова щодо ризиків, пов'язаних із сторонніми матеріалами, металом, розбитим склом та деревиною ПП-10; Програма-передумова щодо контролю за шкідниками ПП-11; Програма-передумова щодо транспортування ПП-12; Програма-передумова щодо обслуговування та ремонту ПП-13; Програма-передумова щодо простежуваності ПП-14; Програма-передумова щодо алергенів і специфічних умов виробництва ПП-15.

При виробництві сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця», на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» використовують програми-передумови на наступних етапах: ОПП-1 – етап №9 охолодження; ОПП-2 – етап №11 пакування сирка. Зміст програм-передумов впроваджених на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Загальні програми передумови на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»

| Назва програми-передумови                  | Мета запровадження                                                       | Тип/джерела небезпечного фактора, який треба контролювати | Застосовувані стандартні санітарні робочі процедури                                                       |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>1</i>                                   | <i>2</i>                                                                 | <i>3</i>                                                  | <i>4</i>                                                                                                  |
| Програма-передумова щодо закупівлі – ПП-01 | Забезпечити належний процес закупівель сировини та допоміжних матеріалів | Процес закупівлі                                          | Процедура аудиту постачальників, сертифікати аналізів, програма аналізу надійності постачальників і скарг |

Продовження таблиці 3.1

| 1                                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                    | 3                                                                                                                                                               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Програма-передумова щодо пакування продукції ПП-02                                          | Використання пакувальних матеріалів, показники безпеки яких відповідають вимогам нормативної документації                                                                                                            | Показники безпеки пакувальних матеріалів                                                                                                                        | Сертифікати відповідності пакувальних матеріалів, специфікації пакувальних матеріалів                                                                                                                                                                                          |
| Програма-передумова щодо розташування ПП-03                                                 | Мінімізація негативного впливу навколишнього середовища на харчову продукцію                                                                                                                                         | Оцінка ступеня негативного впливу оточуючого середовища на безпеку продукції                                                                                    | Інструкція контролю рівня запиленості повітря, протокол наявності сторонніх запахів                                                                                                                                                                                            |
| Програма-передумова щодо інтер'єру ПП-04                                                    | Відповідність інтер'єру вимогам нормативної документації, санітарним нормам та правилам                                                                                                                              | Стан стін, стелі, площадок                                                                                                                                      | Процедура контролю стану стін, стелі, площадок                                                                                                                                                                                                                                 |
| Програма-передумова щодо плану та діаграми процесу ПП-05                                    | Зпобігання перехрещенню потоків сировини та готової продукції, пакувальних матеріалів, відходів, персоналу, води; зонування території підприємства на три зони: слабозабруднену, помірнозабруднену, сильнозабруднену | Внутрішні потоки готових виробів, пакувальних матеріалів, сировини, браку, персоналу, води                                                                      | План внутрішніх потоків готових виробів, пакувальних матеріалів, сировини, браку, персоналу, води; протокол відсутності перехрещення потоків сировини та готової продукції, пакувальних матеріалів, відходів, персоналу, води, план цехів з позначенням потоків та зон чистоти |
| Програма-передумова щодо вимоги до конструкції для виробничих та складських приміщень ПП-06 | Забезпечення правильного проектування та компонування основних та допоміжних цехів для виробництва безпечної продукції                                                                                               | Проект підприємства: стіни, підлога, стеля та підвісні конструкції, вікна, двері та ворота, освітлення, вентиляція, трубопроводи для води, вентиляційна система | Протоколи відповідності проекту виробничих конструкцій, стін, підлоги, стель, підвісні конструкції, вікон, дверей та воріт, освітлення, вентиляції, трубопроводів для води, вентиляційної системи                                                                              |

Продовження таблиці 3.1

| 1                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                     | 3                                                                                                         | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Програма-передумова щодо чистки та дезінфекції ПП-07                                                               | Забезпечення належної гігієнічної практики та правильності заходів дезінфекції та очищення приміщень, обладнання, виробничих поверхонь та конструкцій | Результати мікробіологічних досліджень змивів з обладнання, виробничих поверхонь приміщень та конструкцій | Графіки чистки та дезінфекції, процедура ефективних та безпечних чистки та дезінфекції, процедура поводження з інвентарем для прибирання; звіти з навчання персоналу щодо основних аспектів належної гігієнічної практики, інформаційні листки безпеки для хімікатів та миючих засобів, інструкції щодо використання хімікатів та миючих засобів |
| Програма-передумова щодо видалення відходів ПП-08                                                                  | Видалення відходів для запобігання контамінації готової продукції                                                                                     | Процедура утилізації харчових та інших відходів, контейнери для відходів                                  | Протоколи видалення відходів, план розміщення контейнерів для відходів                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Програма-передумова щодо отримання і зберігання товарів ПП-09                                                      | Дотримання принципу First In/First Out та First Expired/ First Out                                                                                    | Вхідні матеріали, включаючи основну та допоміжну сировину, пакувальні матеріали та лейби                  | План інспекцій, специфікації пакувальних матеріалів                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Програма-передумова щодо ризиків, пов'язаних із сторонніми матеріалами, металом, розбитим склом та деревиною ПП-10 | Мінімізація ризику потрапляння сторонніх матеріалів, металу, розбитого скла та деревини у напівфабрикати та готову продукцію                          | Сторонні матеріали, метал, розбите скло та деревина                                                       | Протоколи видалення сторонніх матеріалів, металу, розбитого скла та деревини; процедура поводження з сторонніми матеріалами, металом, розбитим склом та деревиною у виробничій зоні                                                                                                                                                              |
| Програма-передумова щодо контролю за шкідниками ПП-11                                                              | Вживання заходів для запобігання появі на території підприємства мух, тарганів, гризунів                                                              | Система контролю шкідників, яка включає всю територію виробництва                                         | План місцевості з точками приманок (карта розміщення), ідентифікація приманок на місцях, відповідальність, матеріал що використовується, частота інспекцій                                                                                                                                                                                       |

Продовження таблиці 3.1

| <i>1</i>                                                                | <i>2</i>                                                                                                                                                                                                                            | <i>3</i>                                                                                           | <i>4</i>                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Програма-передумова щодо транспортування ПП-12                          | Відсутність запаху, пилу, невідповідної вологості, шкідників, плісені в транспортних засобах, прийняті коригувальних дій у випадку появи одного з вищевказаних факторів                                                             | Стан транспортних засобів                                                                          | Журнал стану транспортних засобів, протокол очищення транспортувальних засобів                                                                                        |
| Програма-передумова щодо обслуговування та ремонту ПП-13                | Забезпечення коректної роботи технологічного обладнання відповідно до вимог належної виробничої практики                                                                                                                            | Технічна справність обладнання                                                                     | Процедури технічного обслуговування обладнання, процедури ремонту обладнання, акти технічного обслуговування обладнання, акти ремонту обладнання та коригуючих дій    |
| Програма-передумова щодо простежуваності ПП-14                          | Забезпечення ефективного функціонування системи простежуваності для ідентифікації партій харчової продукції та їхній зв'язок з партіями сировини та пакування, що знаходяться в безпосередньому контакті з продукцією та пакуванням | Інформація, яку реєструє система простежуваності на кожному етапі технологічного циклу виробництва | Журнал простежуваності сировини, журнал простежуваності допоміжних матеріалів, журнал простежуваності готової продукції, протоколи тестування системи простежуваності |
| Програма-передумова щодо алергенів і специфічних умов виробництва ПП-15 | Попередження споживача про наявність імовірних алергенів і готовій продукції                                                                                                                                                        | Алергени, наявні у готовій продукції та специфічні умови виробництва                               | Специфікації алергічної сировини, специфікації алергічної готової продукції                                                                                           |

### 3.2. Аналіз системи НАССР

Опис сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» наведений у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Опис сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»

|                      |                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
| Назва продукту       | Сирок з наповнювачем «Полуниця-суниця»                   |
| <i>1</i>             | <i>2</i>                                                 |
| Нормативний документ | ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» |

Продовження таблиці 3.2

| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фізичні характеристики, які стосуються безпечності продукту    | Масова частка сахарози не менше ніж 5 %, масова частка кухонної солі не більше ніж 1,5 %; титрована кислотність від 150 до 230°Т; відсутність фосфатази; температура під час випуску з підприємства-виробника не більше ніж 6°С.                                                                                                                                                                      |
| Біологічні характеристики, які стосуються безпечності продукту | Кількість молочнокислих бактерій в 1 г не менше 10 <sup>6</sup> ; бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,001 г продукту не дозволено; кількість пліснявих грибів в 1 г продукту не більше 50 КУО; кількість дріжджів в 1 г продукту не більше 100 КУО; патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели не дозволені в 25 г продукту; Staphylococcus aureus не дозволено в 0,01 г продукту. |
| Хімічні характеристики, які стосуються безпечності продукту    | Свинець: не більше ніж 0.3 мг/кг;<br>Кадмій: не більше ніж 0.2 мг/кг;<br>Миш'як: не більше ніж 0,2 мг/кг;<br>Ртуть: не більше ніж 0.02 мг/кг;<br>Мідь: не більше ніж 4,0 мг/кг;<br>Цинк: не більше ніж 50,0 мг/кг;<br>Афлатоксин В1: недоп. (<0,001);<br>Афлатоксин М1: не більше ніж 0,0005 мг/кг.                                                                                                   |
| Використання продукту                                          | Готовий до споживання продукт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Пакування продукту                                             | Фасована масою нетто по 120 г у стаканчики з полімерних матеріалів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Термін зберігання                                              | 1 режим: 3 доби при +2...+6°С;<br>2 режим: 4 доби при 0...+2°С;<br>Відносна вологість не більше 80 %.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Способи реалізації                                             | У роздрібній та оптовій торгівлі, в установах і закладах громадського харчування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Інструкції щодо етикетування                                   | Зберігати в охолодженому стані                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Спеціальні вимоги для постачання                               | Сирокперевозять в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезень швидкопсувних вантажів, що діють на транспорті відповідного виду у транспортній тарі, вистеленій пергаментом чи алюмінієвою фольгою або іншими пакувальними матеріалами, яка підтримує температуру 0...+6°С.                                                                                                            |
| Передбачувані споживачі                                        | Усі групи споживачів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Уразливі групи споживачів                                      | Діти до 1 року, інтолерантні до лактози; люди, що мають зайву вагу, хворі на захворювання шлунково-кишкового тракту                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Перелік інгредієнтів та матеріалів (включаючи сировину, технологічні добавки, пакувальні матеріали тощо), які використовують в процесі виготовлення цього продукту) наведений у таблиці 3.3 Аналіз небезпечних факторів наведений у таблиці 3.4.

Таблиця 3.3 - Перелік інгредієнтів та матеріалів

| Назва продукту: сирок з наповнювачем «Полуниця-суниця» |                                                                                                |                                                 |                                                                      |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Сировина                                               | Нормативний документ                                                                           | Пакувальний матеріал                            | Нормативний документ                                                 |
| Сир кисломолочний                                      | ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови»                                             | Стаканчики з платинкою із полімерних матеріалів | ТУ У 59.2-70124853-001:2003 «Стаканчики пластмасові. Технічні умови» |
| Цукор білий                                            | ДСТУ 4623:2006 «Цукор білий. Технічні умови»                                                   |                                                 |                                                                      |
| Вершки пастеризовані                                   | ДСТУ 8131:2015 «Вершки-сировина. Технічні умови»                                               |                                                 |                                                                      |
| Масло вершкове                                         | ДСТУ 4339:2005 «Масло вершкове. Технічні умови»                                                | Картон гофрований пакувальний                   | 9142: 2019 «Ящики з гофрованого картону. Загальні технічні умови»    |
| Цукор ванільний                                        | ДСТУ 1009:2005 «Цукор ванільний. Технічні умови»                                               |                                                 |                                                                      |
| Наповнювач «Полуниця-суниця»                           | ДСТУ 6090:2009 «Напівфабрикати концентровані. Наповнювачі з фруктів та овочів. Технічні умови» |                                                 |                                                                      |

Таблиця 3.4 -Визначення небезпечних факторів у сировині

| Сировина та матеріали | Небезпечний фактор                                                                                | Джерело небезпеки                                                            | Значимість небезпеки | Контрольні заходи та попереджуючі дії                                                                                                      |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | 2                                                                                                 | 3                                                                            | 4                    | 5                                                                                                                                          |
| Сир кисломолочний     | Б – БГКП, плісняві гриби, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, дріжджі, МАФAM, Staphylococcus aureus | Можуть бути присутні у сировині і можуть потрапити туди під час її переробки | Середня              | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам мікробіологічного контролю. |

Продовження таблиці 3.4

| 1                    | 2                                                                                                | 3                                                                                                           | 4       | 5                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Х – важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати       | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки)           | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам на присутність токсичних елементів |
|                      | Ф – сторонні включення, металодомішки                                                            | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                                         | Висока  | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |
| Цукор білий          | Х – важкі метали, пестициди, радіонукліди                                                        | Можуть бути присутніми у вихідному цукрі. В цукор можуть потрапити із сировини – цукровий буряк чи тростина | Середня | Вхідний контроль, робота з постачальниками (в т.ч. аудитпостачальників).                                                                          |
|                      | Ф – сторонні включення, металодомішки                                                            | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                                         | Висока  | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |
| Вершки пастеризовані | Б – БГКП, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, МАФAM, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes | Можуть бути присутні у сировині і можуть потрапити туди під час її переробки                                | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам мікробіологічного контролю.        |

## Продовження таблиці 3.4

| 1              | 2                                                                                                                         | 3                                                                                                 | 4       | 5                                                                                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Х – важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати, нітрати                       | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам на присутність токсичних елементів |
|                | Ф – сторонні вclusions, металодомішки                                                                                     | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                               | Середня | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |
| Масло вершкове | Б – БГКП, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, МАФAM, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes, дріжджі, плісняві гриби | Можуть бути присутні у сировині і можуть потрапити туди під час її переробки                      | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам мікробіологічного контролю.        |
|                | Х – важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики                                                       | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам на присутність токсичних елементів |
|                | Ф – сторонні вclusions, металодомішки                                                                                     | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                               | Середня | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |

Продовження таблиці 3.4

| 1                            | 2                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                 | 4       | 5                                                                                                                                                 |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цукор ванільний              | X – важкі метали                                                                                                          | Можуть бути присутніми у вихідному цукрі ванільному. Можуть потрапити із сировини – цукру білого, ваніліну, арованілону, ароматизатора ванільного | Середня | Вхідний контроль, робота з постачальниками (в т.ч. аудит постачальників).                                                                         |
|                              | Ф – сторонні включення, металоDOMішки                                                                                     | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                                                                               | Висока  | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |
| Наповнювач «Полуниця-суниця» | Б – БГКП, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, МАФАМ, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes, дріжджі, плісняві гриби | Можуть бути присутні у сировині і можуть потрапити туди під час її переробки                                                                      | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам мікробіологічного контролю         |
|                              | X – важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди                                                                    | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки). Можуть потрапити із сировини                   | Середня | Дотримання належного вхідного контролю, а також підтвердження від постачальників, що продукт відповідає нормам на присутність токсичних елементів |
|                              | Ф – сторонні включення, металоDOMішки                                                                                     | Можуть потрапити при недотриманні умов виробництва/ транспортування                                                                               | Середня | Контроль за дотриманням правил обслуговування обладнання, яке контактує з сировиною.                                                              |

Продовження таблиці 3.4

| 1                                              | 2                                                                                                                                               | 3                                                                                                                                                                                        | 4       | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стаканчики з платинкою з полімерних матеріалів | Б – патогенні м/о                                                                                                                               | При транспортуванні і порушенні виробничої упаковки можливе мікробне обсіменіння упаковки з навколишнього середовища                                                                     | Середня | Стаканчики і платинки надходять в бобінах, обтягнутих пакувальною плівкою. Партія приймається лише за наявності санітарно-епідеміологічного висновку Мінохоронздоров'я України. Кожна партія підлягає перевірці на цілісність упаковки                                                                                                          |
|                                                | Х – токсичні елементи: свинець, кадмій, миш'як, мідь, цинк, гексан, формальдегід, метиловий спирт, ацетон, пропіловий спирт, гептан, етилацетат | Можуть бути джерелом хімічних небезпечних факторів при порушенні технологічних режимів виготовлення (умови походження). Використання екологічно не чистої сировини                       | Висока  | Партія приймається тільки за наявності санітарно-епідеміологічного висновку Мінохоронздоров'я України. Проводиться вибіркоче тестування зразків пакувальних матеріалів на токсичні речовини, що регламентуються СанПіНом. Від всіх постачальників пакувальних матеріалів потрібні посвідчення якості і безпеки (санітарно-гігієнічний висновок) |
|                                                | Ф – санітарне забруднення: земля, пил, залишки пакувальних матеріалів, металодомішки                                                            | При порушенні виробничої упаковки забруднення пакувальних матеріалів з навколишнього середовищав наслідок недотримання санітарних вимог при транспортуванні, розвантаженні та зберіганні | Низька  | Вимоги до постачальників з дотримання санітарної гігієни при транспортуванні, розвантаженні і зберіганні. Кожна партія підлягає перевірці на цілісність упаковки                                                                                                                                                                                |

Продовження таблиці 3.4

| 1                             | 2                                                                            | 3                                                                                                                             | 4       | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Картон гофрований пакувальний | <b>Б:</b> плісені: <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Fusarium</i> | Недотримання технологічних процесів та температурних режимів при виробництві та зберігання у заражених складських приміщеннях | Низька  | Належне приймання, транспортування та зберігання в чистих сухих, добре вентильованих приміщеннях, при температурі не більше 25°C і не нижче 5°C, при відносній вологості повітря до 80%, на відстані не менше 1 м від нагрівальних приладів, захищені від прямих сонячних променів. Створення умов для унеможливлення перехресного забруднення |
|                               | Ф –санітарне забруднення: земля, пил,металодо-мішки                          | При порушенні виробничої упаковки можливе забруднення пакувальних матеріалів з навколишнього середовища                       | Середня | Партія приймається за наявності сертифікату якості постачальника і санітарно-епідеміологічного висновку МОЗ України. Кожна партія підлягаєперевірці на цілісність упаковки                                                                                                                                                                     |

Ідентифікація небезпечних факторів у виробництві сирка наведена у таблиці 3.5, перелік запобіжних заходів – у таблиці 3.6.

Таблиця 3.5 - Ідентифікація небезпек при виробництві сирка з наповнювачем

| Небезпечний фактор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Контролюється в:                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                   |
| <i>Сировина та матеріали, інгредієнти</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     |
| <p style="text-align: center;"><b>Сир кисломолочний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- БГКП, плісняві гриби, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, дріжджі, МАФAM, <i>Staphylococcus aureus</i>;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати;</li> <li>- сторонні вclusions, металодомішки.</li> </ul> | <p>GMP/GHP (Приймання сировини),<br/>Журнал вхідного контролю,<br/>Журнал хіміко-технологічного контролю,<br/>Журнал мікробіологічного контролю</p> |

| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>Цукор білий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАНМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали, пестициди, радіонукліди;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                                                                    | <p align="center">GMP/GHP (Приймання сировини),<br/>Журнал вхідного контролю,<br/>Журнал хіміко-технологічного контролю,<br/>Журнал мікробіологічного контролю</p> |
| <p align="center"><b>Вершки пастеризовані</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- БГКП, патогенні м/о, в т.ч. сальмонели, МАФАНМ, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди,</li> <li>- антибіотики, гормональні препарати, нітрати;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul> |                                                                                                                                                                    |
| <p align="center"><b>Масло вершкове</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАНМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                                       |                                                                                                                                                                    |
| <p align="center"><b>Цукор ванільний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАНМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали; сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                                                                                                    |                                                                                                                                                                    |
| <p align="center"><b>Наповнювач «Полуниця-суниця»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАНМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки</li> </ul>                                                       |                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Стаканчики з полімерних матеріалів з кришками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свинець, кадмій, миш'як, мідь, цинк, гексан, формальдегід, метиловий спирт, ацетон, пропіловий спирт, гептан, етилацетат;</li> <li>- санітарне забруднення (пил).</li> <li>- плісняві гриби</li> </ul>                                                              |                                                                                                                                                                    |
| <p align="center"><b>Ящики з гофрованого картону:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- плісняві гриби;</li> <li>- санітарне забруднення (земля, пил).</li> </ul>                                                                                                                                                                                              | <p align="center">Вхідний контроль,<br/>Журнал контролю допоміжних матеріалів</p>                                                                                  |
| <i>Етапи виробничого процесу</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                    |
| <p align="center"><b>Приймання, вхідний контроль сировини:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення;</li> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul>                                                                                                                                                 | <p align="center">Вхідний контроль, Журнал хіміко-технологічного контролю, Журнал мікробіологічного контролю</p>                                                   |

Продовження таблиці 3.5

| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>Подрібнення сиру кисломолочного</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                          | Журнал контролю технологічного обладнання                                                                 |
| <p align="center"><b>Просіювання цукру білого</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul>                                                                                                                                                                              | Журнал контролю сит                                                                                       |
| <p align="center"><b>Подрібнення масла вершкового</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                             | Журнал контролю технологічного обладнання                                                                 |
| <p align="center"><b>Підігрівання масла вершкового</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                            | Журнал контролю технологічного обладнання                                                                 |
| <p align="center"><b>Просіювання цукру ванільного</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul>                                                                                                                                                                          | Журнал контролю сит                                                                                       |
| <p align="center"><b>Приготування замісу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      | Журнал виробництва сирка з наповнювачем, Журнал технохімічного контролю виробництва сирка з наповнювачем  |
| <p align="center"><b>Перемішування та механічне оброблення</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                    | Журнал технохімічного контролю виробництва сирка з наповнювачем                                           |
| <p align="center"><b>Охолодження</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              | Журнал виробництва сирка з наповнювачем, Журнал технохімічного контролю виробництва сирка з наповнювачем  |
| <p align="center"><b>Фасування, пакування та маркування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                                                                                                                       | Журнал пакування та маркування                                                                            |
| <p align="center"><b>Фасування, пакування та маркування:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне пошкодження цілісності пакувальних матеріалів;</li> <li>- розвиток патогенної мікрофлори, плісняви та дріжджів</li> <li>- залишок миючих речовин</li> </ul>                                                               | Журнал виробництва сирка з наповнювачем, Журнал техно-хімічного контролю виробництва сирка з наповнювачем |
| <p align="center"><b>Зберігання сирка:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порушення цілісності упаковки сметани;</li> <li>- розвиток мікрофлори <i>Microbacterium</i> spp., <i>Clostridium tyrobutyricum</i>, <i>Cl. Botyricum</i>, <i>Brucella</i> spp., плісняви</li> </ul> <p>зовнішнє забруднення залишками продукції</p> | Журнал контролю режимів в камері зберігання                                                               |
| <p align="center"><b>Реалізація кінцевого продукту</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- може містити біологічне забруднення;</li> <li>- може містити фізичне або механічне забруднення (дерево, пластик, скло)</li> </ul>                                                                                                       | GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання)<br>Звіт контролю відвантажень                                  |
| Дата _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Затвердив _____                                                                                           |

Таблиця 3.6 - Перелік запобіжних заходів при виробництві сирка з наповнювачем

| Ідентифікований небезпечний фактор                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Процедура запобіжної дії                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                            |
| <i>Сировина та матеріали, інгредієнти</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                              |
| <p><b>Сир кисломолочний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- БГКП, плісняві гриби, патогенні м/о, в т.ч. Сальмонели, дріжджі, МАФАМ, Staphylococcus aureus;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>            | GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування)                             |
| <p><b>Цукор білий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали, пестициди, радіонукліди;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                                                         | GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування)                             |
| <p><b>Вершки пастеризовані</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- БГКП, патогенні м/о, в т.ч. сальмонели, МАФАМ, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати, нітрати;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul> | GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування)                             |
| <p><b>Масло вершкове</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП(коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                            | GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування)                             |
| <p><b>Цукор ванільний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- МАФАМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП, патогенні м/о в тому числі сальмонелла;</li> <li>- важкі метали;</li> <li>- сторонні включення, металодомішки.</li> </ul>                                                                                                         | GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування)                             |
| <p><b>Стаканчики з платинкою з полімерних матеріалів:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свинець, кадмій, миш'як, мідь, цинк, гексан, формальдегід, метиловий спирт, ацетон, пропіловий спирт, гептан, етилацетат;</li> <li>- санітарне забруднення (земля, пил)</li> </ul>                                                      | GMP/GHP (Дезінфікування)<br>GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування) |
| <p><b>Ящики з гофрованого картону:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- плісені: Aspergillus, Penicillium, Fusarium;</li> <li>- санітарне забруднення (земля, пил)</li> </ul>                                                                                                                                                      | GMP/GHP (Дезінфікування)<br>GMP/GHP (Отримання, зберігання, транспортування) |

Продовження таблиці 3.6

| 1                                                                                                                                                                                                          | 2                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Етапи виробничого процесу</i>                                                                                                                                                                           |                                                                                                            |
| <p><b>Приймання, вхідний контроль сировини:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення;</li> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul> | GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Виробничі приміщення, отримання, зберігання, транспортування)                  |
| <p><b>Подрібнення сиру кисломолочного</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                        | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Протоколи) |
| <p><b>Просіювання цукру білого</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul>                                                            | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Обладнання)                                                              |
| <p><b>Подрібнення масла вершкового</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                           | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Протоколи) |
| <p><b>Підігрівання масла вершкового</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                          | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Протоколи) |
| <p><b>Просіювання цукру ванільного</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне або механічне забруднення (металеві домішки)</li> </ul>                                                        | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Обладнання)                                                              |
| <p><b>Приготування замісу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                    | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Протоколи) |
| <p><b>Перемішування та механічне оброблення</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                  | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Персонал) GMP/GHP (Протоколи) |
| <p><b>Охолодження</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                                            | GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Обладнання)                                                              |
| <p><b>Фасування, пакування та маркування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічне та біологічне забруднення</li> </ul>                                                                     | GMP/GHP (Виробничі приміщення, обладнання) GMP/GHP (Дезінфікування) GMP/GHP (Протоколи)                    |

| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Фасування, пакування та маркування:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фізичне пошкодження цілісності пакувальних матеріалів;</li> <li>- розвиток патогенної мікрофлори, плісняви та дріжджів</li> <li>- залишок миючих речовин</li> </ul>                                                        | GMP/GHP (Дезінфікування)<br>GMP/GHP (Обладнання)                                       |
| <b>Зберігання сирка:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порушення цілісності упаковки сметани;</li> <li>- розвиток мікрофлори <i>Microbacterium</i> spp., <i>Clostridium tyrobutyricum</i>, <i>Cl. Botyricum</i>, <i>Brucella</i> spp., плісняви зовнішнє забруднення залишками продукції</li> </ul> | GMP/GHP (Склади для зберігання)<br>GMP/GHP (Контролю шкідників)<br>GMP/GHP (Протоколи) |
| <b>Реалізація кінцевого продукту</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- може містити біологічне забруднення;</li> <li>- може містити фізичне або механічне забруднення (дерево, пластик, скло)</li> </ul>                                                                                                | GMP/GHP (Склади для зберігання)<br>GMP/GHP (Підготовка персоналу)                      |

Результати аналізу ідентифікованих небезпечних факторів виробництва сирка наведені у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 - Аналіз ідентифікованих небезпечних факторів

| Номер та назва стадії (операції) | Небезпечні фактори, що виникають, посилюються або контролюються на цій стадії (Б- біологічні, Х – хімічні, Ф – фізичні) | Джерела (причини, умови) виникнення чи посилення небезпечного фактора | Прийнятний рівень небезпечного фактора у кінцевому продукті                                                                                 | Результати оцінки ризику |             |                | Сутність небезпечного фактора |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|----------------|-------------------------------|
|                                  |                                                                                                                         |                                                                       |                                                                                                                                             | Істотність впливу        | Ймовірність | Ступінь ризику |                               |
| 1                                | 2                                                                                                                       | 3                                                                     | 4                                                                                                                                           | 5                        | 6           | 7              | 8                             |
| Приймання сиру кисло-молочного   | Б – БГКП, плісняві гриби, патогенні м/о, в т.ч. сальмонели, дріжджі, МАФАМ, <i>Staphylococcus aureus</i>                | Можуть бути присутні у сировині                                       | Не дозволено<br>Не більше 50 КУО в 1 г<br><br>Не дозволено<br><br>Не більше 100 КУО в 1 г<br>Не менше 10 <sup>7</sup> в 1 г<br>Не дозволено | 3                        | 2           | 6              | Суттєвий                      |

Продовження таблиці 3.7

| 1                                    | 2                                                                                          | 3                                                                                                 | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5 | 6 | 7  | 8          |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------|
|                                      | Х - важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг, не більше свинець 0,3 кадмій 0,2 миш'як 0,2 ртуть 0,002 мідь 4,0 цинк 50,0 афлатоксин В1 не доп. афлатоксин М1 < 0,0005 антибіотики тетрациклінової групи < 0,01 пеніцилін < 0,01 стрептоміцин < 0,5 діетилстильбестрол не доп естрадіол-17в 0,0002 ДДТ 0,1 ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1 гексахлоран 0,5 | 4 | 3 | 12 | Несуттєвий |
|                                      | Ф – сторонні включення, метало-домішки                                                     | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання                                | Відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 1 | 3  | Суттєвий   |
| Приймання цукру білого кристалічного | Х - важкі метали, пестициди, радіонукліди;                                                 | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг: свинець $\leq 0,5$ кадмій $\leq 0,05$ миш'як $\leq 1$ ртуть $\leq 0,01$ ДДТ 0,1, ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1 гексахлоран 0,5, Sr-90 $\geq 200$ Бк/кг, Cs-137 $\geq 600$ Бк/кг                                                                                                                           | 4 | 3 | 12 | Несуттєвий |
|                                      | Ф - сторонні включення, метало-домішки.                                                    | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання                                | Відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 1 | 3  | Суттєвий   |

Продовження таблиці 3.7

| 1                          | 2                                                                                                   | 3                                                                                                 | 4                                                                                                                                                                          | 5 | 6 | 7  | 8          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------|
| Приймання вершків          | Б - БГКП, патогенні м/о, в т.ч. сальмонели, МАФАМ, Staphylococcus aureus, Listeria Monocytogenes    | Можуть бути присутні у сировині                                                                   | Не дозволено<br><br>≤ 100<br>Не дозволено<br><br>Не дозволено                                                                                                              | 3 | 2 | 6  | Суттєвий   |
|                            | Х – важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики, гормональні препарати, нітрати | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг, не більше свинець 10,0 кадмій 10,0 миш'як 50,0 ртуть 5,0 ДДТ 0,1 ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1 гексахлоран 0,5 Sr-90 ≥ 100 Бк/кг, Cs-137 ≥ 50 Бк/кг | 4 | 3 | 12 | Несуттєвий |
|                            | Ф - сторонні вclusions, метало-домішки.                                                             | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання                                | Відсутні                                                                                                                                                                   | 3 | 1 | 3  | Суттєвий   |
| Приймання масла вершкового | Б - МАФАМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП (коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла;       | Можуть бути присутні у сировині                                                                   | 1x10 <sup>5</sup> КУО/г<br>100 КУО в 1 г<br>100 КУО в 1 г<br>Не дозволено в 0,01 г<br>Не дозволено в 25 г                                                                  | 3 | 2 | 6  | Суттєвий   |

Продовження таблиці 3.7

| 1                          | 2                                                                    | 3                                                                                                 | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 | 6 | 7  | 8          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------|
|                            | X - важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди, антибіотики; | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг, не більше<br>свинець 0,1<br>кадмій 0,03<br>миш'як 0,1<br>ртуть 0,003<br>мідь 0,5<br>цинк 5,0<br>афлатоксин В1 не доп.<br>афлатоксин М1 < 0,0001<br>антибіотики тетрациклінової групи < 0,1<br>пеніцилін < 0,001<br>стрептоміцин < 0,05<br>діетилстильбестрол не доп<br>естрадіол-17в 0,002<br>ДДТ 0,1<br>ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1<br>гексахлоран 0,5<br>Sr-90 $\geq$ 20 Бк/кг,<br>Cs-137 $\geq$ 100Бк/кг | 4 | 3 | 12 | Несуттєвий |
|                            | Ф - сторонні включення, метало-домішки.                              | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання                                | Відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 | 3 | 9  | Несуттєвий |
| Приймання цукру ванільного | X - важкі метали, пестициди, радіонукліди                            | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг:<br>свинець $\leq$ 0,5<br>кадмій $\leq$ 0,05<br>миш'як $\leq$ 0,5<br>ртуть $\leq$ 0,01<br>ДДТ 0,1, ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1<br>гексахлоран 0,5,<br>Sr-90 $\geq$ 200 Бк/кг,<br>Cs-137 $\geq$ 600 Бк/кг                                                                                                                                                                                                     | 4 | 3 | 12 | Суттєвий   |
|                            | Ф - сторонні включення, метало-домішки;                              | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання =                              | Відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 | 1 | 3  | Суттєвий   |

Продовження таблиці 3.7

| 1                                       | 2                                                                                             | 3                                                                                                 | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 | 6 | 7  | 8          |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------|
| Приймання наповнювача «Полуниця-суниця» | Б - МАФАНМ, дріжджі, плісняві гриби, БГКП (коліформи), патогенні м/о в тому числі сальмонелла | Можуть бути присутні у сировині                                                                   | 1x10 <sup>5</sup> КУО/г<br>100 КУО в 1 г<br>100 КУО в 1 г<br>Не дозволено в 0,01 г<br>Не дозволено в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | 2 | 6  | Суттєвий   |
|                                         | Х - важкі метали, мікотоксини, радіонукліди, пестициди                                        | Сировина може бути джерелом хімічних небезпечних факторів (вихідна сировина і умови її переробки) | Допустимі рівні, мг/кг, не більше<br>свинець 0,1<br>кадмій 0,03<br>миш'як 0,1<br>ртуть 0,003<br>мідь 0,5<br>цинк 5,0<br>афлатоксин В1 не доп.<br>афлатоксин М1 < 0,0001<br>антибіотики тетрациклінової групи < 0,1<br>пеніцилін < 0,001<br>стрептоміцин < 0,05<br>діетилстильбестрол не доп естрадіол-17в 0,002<br>ДДТ 0,1<br>ГХЦГ і гамма-ізомер ГХЦГ 0,1 гексахлоран 0,5<br>Sr-90 ≥ 20 Бк/кг,<br>Cs-137 ≥ 100Бк/кг | 4 | 3 | 12 | Несуттєвий |
|                                         | Ф - сторонні вclusions, метало-домішки.                                                       | Можуть потрапити при недотриманні умов транспортування і приймання                                | Відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 | 3 | 9  | Несуттєвий |

Продовження таблиці 3.7

| 1                                | 2                                            | 3                                                                                  | 4                               | 5 | 6 | 7 | 8          |
|----------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---|---|---|------------|
| Подрібнення сиру кисло-молочного | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на внутрішній поверхні обладнання    | В 25 г продукту не допускається | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |
| Просіювання цукру білого         | Ф - сторонні включення, метало-домішки       | Несправність сит, невідповідна сировина                                            | Відсутні                        | 3 | 1 | 3 | Суттєвий   |
| Подрібненням асла вершкового     | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на внутрішній поверхні обладнання    | В 25 г продукту не допускається | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |
| Підігріванням асла вершкового    | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Створення сприятливих умов для активного розвитку сторонньої мікрофлори            | Відсутні                        | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |
|                                  | Х – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання | Відсутні                        | 3 | 3 | 6 | Суттєвий   |
| Просіювання цукру ванільного     | Ф - сторонні включення, метало-домішки       | Несправність сит, невідповідна сировина                                            | Відсутні                        | 3 | 1 | 3 | Суттєвий   |
| Приготування замісу              | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на внутрішній поверхні обладнання    | В 25 г продукту не допускається | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |

Продовження таблиці 3.7

| 1                    | 2                                            | 3                                                                                  | 4                      | 5 | 6 | 7 | 8          |
|----------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---|---|---|------------|
|                      | Х – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання | Відсутні               | 2 | 3 | 6 | Суттєвий   |
| Перемішування        | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на внутрішній поверхні обладнання    | В 25 г не допускається | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |
|                      | Х – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання | Відсутні               | 2 | 3 | 6 | Суттєвий   |
| Механічне оброблення | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на внутрішній поверхні обладнання    | В 25 г не допускається | 3 | 3 | 9 | Несуттєвий |
|                      | Х – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання | Відсутні               | 2 | 3 | 6 | Суттєвий   |
| Охолодження          | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе розмноження при недотриманні умов зберігання,                              | В 25 г не допускається | 3 | 2 | 6 | Суттєвий   |

Продовження таблиці 3.7

| 1                                      | 2                                            | 3                                                                                     | 4                                                                                           | 5 | 6 | 7  | 8          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------|
|                                        |                                              | підвищеної температури і вологості в складських приміщеннях                           |                                                                                             |   |   |    |            |
|                                        | X – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання    | Відсутні                                                                                    | 2 | 3 | 6  | Суттєвий   |
| Внесення наповнювача «Полуниця-суниця» | X – залишки миючих та дезінфекційних засобів | Можливе при неправильно не проведенні санітарно-гігієнічного оброблення обладнання    | Відсутні                                                                                    | 2 | 3 | 6  | Суттєвий   |
|                                        | F – сторонні вclusions, метало-домішки       | Несправність сит, невідповідна сировина                                               | Відсутні                                                                                    | 3 | 1 | 3  | Суттєвий   |
| Фасування, пакування та маркування     | X – токсини, що виділяє пакувальний матеріал | Можуть бути джерелом хімічних небезпечних факторів при порушенні режимів виготовлення | Відсутні                                                                                    | 3 | 3 | 9  | Несуттєвий |
|                                        | B – БГКП, МАФАМ, патогенні м/о               | Можливе розмноження, при наявності мікрофлори на поверхні пакувальних матеріалів      | Не дозволено в 0,01 г продукту<br>Не більше $1 \times 10^5$ КУО/г<br>В 25 г не допускається | 3 | 4 | 12 | Суттєвий   |
| Зберігання сирка                       | B – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели         | Можливе виникнення при не дотриманні умов зберігання                                  | В 25 г не допускається                                                                      | 3 | 3 | 9  | Несуттєвий |

Продовження таблиці 3.7

| 1                | 2                                     | 3                                                                      | 4                      | 5 | 6 | 7  | 8          |
|------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|---|---|----|------------|
|                  | Ф – сторонні включення, металодомішки | Можуть виникнути при порушенні цілісності упаковки                     | Відсутні               | 3 | 4 | 12 | Несуттєвий |
| Реалізація сирка | Б – патогенні м/о, в т.ч. сальмонели  | Можуть виникнути при неналежній технології зберігання, транспортування | В 25 г не допускається | 3 | 3 | 9  | Несуттєвий |
|                  | Ф – сторонні включення, металодомішки | Можуть виникнути при порушенні цілісності упаковки                     | Відсутні               | 3 | 4 | 12 | Несуттєвий |

У розробленому плані НАССР для виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» встановлені три критичні контрольні точки: «Просіювання цукру білого», «Просіювання цукру ванільного», «Зберігання сирка», а також існує дві операційні програми-передумови «Охолодження» та «Пакування сирка», на основі яких складено план НАССР, наведений у додатку 3.

### Висновок за розділом 3

Отже, на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» система управління безпекою впроваджена з 2009 року та ефективно функціонує. На підприємстві функціонують ряд програм-передумов, які забезпечують належне функціонування системи НАССР, а також належна гігієнічна практика (GHP) та належна виробнича практика (GMP).

У діючому плані НАССР для виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» встановлені три критичні контрольні точки: «Просіювання цукру білого», «Просіювання цукру ванільного», «Зберігання сирка», а також існує дві операційні програми-передумови «Охолодження» та «Пакування сирка».

## **РОЗДІЛ 4. РОЗРОБЛЕННЯ РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ПРОВЕДЕННЯ СЕРТИФІКАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРКА З НАПОВНЮВАЧЕМ**

### **4.1. Етапи проведення сертифікації**

Процес первинної сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" на відповідність вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 складається з наступних етапів:

1. Подання та розгляд заявки на сертифікацію системи управління безпечністю харчової продукції;
2. Прийняття рішення органу з сертифікації щодо сертифікації підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод";
3. Формування групи з аудиту;
4. Аудит першого етапу (попереднє оцінювання) системи управління безпечністю харчової продукції;
5. Аудит другого етапу (аудит та остаточне оцінювання) системи управління безпечністю харчової продукції;
6. Аналіз інформації, отриманої під час проведення оцінювання, та прийняття рішення щодо сертифікації СУБХП;
7. Інформування про результати сертифікації;
8. Наглядовий аудит за сертифікованою системою управління безпечністю харчової продукції протягом терміну дії сертифіката.

### **4.2. Рекомендації щодо проведення сертифікації на підприємстві**

Для проведення сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" необхідно використовувати план сертифікації, який складається з етапів, наведених нижче.

#### *1. Подання та розгляд заявки до органу з сертифікації*

ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" необхідно подати до органу з сертифікації заявку на підтвердження відповідності СУБХП підприємства вимогам ДСТУ ISO 22000:2019. Останній повинен зареєструвати заявку і

направити вищому керівництву ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" опитувальну анкету; перелік документів, які повинен надати останній до органу з сертифікації для проведення аудиту першого етапу СУБХП.

Форма «Опитувальної анкети аудиту» наведена у Додатку А. Перелік документів, які повинен надати ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" до органу з сертифікації для проведення аудиту першого етапу СУБХП наведений у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 - Перелік документів, необхідних для проведення сертифікації ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод"

| Назва нормативного документу, на відповідність якому сертифікують СУБХП                                          | Пункт стандарту                                                                       | Документ, який надає підприємство органу з сертифікації                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                | 2                                                                                     | 3                                                                                                   |
| ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу» | 4.1 Розуміння організації та її оточення                                              | - SWOT;<br>- Контекст організації;                                                                  |
|                                                                                                                  | 4.2 Розуміння потреб і очікувань зацікавлених сторін                                  | - KR.P.AD.1.523 Розуміння потреб і очікувань зацікавлених сторін;                                   |
|                                                                                                                  | 4.3 Визначення області застосування системи управління безпечністю харчових продуктів | - KR.P.QA.1.520 Область застосування СУБХП;                                                         |
|                                                                                                                  | 5.1 Лідерство і зобов'язання                                                          | - Стратегія СУБХП;                                                                                  |
|                                                                                                                  | 5.2 Політика                                                                          | - Політика СУБХП;                                                                                   |
|                                                                                                                  | 5.3 Організаційні ролі, відповідальність і повноваження                               | - Компетентність групи НАССР 2020 року;<br>- Візуалізація групи НАССР;<br>- Наказ група НАССР 2020; |
|                                                                                                                  | 6.1. Дії щодо ризиків і можливостей                                                   | - KR.P.AD.1.543 Визначення ризиків та можливостей, розробка процесів управління ризиками;           |
|                                                                                                                  | 6.2 Цілі системи управління безпечністю харчових продуктів і планування їх досягнення | - KR.P.QA.1.533 План Досягнення цілей СУБХП 2020 року;<br>- Цілі СУБХП;                             |
|                                                                                                                  | 6.3 Планування змін                                                                   | - KR.P.QA.1.542 Процедура з управління змінами;<br>- KR.R.QA.1.602 Журнал реєстрації змін;          |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 7.1.2 Люди                                                | - Сертифікати навчань з сертифікаційних та внутрішньозаводських програм;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|   | 7.1.6 Контроль наданих ззовні процесів, продуктів, послуг | - KR.P.QA. 13.562 Вхідний контроль сировинних і пакувальних матеріалів;<br>- KR.P.PR.1.521 Процедура приймання та вхідного контролю молочної сировини;<br>- KR.P.QA.608 ідентифікація та оцінка небезпечна факторів з аутсорсингових послуг;<br>- P.547 Процедура контролю за роботою підрядних організацій;<br>- Специфікації на послуги 2020 року;<br>- Процедура з оцінки постачальників сировини та матеріалів; |
|   | 7.2 Компетентність                                        | - Компетентність групи НАССР 2020;<br>- Навчання групи НАССР 2020;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | 7.4.2 Зовнішній обмін інформацією                         | - KR.I.AD.13.1172 Схема комунікації 2019-2020 - Кременчук;<br>- Скарги від споживачів і співробітників компанії;<br>- Процедура з управління зверненнями на гарячу лінію;                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | 7.4.3 Внутрішній обмін інформацією                        | - KR.P.QA.1.542 Процедура з управління змінами;<br>- KR.R.QA.1.520 Оцінка ризиків при внесенні змін у процесі;<br>- Quality committee (щомісячна зустріч з питань якості та харчової безпеки);                                                                                                                                                                                                                      |
|   | 7.5 Документована інформація                              | - KR.P.QA.1.541 Процедура управління документованою інформацією;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|   | 8.1 Оперативне планування та контроль                     | - KR.P.AD.1.516 Процеси необхідні для дотримання вимог до реалізації безпечної продукції Приватного акціонерного товариства Кременчуцький гормолокозавод;                                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | 8.2. Програми-передумови                                  | - План верифікації програм-передумов 2020;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 8.3 Система простежуваності                                | - № KR.P.QA.1.595 Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту;<br>- Вправа на простежуваність;                                                                                                                                                                                                                                                       |
|   | 8.4 Готовність та реагування на надзвичайні ситуації       | - KR.P.AD.1.593 Процедура управління надзвичайними ситуаціями і нещасними випадками;<br>- 1-04-19 Інструкція «Дії при НС»;                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | 8.5 Контроль небезпек                                      | - НАССР 2020 нове дерево рішень;<br>- KR.P.QA.1.597 Опис сировини і матеріалів;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | 8.7 Контроль моніторингу та вимірювальної техніки          | - KR.P.AD.1.551 Процедура управління засобами вимірювальної техніки;<br>- KR.R.TD.1.701 Графік повірки обладнання Данон Кремез 2020;                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | 8.8 Верифікація, пов'язана з ПП і планом контролю небезпек | - KR.P.QA.1.610 Процедура проведення верифікації валідації;<br>- Верифікація ККТ і ОПП 2020 року;<br>- Верифікація ПП 2020;                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | 8.9 Контроль невідповідностей продукції та процесів        | - KR.P.QA.1.205 Процедура по допуску готового продукту в реалізацію і блокування;<br>- KR.P.QA.1.544 Процедура поводження з потенційно небезпечним продуктом;<br>- KR.P.QA.1.586 Управління відкликанням готової продукції;<br>- KR.P.QA.1.598 Процедура по корекції, коригувальні та запобіжні дії;<br>- KR.R.QA.13.466 Звіт по проведенню тренувального блокування сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» |
|   | 9.2 Внутрішній аудит                                       | - KR.P.AD.1.518 Внутрішні аудити відповідно до схеми FSSC 22000 (ризиків і можливостей),<br>- KR.P.QA.1.561 Процедура проведення внутрішніх аудитів;<br>- Внутрішні аудити 2020;                                                                                                                                                                                                                            |

Продовження таблиці 4.1

| 1                                                                                                                     | 2                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | 9.3 Аналіз зі сторони керівництва                                         | - Звіт вищого керівництва;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 «Програми-передумови безпеки харчових продуктів – Частина 1: Виробництво харчових продуктів» | 4. Будівництво і планування будівель<br>4.1 Загальні вимоги               | - Процедура по будівлях і спорудах;<br>- Внутрішній акт за оцінкою будівель і споруд;<br>- Журнали стану ділянок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                       | 4.2 Середовище                                                            | - Аналіз сусідів, що оточують завод;<br>- Протокол групи НАССР;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                       | 4.3 Розміщення виробництва                                                | - Чек-лист патрулювання охорони;<br>- Схема патрулювання охорони;<br>- Процедура з пропускового та внутрішнього режиму;<br>- План та факт проведення прибирання території і покосу трави;<br>- Графік та факт чистки зливів по всій території заводу та чистка каналізаційних зливів;<br>- План та факт проведення ремонтних робіт;                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                       | 5. Планування приміщень і робочого середовища                             | - Схема приміщень, обладнання і потоків;<br>- Візуальний огляд приміщень;<br>- Журнал огляду будівель і споруд;<br>- Технічний паспорт будівель і споруд;<br>- GMP інспекції;<br>- Візуальний огляд підлоги, москітних сіток, дверей, вікон;<br>- Інструкція по зовнішньому миттю обладнання;<br>- Інструкція використання лабораторного обладнання (перевірка цілісності і т.д);<br>- Інструкція по контролю температури і вологості в складах сировини, матеріалів та готового продукту; |
|                                                                                                                       | 6. Інженерні комунікації: вода, повітря, електроенергія<br>6.2 Водопровід | - Схема подачі води на завод;<br>- Протоколи дослідження води від міськводоканалу і зовнішньої лабораторії (графіки та результати);<br>- Інструкція по додаванню хімії в лід-воду;<br>- Результати посіву лід-води;<br>- Сертифікати на хімію;                                                                                                                                                                                                                                             |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 6.3 Хімікати для котлів                                                                                 | -Інструкція з контролю залишкового хлору у воді водопровідній;<br>- Процедура по вторинних рідинах;<br>- Список вторинних рідин;                                                                                                                                                                                                                                          |
|   | 6.4 Якість повітря і вентиляції                                                                         | - Схема вентиляції заводу;<br>- Графік проведення чистки і заміни фільтрів вентиляційних установок;<br>- Сертифікати якості на фільтри;<br>- Результати вимірювання, контролю ламінарного потоку, кількості частинок в цехах, в ламінарних шафах;<br>- Процедура по виміру частинок;<br>- Інструкція з виміру ламінарного потоку;<br>- Протоколи з мікробіології повітря. |
|   | 6.5 Стиснене повітря й інші гази                                                                        | - Сертифікат на азот;<br>- Інструкція по роботі з фруктовую станцією;<br>- Схема подачі стисненого повітря на дільниці.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|   | 6.6 Освітлення                                                                                          | - Акт контролю освітлення робочих місць;<br>- Процедура з управління сторонніми предметами;<br>- Чек-листи скла і пластика;<br>- Інструкція про маркування тріщин;<br>- Візуалізація по чужорідних тілах;                                                                                                                                                                 |
|   | 7. Видалення відходів<br>7.2 Контейнери для відходів і неїстівних або небезпечних речовин               | - Візуальна оцінка маркування контейнерів для відходів;<br>- Схема поточності видалення відходів;<br>- Чек-лист миття та дезінфекції контейнерів (1 раз в тиждень);                                                                                                                                                                                                       |
|   | 7.3 Управління і вивіз відходів                                                                         | - Інструкція з благоустрою території;<br>- Договір на вивіз відходів;                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | 7.4 Водостоки і дренажні системи                                                                        | - Інструкція по обробці дренажних систем;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | 8. Придатність, очищення і техобслуговування обладнання<br>8.2 Проектування з врахуванням вимог гігієни | - Інструкція по зовнішній мийці обладнання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 8.4. Устаткування для регулювання та контролю температури                     | - Протоколи перевірки обладнання;                                                                                                                                                                                                                             |
|   | 8.5. Очищення установок, інструменту та обладнання                            | - Інструкція по зовнішній мийці обладнання;<br>- План мийок обладнання;<br>- Графік проведення хімічної дезінфекції;<br>- Інструкція по ідентифікації прибирального інвентарю;<br>- Договір з підрядною організацією, що здійснює прибирання;                 |
|   | 8.6. Профілактичне та коригуючий технічне обслуговування                      | - Процедура з обслуговування обладнання;<br>- Процедура по вторинних рідинах;<br>- Інструкція по проведенню мийки після зварювальних робіт;                                                                                                                   |
|   | 9.Управління закупівлями<br>9.2 Вибір і управління постачальниками            | - Процедура постачальниках сировини та матеріалів;<br>- Оцінка постачальників;<br>- Аудити постачальників                                                                                                                                                     |
|   | 9.3 Вимоги до вхідної продукції (сировини / інгредієнтів / упаковки)          | - Процедура вхідного контролю сировини та матеріалів;<br>- Процедура з прийому сировини та матеріалів;<br>- Оцінка ризиків по пломбах;<br>- Список постачальників;<br>- Специфікації на матеріали і упаковку;                                                 |
|   | 10. Заходи щодо запобігання перехресному забрудненню<br>10.1. Загальні вимоги | - Процедура з управління алергенами;<br>- Процедура щодо попередження попадання сторонніх предметів;                                                                                                                                                          |
|   | 10.2. Мікробіологічне перехресне забруднення                                  | - Процедура з проведення дим-тесту;<br>- Результати проведення дим-тесту;<br>- Ламінарний потік, частинки;<br>- Схема зонування;<br>- Результати контролю повітря;                                                                                            |
|   | 10.3. Управління алергенами                                                   | - Список алергенів (візуалізація);<br>- Процедура з управління алергенами;<br>- Протоколи валідації алергенів;<br>- Етикетка з позначенням алергену;<br>- Презентація по навчанню за якістю і харчової безпеки;<br>- Протоколи людей по проходженню навчання; |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                                                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 10.4. Фізичне забруднення                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процедура щодо попередження попадання сторонніх предметів;</li> <li>- Візуалізація сторонніх предметів;</li> <li>- Інструкція по маркуванню тріщин;</li> <li>- Чек-лист скла і пластика;</li> <li>- Чек-лист колючих і ріжучих предметів;</li> </ul>                                                  |
|   | 11. Очищення і санітарна обробка<br>11.1. Загальні вимоги                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Зовнішня мийка обладнання;</li> <li>- План мийок обладнання;</li> <li>- Інструкція по проведенню мийки після зварювальних робіт;</li> <li>- Інструкція по кодуванні прибирального інвентарю;</li> <li>- Процедура по вторинних рідинах;</li> <li>- Графік проведення хімічної дезінфекції;</li> </ul> |
|   | 11.3. Програми очищення і санітарної обробки                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- План контролю виробничої лабораторії;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | 11.4. Системи безрозбірного миття (CIP)                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- CIP-майстер план (план мийок обладнання);</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | 12. Боротьба з шкідниками<br>12.1. Загальні вимоги                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Договір з підрядною організацією;</li> <li>- Специфікація на послуги;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |
|   | 12.2. Програми боротьби з шкідниками                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процедура по боротьбі зі шкідниками;</li> <li>- Список матеріалів, які використовує підрядна організація для боротьби зі шкідниками;</li> </ul>                                                                                                                                                       |
|   | 12.4. Місця скупчення шкідників і зараженість шкідниками                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Схеми рівнів по контролю за шкідниками;</li> <li>- Звіт від підрядника;</li> <li>- План дій щодо зауважень від підрядника;</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
|   | 13. Особиста гігієна і санітарно-технічне обладнання для персоналу<br>13.1. Загальні вимоги | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Політика з гігієни та санітарії;</li> <li>- Інструкція з особистої гігієни;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
|   | 13.3. Столові для персоналу і зони, відведені для прийому їжі                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Візуальний огляд місць для прийняття їжі;</li> <li>- Чек-лист контролю температури в холодильниках;</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
|   | 13.4. Спецодяг та захисний одяг                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Інструкція з прання і видачі санітарного одягу;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
|   | 13.5. Стан здоров'я персоналу                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наказ про медогляд персоналу;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
|   | 13.6. Захворювання і травми                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наявність синього пластиру з металевою вставкою на ділянці;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                |
|   | 13.7. Особиста гігієна                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Візуалізація з миття та дезінфекції рук;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |

Продовження таблиці 4.1

| 1                                                        | 2                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | 13.8. Поведінка персоналу                                                                         | - Інструкція по зберіганню речей в індивідуальних шафах;<br>- Протоколи з аудитів індивідуальних шаф;<br>- План по усуненню виявлених невідповідностей;                                                                                                                        |
|                                                          | 14. Продукція, що підлягає переробці<br>14.2. Зберігання, позначення та простежуваність           | - Процедура по простежуваності;                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                          | 15. Процедура відкликання продукції<br>15.1. Загальні вимоги                                      | - Процедура з «Відкликання продукції»                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                          | 16. Складування<br>16.1. Загальні вимоги                                                          | - Інструкція по контролю температури і вологості в складах;<br>- Процедура вхідного контролю сировини та матеріалів;                                                                                                                                                           |
|                                                          | 17. Інформація про продукцію і інформованість споживачів                                          | - Інструкція по маркуванню продуктів;                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                          | 18. Захист товарів, біопильність і біотероризм<br>18.1. Загальні вимоги<br>18.2. Контроль доступу | - Положення про пропускний і внутрішньооб'єктовий режими;<br>- Процедура з протидії фактам біотероризму;<br>- Графік інспекцій - патрулювання території командою з харчової безпеки;<br>- Протоколи проведення інспекцій - патрулювання території командою з харчової безпеки; |
| Додаткові вимоги схеми сертифікації FSSC 22000, версія 5 | 2.5.1. Управління послугами                                                                       | - Атестат про акредитацію зовнішніх лабораторій по ISO 17025;<br>- Договори з лабораторіями;                                                                                                                                                                                   |
|                                                          | 2.5.2. Маркування продукції                                                                       | - Інструкція по контролю маркування готового продукту;<br>- Процедура погодження матеріалів Нових дизайн-макетів;                                                                                                                                                              |
|                                                          | 2.5.3. Захист харчових продуктів                                                                  | - Оцінка вразливості інфраструктури заводу;<br>- Процедура з протидії фактам біотероризму;<br>- Взаємодія з органами 2020;<br>- Візуалізація - Комітет з безпеки;<br>- Список постачальників молока;<br>- Список постачальників сировини та матеріалів;                        |

Продовження таблиці 4.1

| 1 | 2                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вступний інструктаж з якості та харчової безпеки;;</li> <li>- Тренінг з якості і харчової безпеки;</li> <li>- Схеми заводу (схема пересування пішоходів, транспорту, схема патрулювання, - Схема води, газу, електроенергії, схема СКУД).</li> </ul>                                                      |
|   | 2.5.4.Профілактика шахрайства з харчовими продуктами | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процедура з протидії фактам біотероризму;</li> <li>- Оцінка ризиків фальсифікації;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
|   | 2.5.6 Управління алергенами                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процедура з управління алергенами;</li> <li>- Ідентифікація та очищення прибирального інвентарю;</li> <li>- Алергени візуалізація;</li> <li>- Карта фасування лінії - 2020;</li> <li>- Протоколи визначення алергенів;</li> <li>- Аудит управління алергенами;</li> <li>- Валідація алергенів;</li> </ul> |
|   | 2.5.7.Моніторинг виробничого середовища              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Програма моніторингу навколишнього середовища;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |

ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" повинен заповнити опитувальну анкету, підготувати всі необхідні вихідні матеріали та направити їх до органу з сертифікації.

#### 9. Прийняття рішення органу з сертифікації щодо сертифікації

Орган з сертифікації повинен розглянути заявку та проаналізувати отриману інформацію, щоб встановити можливість проведення сертифікації. Рішення необхідно підготувати в двох примірниках: один надати вищому керівництву ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод", а другий залишити в органі з сертифікації.

Між органом з сертифікації та ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" необхідно укласти договір на проведення сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції.

Договір з проведення сертифікації СУБХП ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" повинен передбачити проведення робіт у кілька етапів. Рекомендавано проводити аудит у два етапи:

1. Аудит першого етапу - попереднє оцінювання СУБХП;
2. Аудит другого етапу – остаточна перевірка СУБХП.

ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" повинен оплатити послуги органу з сертифікації щодо проведення сертифікації СУБХП. Після цього необхідно розробити програму аудиту для повного циклу сертифікації (Додаток Б). Програма аудиту повинна визначити два етапи первинного аудиту, наглядові аудити в першому і другому році та аудит повторної сертифікації на третій рік до закінчення сертифікації.

### 3. Формування групи з аудиту

Для проведення робіт з сертифікації системи управління безпечністю харчової продукції ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" повинен призначити керівника групи з аудиту, який сформує дану групу. Розподіл обов'язків між членами групи повинен здійснюватися її керівником, склад групи з аудиту варто затверджувати розпорядженням по органу з сертифікації.

У разі відсутності аудитора, який має відповідну кваліфікацію в сфері діяльності організації-заявника, до складу групи обов'язково повинен бути включений технічний експерт, який надає спеціальні знання та досвід групі з аудиту та виконує роботи під керівництвом аудитора. Для залучення до робіт з сертифікації сторонніх експертів приймається рішення органу з сертифікації (Додаток В).

Підприємство ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" повинне бути завчасно поінформоване про персональний склад групи з аудиту. Воно може відхилити запропонований склад групи чи окремих її членів у разі наявності вагомих для цього підстав. До складу групи з аудиту заборонено включати аудиторів, співробітників підприємства, а також представників інших організацій, зацікавлених у результатах сертифікації СУБХП.

При виникненні ситуації, пов'язаної з конфліктом інтересів, керівник групи з аудиту має розглянути це питання перед прийняттям рішення щодо заміни членів групи з аудиту.

Налагодження попереднього зв'язок з питань проведення сертифікації СУБХП з ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" повинен проводити керівник групи з аудиту з метою:

- встановлення способів обміну інформацією з представниками підприємства;
- надання інформації про склад групи з аудиту та терміни проведення робіт з сертифікації;
- запит щодо доступу до відповідних документів, включаючи протоколи;
- визначення застосовних правил безпеки на місцях проведення аудиту СУБХП;
- підготовки договору щодо проведення сертифікації СУБХП;
- погодження присутності спостерігачів і потреби у супроводжувальних особах підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" для групи з аудиту.

#### 4. Аудит першого етапу (попереднє оцінювання) системи управління безпечністю харчової продукції

Попереднє оцінювання СУБХП здійснюється з метою:

- визначення відповідності задокументованої СУБХП вимогам стандарту;
- підготовки плану аудиту.

Попереднє оцінювання рекомендовано здійснювати групою з аудиту у повному складі. Воно полягає в аналізуванні документації СУБХП та інших вихідних матеріалів, які повинне надати підприємство ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод".

Метою аналізування є:

1. Визначення адекватності документів (повнота, ступінь відповідності стандарту, взаємозв'язки, відсутність внутрішніх суперечностей):

- 1) визначення підприємством програм-передумов, доречні діяльності (правові та законодавчі вимоги);
  - 2) охоплюваність СУБХП належних процесів та методів ідентифікування й оцінювання небезпечних факторів харчових продуктів організації та подальшого обрання та класифікацію заходів керування (комбінацій);
  - 3) збір необхідної інформації щодо сфери застосування системи, процесів та місць розташування замовника, а також доречних законодавчих та регуляторних аспектів та дотримання їх;
  - 4) наявність документів та організаційних заходів СУБХП щодо внутрішнього інформування та інформування відповідних постачальників, замовників і зацікавлених сторін.
2. Визначення готовності ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" до другого етапу аудиту, аналізу стану підприємства та розуміння ним вимог стандарту ISO 22000.
  3. Виявлення можливих значних невідповідностей для їх усунення до початку здійснення аудиту.
  4. Аналіз розподілу ресурсів для проведення другого етапу аудиту і погодження обох сторін деталей та плану його проведення.

Дані отримані на першому етапі аудиту СУБХП ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" необхідно проаналізувати та оформити у вигляді *висновку щодо результатів аудиту першого етапу* за формою Додатку Г. Висновок рекомендовано підготувати у двох примірниках: один надати підприємству-заявнику, а другий залишити в органі з сертифікації.

Результати аудиту першого етапу можуть призвести до відкладення або скасування другого етапу аудиту. У разі негативного висновку за результатами аудиту першого етапу подальше виконання робіт з сертифікації СУБХП призупиняють до усунення організацією-заявником усіх виявлених невідповідностей. Органом з сертифікації та вищим керівництвом ПрАТ

"Кременчуцький міськмолкозавод" визначається період часу, в який невідповідності буде усунено, але не більше 3 місяців.

Орган з сертифікації має право припинити подальші роботи, повідомивши вище керівництво ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод", якщо:

- організації потрібно більше 6 місяців для усунення невідповідностей;
- протягом 6 місяців організацією не надані докази усунення невідповідностей.

Під час проведення аудиту першого етапу рекомендовано підготувати план аудиту другого етапу та робочі документи. Керівнику команди з аудиту слід підготувати *план аудиту*, ґрунтуючись на інформації, що міститься в програмі аудиту і в документації, представленій організацією, в якій проводиться аудит. Плану слід служити основою для угоди між усіма сторонами аудиту. У плані слід скоординувати і вказати чіткий графік здійснення діяльності з аудиту з метою досягнення цілей аудиту.

При визначенні ступеня деталізації плану аудиту слід враховувати область і складність аудиту, а також присутність невизначеності в досягненні цілей аудиту. У плані аудиту слід відображати або робити посилання на таке:

- мети аудиту;
- область аудиту;
- критерії аудиту;
- місце проведення аудиту, дати проведення, очікуваний час початку і тривалість проведення діяльності з аудиту, включаючи наради з керівництвом організації, на якій проводиться аудит;
- метод, який буде використаний при проведенні аудиту;
- обов'язки і відповідальність членів команди з аудиту;
- виділення відповідних ресурсів для критичних областей аудиту.

План аудиту може бути проаналізований і затверджений замовником аудиту, і його слід направити уповноваженій особі підприємства ПрАТ

"Кременчуцький міськмолкозавод". Будь-які заперечення з боку останньої слід розглянути спільно керівнику команди з аудиту із уповноваженою особою підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод".

*Підготовка робочих документів* Члени групи з аудиту на основі аналізу інформації, пов'язаної з їхніми аудиторськими завданнями згідно з розподілом обов'язків між членами групи, повинні підготувати робочі документи, необхідні для реєстрування інформації в ході аудиту, а саме:

- перелік контрольних питань і плани відбору інформації під час аудиту;
- бланки для реєстрування інформації, такої, як дані аудиту, підтверджувальні докази, протоколи нарад.

Робочі документи, включаючи оформлені на їх основі протоколи, повинні зберігатися із забезпеченням конфіденційності щонайменше до завершення аудиту.

#### 5. Аудит другого етапу (аудит та остаточне оцінювання) системи управління безпечністю харчової продукції

Аудит СУБХП ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" другого етапу на місці та остаточне оцінювання системи потрібно здійснювати під керівництвом керівника групи з аудиту. Він проводиться з метою:

- 1) Підтвердження відповідності СУБХП даного підприємства вимогам ДСТУ ISO 22000:2019;
- 2) Встановлення ефективності та результативності впровадженої на підприємстві системи НАССР.

Аудит другого етапу складається з нижченаведених кроків:

- 1.1.Проведення вступної наради;
- 1.2.Збір та перевірка інформації;
- 1.3.Підготовка даних та висновків аудиту;
- 1.4.Проведення заключної наради.

##### *5.1. Проведення вступної наради*

Вступна нарада повинна проводитися керівником групи з аудиту. У нараді повинні брати участь члени групи з аудиту, керівництво організації-

заявника та персонал організації, відповідальний за діяльність та процеси, що підлягають аудиту. Вступну нараду рекомендовано проводити з метою розгляду наступних питань:

- інформування учасників наради про цілі, сферу та критерії аудиту;
- встановлення офіційних способів обміну інформацією між групою з аудиту і організацією;
- погодження з керівництвом організації графіка проведення аудиту, дати заключної наради, будь-яких проміжних нарад за участю групи з аудиту та керівництва організації-заявника;
- методи і методики, які використовуються під час проведення аудиту;
- підтвердження вибору мови, яку використовуватимуть під час аудиту;
- підтвердження наявності ресурсів і забезпеченості умовами роботи групи з аудиту;
- рекомендування супроводжуючих осіб та їх функцій ;
- метод звітування, включаючи градацію невідповідностей;
- інформація про умови, за яких проведення аудиту припиняється.

### *5.2. Збір та перевірка інформації*

Під час аудиту другого етапу робоча група повинна провести збір інформації про СУБХП відповідно до цілей аудиту, сфери та критеріїв аудиту. Дана інформація стосується даних щодо зв'язків між функціями, видами діяльності та процесами. Зібрані дані необхідно перевірити, здійснюючи відбір інформації, оскільки доказом аудиту може бути лише та інформація, яку можна перевірити.

Рекомендовано під час аудиту другого етапу використовувати наступні методи збору інформації:

- 1) опитування персоналу;
- 2) спостереження за діяльністю, виробничим середовищем та умовами;
- 3) аналізування документів (політики, планів, методик, інструкцій, програм-передумов, ліцензій та дозволів, технічних умов, договорів, замовлень,

наказів, протоколів, звітів, комп'ютерних баз даних, Інтернет-сайтів тощо).

### *5.3. Підготовка даних та висновків аудиту*

Підготовка даних полягає в оцінці відповідності доказів аудиту встановленим критеріям аудиту. Група з аудиту повинна збиратися, у разі потреби, для аналізування даних аудиту на відповідних стадіях здійснення аудиту. Підготовлені дані аудиту необхідно належним чином зареєструвати.

Кінцеве рішення щодо виявлення невідповідностей у ході аудиту повинен приймати керівник групи з аудиту. За встановленими невідповідностями уповноваженому члену групи з аудиту потрібно скласти протоколи невідповідності, наведені у додатку Д.

Встановлені невідповідності необхідно аналізувати за участю представників підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" для підтвердження правильності доказів аудиту та розуміння ними невідповідностей. Аудитор при цьому повинен утримуватись від визначення причин невідповідностей та їх вирішення. Необхідно дійти згоди обох сторін щодо доказів аудиту. При цьому всі розбіжності потрібно реєструватися.

Перед заключною нарадою група з аудиту повинна зібратися для аналізу отриманих даних аудиту, узгодження висновків аудиту, підтвердження відповідності програми аудиту.

Висновки аудиту повинні містити ступінь відповідності СУБХП підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" критеріям аудиту; підтвердження впровадження, підтримання та поліпшення СУБХП; пропозиції щодо сертифікації СУБХП.

### *5.4. Проведення заключної наради*

Заклучна нарада проводиться для подання висновків, сформульованих після проведення сертифікаційного аудиту щодо його відповідності / невідповідності СУБХП підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" стандарту ДСТУ ISO 22000. Заклучну нараду необхідно оформлювати протоколом.

Якщо під час аудиту другого етапу виявлені невідповідності, керівник групи з аудиту повинен повідомити керівництву організації про необхідність надання документальних доказів коригування та коригувальних дій та необхідність проведення додаткового повного або обмеженого аудиту (з відвідуванням або без відвідування організації).

#### б. Інформування про результати сертифікації

Звіт про аудит повинна підготувати група з аудиту під керівництвом керівника групи, який є відповідальним за підготовку звіту та за його зміст. При цьому кожний член групи повинен подати висновки аудиту, які повинні бути підготовлені ним згідно з розподілом обов'язків відповідно до плану аудиту. У звіті про аудит слід забезпечити повний, точний, стислий та чіткий опис проведеного аудиту, а також треба подати безпосередньо чи навести посилання на:

- цілі аудиту;
- сферу аудит;
- ідентифікацію замовника аудиту;
- ідентифікацію групи аудиту та представників об'єкта аудиту, що брали участь в аудиті;
- дати та місця проведення аудиту;
- критерії аудиту;
- дані аудиту та відповідні докази;
- висновки аудиту;
- підтвердження ступеня, у який дотримано критерії аудиту.

Звіт про аудит має бути складено протягом узгодженого строку У разі затримання про його причини треба повідомити вище керівництво ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" та особу, яка керує програмою аудиту.

Звіт про аудит має бути датовано, критично проаналізовано та схвалено, якщо доцільно, відповідно до методик програми аудиту. Після цього звіт про

аудит треба подати одержувачам, як визначено з методиках аудиту чи в плані аудиту. Звіт про аудит наведено у Додатку Е.

7. Наглядовий аудит за сертифікованою системою управління безпечністю харчової продукції протягом терміну дії сертифіката.

Наглядовий аудит СУБХП підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" здійснюється періодично для визначення того, чи підтримується сертифікована система управління. Наглядовий аудит охоплює лише відібрані частини СУБХП.

Ркомендований наступний перелік питань, які потрібно розглянути під час наглядового аудиту:

- внутрішні аудити, критичне аналізування з боку керівництва;
- перевіряння дій, ужитих стосовно невідповідностей, що були виявлені під час попереднього аудиту;
- поведження зі скаргами, претензіями;
- результативність СУБХП стосовно досягнення цілей, встановлених організацією;
- постійний оперативний контроль.

#### **4.3. Розроблення документованих процедур щодо сертифікації на основі стандарту**

Для підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" розроблені ефективні та результативні процедури: KR.P.PR.1.521 Процедура приймання та вхідного контролю молочної сировини; Процедура затвердження постачальників; KR.P.QA.1.541 Процедура управління документованою інформацією; KR.P.QA.1.610 Процедура проведення верифікації, валідації; KR.P.QA.1.544 Процедура поведження з потенційно небезпечним продуктом; KR.P.QA.1.598 Процедура по корекції, коригувальні та запобіжні дії; Процедура з управління алергенами; Процедура щодо попередження попадання сторонніх предметів; Процедура по боротьбі з шкідниками; Процедура простежуваності; Процедура «Відкликання продукції».

Структура і формат документованих процедур повинні бути представлені у вигляді поєднання текстів, схем та таблиць. Кожна з них повинна містити титульний аркуш, на якому вказано назву процедури; номер наказу та дату введення її в дію; назву підприємства/установи; шифр; номер редакції; найменування системи управління; ППП, посади осіб, які розробили, погодили, затвердили дану процедуру, а також відповідні дати; поточний статус документу. На кожному аркуші процедури повинна бути вказана її назва, найменування системи управління, назва підприємства/установи, шифр, номер редакції, нумерація сторінок.

Кожна процедура повинна містити наступні розділи: призначення; область застосування; терміни, визначення та скорочення; відповідальність та повноваження; опис дій при виконанні процесу; документація даного процесу; показники результативності процесу; протоколи процесу; додатки; аркуш реєстрації змін.

Для оптимізації СУБХП на ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод", а також відповідності даної системи вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 було розроблено «Процедуру по простежуваності сирка з наповнювачем: сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту № KR.P.QA.1.595» (Додаток Ж) та «Процедуру проведення внутрішніх аудитів №KR.P.QA.1.561» (Додаток Є). Для їх розробки керувалися положеннями стандартів серії ДСТУ ISO 22000.

*Процедура по простежуваності сирка з наповнювачем: сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту* встановлює вимоги щодо здійснення простежуваності сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів та кінцевої продукції у ході технологічного процесу виробництва сирка з наповнювачем, а також до документального оформлення та аналізу результатів даної діяльності.

Простежуваність полягає у здатності розпізнавати, ідентифікувати та слідкувати за рухом харчової продукції на всіх стадіях виробництва, переробки та розповсюдження. Основними елементами системи простежуваності є:

- ідентифікація продукту;
  - інформація, необхідна для відслідковування руху продукту ланцюгом постачання;
- установлення зв'язку між продуктом та учасниками ланцюга

Простежуваність сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів та сирка з наповнювачем повинна здійснюватися для кожної партії сирка. Даний регламент повинен знати і використовувати в своїй роботі весь персонал, задіяний в прийманні, зберіганні, переміщенні, виробництві сировини, напівфабрикатів і готової продукції (сирка з наповнювачем).

Відповідальними за даний процес на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" є керівник групи безпеки, начальник виробничої лабораторії, завідувач складом готової продукції. Відповідальність за внесення даних у технологічні журнали покладена на працівників молочної ферми, лаборантів, працівників складу, операторів ліній, товарознавців та водіїв транспортних засобів. Результативність процесу простежуваності виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» оформлюється у вигляді таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 - Показники результативності процесу простежуваності сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»

| Показник                                         | Відповідальний за інформацію     | Періодичність | Форма реєстрації | Рівень аналізу                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|------------------|-----------------------------------|
| % забраковок сировини                            | Начальник виробничої лабораторії | Щоквартально  | Акт забраковки   | Технічна Рада з якості та безпеки |
| % забраковок при контролі технологічного процесу | Начальник виробничої лабораторії | Щоквартально  | Акт забраковки   | Технічна Рада з якості та безпеки |
| % забраковок від споживача                       | Начальник виробничої лабораторії | Щоквартально  | Акт забраковки   | Технічна Рада з якості та безпеки |

Відтворення інформації про весь технологічний цикл виробництва однієї партії сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» з метою ідентифікації партії

потенційно невідповідної продукції на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" триває не більше 2 години.

Керівник робочої групи ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" зобов'язаний вести протоколи, які наведені у таблиці 4.3, з метою управління невідповідною партією сирка, виявленої в результаті ефективного функціонування системи простежуваності на даному підприємстві.

Таблиця 4.3 – Перелік протоколів управління невідповідною продукцією

| № п/п | Найменування                            | Відповідальний за заповнення | Місце збереження заповненої форми | Термін збереження |
|-------|-----------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 1     | Журнал реєстрації утилізації            | Начальник лабораторії        | Виробнича лабораторія             | 3 роки            |
| 2     | Журнал обліку поступаючих рекламаций    | Начальник лабораторії        | Виробнича лабораторія             | 3 роки            |
| 3     | Повідомлення про невідповідну продукцію | Група безпеки                | Робоче місце інженера з якості    | 3 роки            |
| 4     | Акт забраковки                          | Працівники лабораторії       | Виробнича лабораторія             | 3 роки            |
| 5     | Форма відклику продукції                | Начальник лабораторії        | Виробнича лабораторія             | 3 роки            |

Управління невідповідною продукцією відбувається на всіх етапах виробничого циклу сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця». Виявлена невідповідна продукція реєструється керівником групи безпеки в Журналі невідповідної продукції, шляхом заповнення акту відбору зразків та акту відбракування невідповідної продукції. Дана інформація поширюється на всю партію невідповідного сирка. Сюди ж вносять рішення щодо подальшого використання, переробки або утилізації невідповідної продукції. Аналізування причин виникнення невідповідної продукції, розроблення ефективних коригувальних та запобіжних дій здійснює група безпеки підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод".

*Процедура проведення внутрішніх аудитів* розроблена для ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" з метою систематичного оцінювання, виконання та дотримання пред'явлених до системи управління безпекою харчової продукції вимог. Внутрішній аудит дає змогу визначити ефективність функціонування та розроблення заходів з удосконалення СУБХП на даному підприємстві.

Внутрішній аудит на ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" проводять з метою перевірки готовності підприємства до державного аудиту за вимогами ISO 22000:2019. Це аудит першої сторони, який проводиться силами самого підприємства.

Процедура проведення внутрішніх аудитів визначає порядок управління програмою аудитів, порядок проведення аудитів, оформлення необхідних записів за результатами аудиту, а також вимоги до аудиторів. Вона встановлює відповідальність і визначає ресурси для проведення аудитів. Процедура розроблена відповідно до вимог стандарту, ISO 22000; FSSC 22000 ДСТУ ISO 22002; ISO TS 22002.

Аудит СУБХП ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" проводиться не рідше 1 раз на рік. План-графік проведення аудиту СУБХП на даному підприємстві затверджують не пізніше 10.01 поточного року. Допускається перенесення терміну внутрішнього аудиту за погодженням керівника підрозділу та групи безпеки, але не більше, ніж на 1 місяць. Проводиться внутрішній аудит на підставі «Етапів процесу проведення аудиту» та програми аудиту.

Етапи проведення внутрішнього аудиту на ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод":

1. Складання річного плану;
2. Призначення групи аудиту;
3. Інформування учасників аудиту і складання програми аудиту;
4. Складання опитувальної анкети та проведення передаудиторської наради;
5. Проведення аудиту та проведення післяаудиторської наради;
6. Підготовка звіту після аудиту;
7. Коригувальні дії;
8. Перевірка коригувальних дій.

Під час перевірки встановлюють наявність актуальних зовнішніх та внутрішніх документів, повноту кола посадових осіб, дотримання вимог внутрішнього аудиту до СУБХП, повноту і правильність оформлення

документів, відповідність кваліфікованого персоналу до характеру виконуваної роботи, виконання коригувальних та запобіжних дій.

*Підстави для проведення внутрішнього аудиту:*

1. план-графік проведення внутрішнього аудиту;
2. рішення керівництва підприємства про проведення позапланового аудиту:
  - 2.1. підготовка СУБХП до аудитів під час сертифікації;
  - 2.2. наявність порушень (відхилень, невідповідностей, які суттєво впливають на виробництво в цілому або окремі підрозділи);
  - 2.3. зміна в організаційній структурі підприємства;
  - 2.4. суттєві зміни документації СУБХП;
  - 2.5. рекламація (скарги споживачів).

Процедура проведення внутрішніх аудитів поширюється на процеси і діяльність підрозділів ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод», пов'язані з безпекою харчових продуктів. Дана процедура є нормативним документом і обов'язкова до виконання у всіх підрозділах підприємства. Вона призначена для використання при плануванні та проведенні аудитів на підприємстві внутрішніми аудиторами.

#### **Висновки за розділом 4**

Складено та описано перелік етапів проведення сертифікації СУБХП за ДСТУ ISO 22000:2019 на ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод": подання та розгляд заявки на сертифікацію СУБХП; прийняття рішення органу з сертифікації щодо сертифікації підприємства; формування групи з аудиту; аудит першого етапу; аудит другого етапу; аналіз інформації, отриманої під час проведення оцінювання, та прийняття рішення щодо сертифікації СУБХП; інформування про результати сертифікації; наглядовий аудит за сертифікованою системою управління безпечністю харчової продукції протягом терміну дії сертифіката.

Розроблено план сертифікації СУБХП, складено перелік документів, які повинен надати ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" до органу з

сертифікації для проведення аудиту. На основі положень стандартів серії ДСТУ ISO 22000 розроблено «Процедуру по простежуваності сирка з наповнювачем: сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту № KR.P.QA.1.595» для оптимізації СУБХП шляхом гарантування виробництва безпечної продукції та «Процедуру проведення внутрішніх аудитів №KR.P.QA.1.561», для підготовки підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" до проведення державного аудиту на відповідність вимогам ДСТУ ISO 22000:2019.

## **РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ НА МОЛОКОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ**

### **5.1. Законодавча та нормативна база з охорони праці**

Законодавство України про охорону праці являє собою систему взаємозалежних законодавчих та нормативно-правових актів, що регулюють відносини у галузі реалізації державної політики щодо правових, соціально-економічних, організаційно-технічних і лікувально-профілактичних заходів і засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі трудової діяльності [64].

Законодавство з охорони праці визначає основні принципи державної політики в галузі охорони праці, головна роль серед яких належить пріоритету життя і здоров'я працівників по відношенню до результатів виробничої діяльності, принципів повної відповідальності власника за створення безпечних і нешкідливих умов праці, повного відшкодування збитку особам, які постраждали від нещасних випадків на виробництві або профзахворювань. Правовою основою законодавства з охорони праці є Конституція України.

Законодавча база охорони праці України налічує ряд законів, основними з яких є Закон України "Про охорону праці" та Кодекс законів про працю (КЗпП). До законодавчої бази також належать Закони України: "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", "Про охорону здоров'я", "Про пожежну безпеку", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про використання ядерної енергії і радіаційну безпеку", "Про дорожній рух", "Про загальнообов'язкове соціальне страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності та витратами, зумовленими народженням та похованням", їх доповнюють державні міжгалузеві й галузеві нормативні акти – це стандарти, інструкції, правила, норми, положення, статuti та інші документи, яким надано чинність правових норм, обов'язкових для виконання усіма установами і працівниками України [65].

Відповідно до вимог ДНАОП ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод" мають власні положення, інструкції та інші нормативні акти про охорону праці, що діють у межах даного підприємства. На ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод" діють наступні положення: Положення про систему управління охороною праці на підприємстві; Положення про службу охорони праці підприємства; Положення про комісію з питань охорони праці підприємства; Положення про роботу уповноважених трудового колективу з питань охорони праці; Положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці; Перелік робіт з підвищеною небезпекою та інші.

## **5.2. Навчання персоналу аспектів охорони праці**

Інструктажі з питань охорони праці на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод" мають проходити усі працівники під час прийняття на роботу і в процесі трудової діяльності, а також учні, курсанти, слухачі та студенти під час трудового і професійного навчання. Інструктаж, навчання та перевірку знань з охорони праці зобов'язане організувати вище керівництво ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод" за власний рахунок.

Перевірку знань працівників з питань охорони праці на підприємстві проводить комісія, склад якої затверджує своїм наказом керівник. Законодавством заборонено допускати до робіт працівників, у т. ч. посадових осіб, які не пройшли навчання, інструктаж і перевірку знань з питань охорони праці. Відповідальність за організацію і проведення інструктажів несе підприємство ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод".

За характером і часом проведення розрізняють вступний, первинний, повторний, позаплановий та цільовий інструктажі, кожен з яких проводиться певним категоріям працівників та за певних умов [66].

*Вступний інструктаж* з охорони праці на підприємстві проводять:

- усім працівникам, яких беруть на постійну або тимчасову роботу, незалежно від їх освіти, стажу роботи та посади;

- працівникам інших організацій, які прибули на підприємство і беруть безпосередню участь у виробничому процесі або виконують інші роботи для підприємства;
- учням та студентам, які проходять на підприємстві трудове або професійне навчання;
- учасникам екскурсії на підприємство [65].

*Первинний інструктаж* з охорони праці на ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" проводять з працівниками:

- новоприйнятими на постійну чи тимчасову роботу;
- відрядженими з іншого підприємства;
- яких перевели з іншого структурного підрозділу підприємства;
- які виконуватимуть нову роботу;
- з учнями, курсантами, слухачами та студентами навчальних закладів:
- до початку трудового або професійного навчання;
- перед виконанням кожного навчального завдання, пов'язаного з використанням різних механізмів, інструментів, матеріалів тощо [66].

*Повторний інструктаж* з охорони праці проводять у тому разі, якщо на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод":

- введено в дію нові або переглянуті НПАОП, внесено зміни та доповнення до них;
- змінено технологічний процес, замінено або модернізовано устаткування, прилади, інструменти, вихідну сировину, матеріали тощо;
- працівниками порушено вимоги НПАОП, й це призвело до травм, аварій, пожеж тощо;
- у разі перерви понад 60 днів.

Терміни проведення повторного інструктажу встановлюються НПАОП, які діють у галузі, або роботодавцем з урахуванням конкретних умов праці, проте не рідше одного разу на шість місяців.

*Позаплановий інструктаж* проводиться з працівниками на робочому місці або в кабінеті охорони праці:

- при введенні в дію нових або переглянутих нормативно-правових актів з охорони праці, а також при внесенні змін та доповнень до них;
- при зміні технологічного процесу, або модернізації устаткування, приладів та інструментів, вихідної сировини, матеріалів та інших факторів, що впливають на стан охорони праці;
- при порушеннях працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці, що призвели до травм, аварій, пожеж тощо;
- при перерві в роботі виконавця робіт понад 60 днів [64].

*Цільовий інструктаж* проводиться з працівниками при ліквідації аварії або стихійного лиха; при проведенні робіт, на які відповідно до законодавства оформлюються наряд-допуск, наказ або розпорядження.

Первинний, повторний, позаплановий і цільовий інструктажі на ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» проводить безпосередній керівник робіт (начальник структурного підрозділу, майстер). Ці інструктажі завершуються перевіркою знань у вигляді усного опитування або за допомогою технічних засобів, а також перевіркою набутих навичок безпечних методів праці, особою, яка проводила інструктаж.

При незадовільних результатах перевірки знань, умінь і навичок щодо безпечного виконання робіт після первинного, повторного чи позапланового інструктажів протягом 10 днів додатково проводяться інструктаж і повторна перевірка знань [65].

При незадовільних результатах перевірки знань після цільового інструктажу допуск до виконання робіт не надається. Повторна перевірка знань при цьому не дозволяється.

Про проведення первинного, повторного, позапланового та цільового інструктажів та їх допуск до роботи, особа, яка проводила інструктаж, уносить запис до Журналу реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці [66].

### **5.3. Права та обов'язки з охорони праці посадових осіб та спеціалістів**

Ефективність функціонування охорони праці в повній мірі базується на відповідальності та повноваженнях роботодавця та працівників. *Вище керівництво* підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" зобов'язане:

- створити відповідні підрозділи, служби і призначити посадових осіб;
- визначити права і обов'язки посадових осіб за виконання покладених на них функцій і закріпити їх в посадових інструкціях;
- реалізовувати розроблені за участю сторін колективного договору заходи для досягнення встановлених нормативів та підвищення існуючого рівня охорони праці;
- своєчасно приймати необхідні профілактичні заходи відповідно до обставин, що змінюються;
- впроваджувати прогресивні методи праці, досягнення науки і техніки, позитивний досвід з охорони праці тощо;
- забезпечувати усунення причин, що призводять до нещасних випадків, профзахворювань та здійснення профілактичних заходів за результатами роботи комісій з їх розслідування;
- організувати проведення аудиту охорони праці у всіх напрямках діяльності структурних підрозділів і служб підприємства, оцінку технічного стану обладнання та устаткування, атестацію робочих місць на відповідність нормативно-правовим актам з охорони праці та за їх підсумками вживати заходи щодо усунення небезпечних і шкідливих виробничих факторів;
- розробляти і затверджувати положення, інструкції, інші акти з охорони праці;
- встановлювати режими праці та відпочинку працівників;
- встановлювати правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, цехах, дільницях, робочих місцях, на будівельних майданчиках відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці;

- забезпечувати належне утримання будівель і споруд, виробничого обладнання та устаткування, моніторинг за їх технічним станом;
- здійснювати контроль за додержанням працівником обладнання, машин і механізмів, будівель і споруд, засобів колективного та індивідуального захисту, виконанням робіт відповідно до вимог з охорони праці;
- забезпечувати фінансування та організувати проведення попереднього і періодичних медичних оглядів працівників, зайнятих на важких роботах і роботах зі шкідливими речовинами;
- забезпечувати позачерговий медичний огляд працівників за заявою працівника, якщо він вважає, що погіршення стану його здоров'я пов'язано з умовами праці, або за своєю ініціативою, якщо стан здоров'я працівника не дозволяє йому виконувати свої трудові обов'язки;
- забезпечувати (безоплатно) працівників нормативно-правовими актами з охорони праці.

***Керівники служб і підрозділів*** підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод " зобов'язані:

- розробляти інструкції з охорони праці і пожежної безпеки;
- проводити роботу з виконання завдань і функцій управління, передбачених посадовими інструкціями;
- виконувати ідентифікацію, оцінку й усунення неприпустимих ризиків;
- вживати заходи щодо приведення діяльності працівників, устаткування, приміщень і оточуючого середовища працівників у відповідність до вимог існуючих нормативно-правових документів з охорони праці;
- приймати участь у розслідуванні аварій, нещасних випадків, профзахворювань і отруєнь, що сталися в структурному підрозділі і забезпечувати здійснення заходів щодо їх попередження;
- вживати заходи щодо зменшення соціальних, економічних і моральних втрат, пов'язаних з травматизмом і профзахворюванням;
- враховувати дисциплінарну, адміністративну і кримінальну відповідальність за нещасні випадки і профзахворювання;

- забезпечувати функціонування системи управління охороною праці й ризиком у своїх підрозділах.

**Працівники підприємства** ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" зобов'язані:

- дбати про безпеку і здоров'я оточуючих людей і особисту в процесі виконання будь-яких робіт чи під час перебування на території підприємства;
- знати і виконувати вимоги нормативно-правових актів з охорони праці, правила поводження з приладами, механізмами, машинами, устаткуванням та іншими засобами праці;
- користуватися, при необхідності, колективними та індивідуальними засобами захисту;
- проходити у встановленому законодавством порядку попередні та періодичні медичні огляди та ін.

Працівники за порушення законодавчих та інших нормативних актів з охорони праці згідно з Законом України «Про охорону праці» несуть наступні види відповідальності: дисциплінарну, адміністративну, матеріальну та кримінальну [63]. Порядок накладання тої чи іншої відповідальності вирішується згідно Закону «Про охорону праці», Кодексу законів про працю України (ст. 147), Кримінального кодексу України (ст. 271-275).

#### **5.4. Умови праці на молокопереробному підприємстві**

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» застосовується поточне планування робіт з охорони праці у вигляді планів терміном на рік і оперативне – на квартал, місяць, декаду. Поточні плани передбачають реалізацію заходів для покращення умов праці, створення кращих побутових і соціальних умов на виробництві. Ці плани обов'язково забезпечуються фінансуванням згідно з розробленими кошторисами.

Оперативні плани складаються для швидкого поліпшення виявлених в процесі державного, відомчого і громадського контролю недоліків в стані

охорони праці, а також для ліквідації наслідків аварій або стихійного лиха. При плануванні заходів з охорони праці слід мати матеріали виробничого травматизму, умов праці на підприємстві, зауваження та рекомендації комісії по охороні праці щодо покращення стану охорони праці на підприємстві та інші матеріали [65].

З метою забезпечення належних умов праці на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» для оздоровлення працівникам щоденно видають молоко. Для зниження рівня шуму періодично видаються беруші. Загальними заходами, що знижують шум, є побудова стін між цехами та насадження дерев на зовнішній території заводу. Також на підприємстві відбувається ритмізація праці, тобто зниження навантаженням у першу і останню години робочої зміни. Для обмеження й усунення шкідливої дії вібрації підприємство слідкує за устаткуванням, а саме використовує глушители для гомогенізатора та інших обладнань, що може негативно вплинути на здоров'я працівників.

Основними небезпечними і шкідливими виробничими факторами на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» є: електричний струм – небезпека ураження електричним струмом у разі відсутності або несправності заземлення, ізоляції струмопровідних частин; рухомі і обертові частини устаткування (насосів, компресорів і т.д.) – небезпека травмування при несправності або знятих огороженнях; сходи, майданчики – небезпека падіння з висоти.

Обладнання, де використовується електричний струм, повинне бути заземлене. При роботі з ним необхідно використовувати діелектричні рукавички, боти, інструмент з ізолюючими ручками. Забороняється проводити ремонт, наладку або змащування обладнання на ходу, при знятих або несправних огороженнях рухомих частин; несправних приладах управління, аварійної зупинки, блокувань та інших засобах техніки безпеки.

Всі перераховані пристосування повинні відповідати техніці безпеки, роботи необхідно проводити в засобах індивідуального захисту (берети, протишумові вкладки, спецодяг, спецвзуття). Розташування обладнання,

апаратів, машин, транспортних засобів повинно забезпечувати зручні і безпечні умови обслуговування і ремонту, не повинно створюватись зустрічних і перехресних потоків при транспортуванні сировини та готової продукції.

*Повітря* робочої зони на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» може забруднюватися шкідливими речовинами, які утворюються в результаті технологічного процесу, або містяться в сировині, готових продуктах чи у відходах виробництва. Ці речовини потрапляють у повітря у вигляді пилу, газів та пари.

Для забезпечення колективного захисту робітників на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» проводиться організація виробничого процесу з мінімальним виділенням шкідливих речовин. Забруднювачі локалізують у джерелі їх виникнення за допомогою теплоізоляції, ущільнення, герметизації обладнання і трубопроводів. Повинна здійснюватися механізація та автоматизація виробничих процесів. Для забезпечення чистоти повітря на підприємстві повинна проводитися вентиляція виробничих приміщень.

Вміст шкідливих речовин в повітрі, яке надходить у виробниче приміщення підприємства ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» не повинен перевищувати 0,3 ГДК. Для речовин, які не мають ГДК, встановлюють орієнтовно безпечні рівні впливу. Повітря робочої зони також може забруднюватися пилом. Наслідки впливу виробничого пилу на організм залежать від його фізико-хімічних властивостей, токсичності, дисперсності, концентрації.

Техніка безпеки під час *обслуговування обладнання* є надзвичайно важливим аспектом в охороні праці на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод», оскільки безпека працівників багато в чому залежить від властивостей технологічного обладнання зберігати безпечний стан при виконанні заданих функцій в певних умовах на протязі встановленого часу.

Першочергова роль у забезпеченні безпечної експлуатації обладнання належить його безпечній конструкції, оснащеній контрольно-вимірювальною апаратурою, пристроями безпеки, блокуючими пристроями, автоматичними

засобами сигналізації та захисту, які дозволяють контролювати дотримання нормальних режимів технологічного процесу. В цехах обов'язковим є вивішування інструкції по безпечному обслуговуванню обладнання.

Джерелами *вібрації* на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» є механічні коливання, що утворюються при роботі машин і механізмів. Вібрації обмежуються допустимими значеннями віброшвидкості в октавних смугах із середньо геометричною частотою 2-1000 Гц. Основними заходами боротьби з вібрацією на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» є послаблення вібрації у джерелі її утворення, віброізоляція та вібропоглинання.

Коллективні методи віброзахисту на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» передбачають наступні заходи: послаблення енергії вібрації в джерелі її виникнення; послаблення параметрів вібрації на шляху її розповсюдження від джерела збудження; заміну операцій, що вимагають використання вібромашин дистанційним або автоматичним управлінням; своєчасні планово-попереджувальні ремонти; змашування та зрівноваження деталей машин, що рухаються. До засобів індивідуального віброзахисту належать віброгасячі рукавиці та спеціальне взуття.

Джерелами *шуму* на дільницях ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» є працююче технологічне обладнання. Рівень шуму у виробничому цеху не повинен перевищувати 80 дБ [66]. Для зниження рівня шуму необхідно проводити заходи для його послаблення у джерелі утворення. Для цього проводять своєчасний огляд та ремонт обладнання, забезпечують конструктивні, технічні та експлуатаційні рішення, звукопоглинання та звукоізоляція шуму.

Усе обладнання ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» має припустимий рівень шумових характеристик. Дільниці забезпечені комплектами протигазів, ізолюючими апаратами АСВ. Протигазу повинні зберігатися в машинній філії на вході і виході та зовні. У начальників дільниць зберігаються захисні костюми та спецодяг.

*Пожежна безпека* на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» повинна складатися із системи запобігання пожежам та системі пожежного захисту – це комплекс організаційних і технічних засобів, спрямованих на виключення можливості виникнення пожежі, на запобігання утворенню горючого і вибухонебезпечного середовища шляхом регламентації вмісту горючих газів, парів та пилу у повітрі, а також виключення можливості виникнення джерел загорання або вибуху; забезпечення пожежної безпеки технологічних процесів, обладнання, електроустаткування, систем вентиляції, зберігання сировини та інших матеріалів.

Для запобігання пожежам використовують наступні заходи: герметизацію виробничого обладнання; заміну горючих речовин на негорючі, які застосовуються в технологічних процесах; обмеження обсягів речовин, що застосовуються і зберігаються; контроль за концентрацією речовин у повітрі в приміщеннях і технологічному обладнанні; застосування робочої і аварійної вентиляції; відведення горючого середовища в спеціальні пристрої і безпечні місця; застосування інгібуючих і флегматизуючих домішок.

## **5.5. Організація цивільного захисту на молокопереробному підприємстві**

Цивільний захист на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» проводиться з метою вчасної підготовки об'єкта до захисту від наслідків небезпечних ситуацій та оперативного проведення рятувальних і інших невідкладних робіт [67]. Метою цивільного захисту на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» є забезпечення захисту виробничого персоналу, його сімей в надзвичайних ситуаціях і створення умов для своєчасного та якісного проведення рятувальних та інших невідкладних робіт на даному об'єкті для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій.

Основні принципи здійснення цивільного захисту на ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»:

- 1) гарантування та забезпечення конституційних прав громадян на захист життя, здоров'я та власності;
- 2) комплексний підхід до вирішення завдань цивільного захисту;
- 3) пріоритетність завдань, спрямованих на рятування життя та збереження здоров'я громадян;
- 4) максимально можливе, економічно обґрунтоване зменшення ризику виникнення надзвичайних ситуацій;
- 5) централізація управління, єдиноначальності, підпорядкованості, статутної дисципліни Оперативно-рятувальної служби цивільного захисту, аварійно-рятувальних служб;
- 6) гласність, прозорість, вільне отримання та поширення публічної інформації про стан цивільного захисту, крім обмежень, встановлених законом;
- 7) добровільність – у разі залучення громадян до здійснення заходів цивільного захисту, пов'язаних з ризиком для їхнього життя і здоров'я;
- 8) відповідальність посадових осіб органів державної влади та органів місцевого самоврядування за дотримання вимог законодавства з питань цивільного захисту;
- 9) виправданий ризик та відповідальності керівників сил цивільного захисту за забезпечення безпеки під час проведення аварійно-рятувальних та інших невідкладних робіт [68].

Відповідальність за організацію і стан цивільної оборони на підприємстві, за постійну готовність її сил і засобів до виконання поставлених завдань несе начальник цивільної оборони об'єкта — керівник підприємства.

Начальник цивільної оборони ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» підпорядковується відповідному міністерству в підпорядкуванні якого знаходиться об'єкт, а також начальнику цивільної оборони міста м. Полтави, на території якого розташовується дане підприємство.

Начальник цивільної оборони на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» має заступників з інженерно-технічного постачання,

евакуації та матеріально-технічного постачання. На підприємстві створений штаб, який укомплектований штатними працівниками цивільної оборони, а також позаштатними, які виконують обов'язки з цивільної оборони за сумісництвом. Крім начальника, до складу штабу входять заступники з оперативно-розвідувальної роботи, підготовки формувань, робітників та службовців [69].

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» створені служби цивільної оборони: оповіщення і зв'язку; медична; радіаційного і хімічного захисту; охорони громадського порядку; протипожежна, енергопостачання і світломаскування; аварійно-технічна; сховищ і укриттів; транспортна, матеріально-технічного забезпечення та інші.

У таблиці 5.1 наведено перелік основних служб, які необхідно створити на молокопереробному підприємстві для належного забезпечення цивільного захисту.

Таблиця 5.1 - Служби підприємства для забезпечення цивільного захисту

| № п/п | Найменування                            | Завдання служби                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                       | 3                                                                                                                                                                                                                           |
| 1     | Служба оповіщення і зв'язку             | Своєчасне сповіщення виробничого персоналу підприємства про загрозу або факт виникнення надзвичайної ситуації                                                                                                               |
| 2     | Служба охорони громадського порядку     | Забезпечення охорони об'єкта, підтримка громадського порядку на об'єкті під час надзвичайної ситуації, а також забезпечення режиму світломаскування                                                                         |
| 3     | Служба сховищ та укриттів               | Забезпечення готовності захисних споруд, контроль експлуатації сховищ, укриттів, приймання участі у розробці планів розміщення виробничого персоналу в захисних спорудах, а також в організації будівництва захисних споруд |
| 4     | Служба радіаційного і хімічного захисту | Забезпечення готовності захисту від небезпек хімічного і радіаційного походження                                                                                                                                            |
| 5     | Аварійно-технічна служба                | Розробка та здійснення заходів для підвищення стійкості об'єкта при його функціонуванні в умовах надзвичайних ситуацій, а також ліквідація наслідки аварій у надзвичайних ситуаціях.                                        |

Продовження таблиці 5.1

| 1  | 2                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Медична служба                             | Виконує заходи медичного захисту на підприємстві, а саме: підтримує в постійній готовності до застосування за призначенням медичні формування, здійснює санітарно-гігієнічні і профілактичні заходи; надає медичну допомогу потерпілим, здійснює контроль за забрудненням радіонуклідами, небезпечними хімічними речовинами сировини і готової продукції, води та інших предметів. |
| 7  | Транспортна служба                         | Розробляє і здійснює заходи стосовно перевезення людей, вантажу в надзвичайних ситуаціях.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8  | Протипожежна служба                        | Розробляє протипожежні заходи, веде контроль за їх виконанням, локалізує та гасить пожежі, надає допомогу під час дезактивації та дегазації ділянок місцевості та матеріальних засобів.                                                                                                                                                                                            |
| 9  | Служба енергопостачання і світломаскування | Розробляє заходи, що спрямовані на безперервне постачання об'єкту газом, паливом, електроенергією, веде невідкладні роботи на енергетичних мережах, планує заходи з світломаскування.                                                                                                                                                                                              |
| 10 | Служба матеріально-технічного забезпечення | Розробляє плани матеріально-технічного забезпечення об'єкта в умовах надзвичайних ситуацій, забезпечує своєчасне постачання необхідного майна, засобів захисту, організує та здійснює своєчасний ремонт пошкодженого обладнання та інших матеріальних засобів, забезпечує виробничий персонал продуктами харчування                                                                |

Базовим документом, що забезпечив оптимізацію законодавства у сфері цивільного захисту і заклав нормативну базу для створення єдиної державної системи цивільного захисту на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод», є прийнятий Верховною Радою України Кодекс цивільного захисту України, який затверджено Указом Президента України від 02 жовтня 2012 року № 5403-VI та введено в дію з 01 липня 2013 року.

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» розроблено наступну планово-звітну документацію: Інструкцію щодо дій персоналу суб'єкта господарювання у разі загрози або виникнення надзвичайних ситуацій; Розпорядчий акт про організацію роботи штабу з ліквідації надзвичайних ситуацій; План реагування на надзвичайні ситуації; Інструкція про заходи пожежної безпеки; Розпорядчий акт про організацію навчання з питань

цивільного захисту на рік; Журнал обліку занять навчальної групи; Розпорядчий акт про затвердження Положення про спеціальну комісію з ліквідації надзвичайної ситуації; Розпорядчий акт про створення комісії з надзвичайних ситуацій; Розпорядчий акт про створення формувань цивільного захисту; Сертифікат про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил; Розпорядчий акт про призначення особи, відповідальної за роботу із забезпечення пожежної безпеки; Графік проведення спеціальних об'єктових навчань і тренувань з питань цивільного захисту у на рік; Програма загальної підготовки працівників підприємства; План проведення протиаварійних тренувань; Перелік навчальних груп та їх керівники; План проведення протипожежних тренувань; Журнал обліку протиаварійних тренувань і навчальних тривог; Журнал обліку протипожежних тренувань.

#### **5.6. Захист сировини та готової продукції на молокопереробному підприємстві**

Одним з основних завдань цивільного захисту на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» є захист харчової сировини, готової продукції та води. З метою підготовки даного підприємства до захисту від радіоактивних речовин, небезпечних хімічних речовин та біологічних засобів необхідно План цивільного захисту, в якому передбачається проведення ряду організаційних та інженерно-технічних заходів [68].

До *організаційних заходів* на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» належать розосередження виробничих і складських споруд на території підприємства під час його будівництва; заміна обладнання на більш досконале та герметичне; контроль за всім комплексом заходів із захисту і підготовки до знезараження; підготовка до роботи лабораторій для аналізу продуктів харчування на забрудненість радіоактивними і хімічними отруйними речовинами; навчання формувань виробничого персоналу заходам та засобам захисту харчових продуктів та сировини;.

До *інженерно-технічних заходів* на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» належать: встановлення фільтропоглиначів на вентиляційних системах; встановлення протипилових фільтрів у виробничих приміщеннях; герметизація технологічного обладнання; герметизація виробничих і складських приміщень.

До *санітарно-профілактичних заходів* ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» належать: суворе дотримання правил особистої гігієни; регулярний санітарно-гігієнічний контроль за якістю продукції, води; утримання території заводу у чистоті; утримання в чистоті будівель, допоміжних приміщень, обладнання відповідно до санітарних правил харчових підприємств.

До заходів захисту молочної продукції за допомогою *тари, пакувальних та покрівельних матеріалів* на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» відносять використання тари різних категорій:

- друга категорія тари захищає продовольство тільки від радіоактивних речовин і дещо зменшує дію отруйних хімічних речовин та бактеріальних засобів (пляшки широкогорлі із фольги, ящики картонні й дощаті);
- перша категорія тари захищає продовольство від радіоактивних речовин і бактеріальних засобів (туби (з алюмінію, поліетилену), пакунки з покриттям (тетра-пак, пюр-паки, та ін.), комбіновані жерстяно-картонні банки з вкладками, крафт-мішки, фанерні бочки з вкладками поліетилену);
- вища категорія тари захищає від радіоактивних, отруйних речовин і бактеріальних засобів (жерстяні та скляні консервні банки, скляні пляшки з кронен-пробками, металеві місткості (цистерни, фляги, бідони та ін.) із герметичним закупоренням).

Для захисту молочних продуктів на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» використовують тару вищої категорії: жерстяні та скляні консервні банки, скляні пляшки з кронен-пробками, металеві місткості (цистерни, фляги, бідони та ін.) із герметичним закупоренням. Якщо молочна

продукція буде зберігатися у картонних ящиках з обклеєним швом або у дерев'яних ящиках з вкладками із пергаменту у холодильних камерах, то вона буде повністю захищена від зараження.

Молочна продукція у дерев'яних ящиках при зберіганні у негерметичному приміщенні або перевезенні у негерметизованому автотранспорті в умовах надзвичайної ситуації повинна бути вкрита брезентом або прогумованою тканиною, що захищатиме від радіоактивного пилу, парів отруйних речовин і біологічних засобів протягом 2...5 годин [69].

На молочному підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» під час складання плану робіт для підвищення стійкості роботи підприємства у надзвичайних ситуаціях, необхідно передбачити заходи, спрямовані на герметизацію виробничих і складських приміщень та обладнання. У плані визначають, які саме з герметизуючих та ущільнюючих пристроїв потрібно встановити в умовах нормальної роботи і в надзвичайних ситуаціях, нумерують та зберігають в певних місцях.

Герметизація виробничих та складських приміщень забезпечується ущільненням дверей з дверними коробками за допомогою спеціальних притискачів; герметизацією стін, стелі, підлоги, де проходять труби, кабелі комунально-енергетичних, мереж; зашпаруванням фундаменту, підлоги, стін, дверей, перегородок, покрівлі, віконних рам, фрамуг.

Виробничий персонал підприємства ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» зобов'язаний:

- створювати на підприємствах запаси засобів, матеріалів і обладнання для знезараження;
- суворо дотримуватись правил особистої гігієни;
- регулярно проводити санітарно гігієнічний та лабораторний контроль якості продуктів, режиму їх зберігання та оброблення, стану тари і пакувань, а також санітарно-гігієнічний і бактеріологічний контроль води у відкритих водоймах, артезіанських свердловинах і водопровідних мережах, що використовується для потреб виробництва;

- будівлі, приміщення підприємства, обладнання, інвентар, а також транспортні засоби для перевезення продукції слід тримати в чистоті;
- своєчасно проводити санітарно-технічний ремонт (фарбувати, білити) у виробничих цехах, допоміжних приміщеннях, місцях зберігання молочних продуктів і сировини;
- упорядковувати територію підприємства (асфальтувати, озеленяти, обгороджувати, обладнувати сміттєприймальники, вигрібні ями та ін.).

При виникненні на підприємстві ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» надзвичайних ситуацій техногенного характеру внаслідок викиду радіоактивних, небезпечних біологічних засобів або хімічних речовин підвищується імовірність зараження сировини, кінцевого продукту та води. Для проведення ефективних та результативних захисних дій необхідно ідентифікувати механізм їх забруднення.

Зараження молочної продукції та сировини, з якої її виготовляють, *біологічними засобами* (випадкове занесення збудників захворювань, аварії або застосуванні біологічної зброї): хвороботворними бактеріям, вірусами, грибками, токсинами, небезпечними шкідниками. Біологічні засоби тривалий час зберігають вражаючі властивості за низьких температурах і в похмуру погоду. Вони можуть виживати на внутрішніх поверхнях приміщень і тари [70].

Характер, ступінь зараження молочної продукції, сировини, води і глибина проникнення в них хвороботворних мікробів залежать від виду збудників та шляхів їх надходження; виду продуктів, їх вологості, температури, часу та умов зберігання. Молочна продукція найбільш інтенсивно заражається при потраплянні збудників хвороб аерозольним шляхом. Зараження також може відбутися через виділення хворих людей і тварин, комах, гризунів.

Зараження молочної продукції і сировини для її виробництва *радіоактивними речовинами* буває двох видів: поверхневе і структурне. Поверхневе забруднення відбувається у перший період після аварії. Воно виникає в результаті осідання радіонуклідів на поверхню сировини, продукції,

обладнання та інші предмети, якщо вони не мають герметичної упаковки або укриття.

Основна сировина – молоко, а також рідкі молочні продукти (кефір, ряжанка, сир кисломолочний, сиркові вироби, йогурт питний, сметана) відносяться до категорії незахищених рідких продуктів, внаслідок чого забруднюються на всю глибину. Структурний шлях потрапляння радіоактивних речовин в харчові продукти відбувається у всі наступні роки після забруднення. Забруднені радіонуклідами сільськогосподарські культури є джерелом внутрішнього опромінення як тварин, так і людини. Молочні тварини є джерелом забруднення через молоко.

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» зараження молочної продукції та сировини, з якої її виготовляють, *небезпечними хімічними речовинами* може відбутися у випадку аварійних ситуаціях на хімічно-небезпечних об'єктах та при застосуванні хімічної зброї. Глибина їх проникнення у продукти харчування в декілька разів більша, ніж у таропакувальні матеріали, при цьому в вершковому маслі вона поступово збільшується.

Ступінь зараженості залежить від виду, стійкості, агрегатного стану та концентрації небезпечної хімічної речовини, що потрапила в довкілля після аварії, а також від виду харчових продуктів і умов їх зберігання (в цеху, на складі тощо). Пари отруйних речовин легко проникають з повітрям через нещільності приміщень, негерметичну тару та упаковку і концентруються в самому продукті.

### **Висновки за розділом 5**

Проаналізовано службу охорони праці на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» та встановлено, що вона функціонує ефективно, оскільки забезпечує безпеку виробничих процесів, будівель та устаткування; підготовку та перекваліфікації працівників з охорони праці, засоби індивідуального та

колективного захисту; пропаганду охорони праці, організацію відпочинку робочого персоналу; добір виконавців за конкретними видами робіт.

На ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» для працівників з встановленою періодичністю проводять вступний, первинний, повторний, позачерговий та цільовий інструктажі. Навчання з питань охорони праці проходять всі працівники при прийомі на роботу, при виконанні робіт, пов'язаних з підвищеною небезпекою, а також посадові особи, на яких покладено організацію безпечного ведення робіт.

Встановлено, що цивільний захист на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» відіграє важливу роль в забезпеченні захисту виробничого персоналу, його сімей в надзвичайних ситуаціях і створенні умов для своєчасного та якісного проведення рятувальних та інших невідкладних робіт на відповідному об'єкті для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій.

Для ефективного і якісного виконання завдань цивільного захисту на ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» створено наступні служби: оповіщення і зв'язку, охорони громадського порядку, сховищ та укриттів, радіаційного та хімічного захисту, аварійно-технічна, медична, транспортна, протипожежна, енергопостачання і світломаскування, матеріально-технічного забезпечення.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Глобалізація світової економіки та формування спільних транснаціональних ринків зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів відповідності, в тому числі й результатів сертифікації СУБХП в різних країнах світу. В свою чергу, потреби взаємного міжнародного визнання результатів оцінки відповідності систем, що ґрунтуються на принципах НАССР, зумовили необхідність прийняття єдиного міжнародного стандарту ISO 22000 (національний нормативний документ ДСТУ ISO 22000:2019), який формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація.

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 встановлює вимоги до системи управління безпечністю в організаціях, що пов'язані з виробництвом і споживанням харчових продуктів, і направлений на демонстрацію їх здатності контролювати та гарантувати, що випущена ними продукція є безпечною для споживачів.

У ході виконання магістерської роботи було досліджено вимоги стандарту ДСТУ ISO 22000:2019, на відповідність яким проводиться сертифікація харчових підприємств, складено план сертифікації системи управління безпечністю виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця» для ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» та перелік документів, які повинне надати підприємство до органу з сертифікації для проведення аудиту.

Система управління безпечністю харчових продуктів, впроваджена на підприємстві ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" та сертифікована відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 дозволяє визначити і оцінити всі потенційно можливі небезпеки та ризики, пов'язані з процесом виробництва; забезпечити управління процесами таким чином, щоб попереджувати виникнення небезпечних факторів; контролювати на підприємстві відповідність законодавчим і нормативним вимогам тих аспектів, що стосуються безпеки харчових продуктів. Стандарт ДСТУ ISO

22000:2019 включає в себе процедури, засновані на принципах НАССР, вимоги щодо обміну інформацією та програми-передумови.

Розроблений план сертифікації системи управління безпечністю підприємства ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» складається з наступних етапів: подання та розгляд заявки на сертифікацію СУБХП; прийняття рішення органу з сертифікації щодо сертифікації підприємства; формування групи з аудиту; аудит першого етапу; аудит другого етапу; аналіз інформації, отриманої під час проведення оцінювання, та прийняття рішення щодо сертифікації СУБХП; інформування про результати сертифікації; наглядовий аудит за сертифікованою системою управління безпечністю харчової продукції протягом терміну дії сертифіката.

На основі положень стандартів серії ДСТУ ISO 22000 розроблено «Процедуру по простежуваності сирка з наповнювачем: сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту № KR.P.QA.1.595» для оптимізації СУБХП шляхом гарантування виробництва безпечної продукції, оскільки простежуваність – це здатність підтримувати ідентифікацію продукції по всьому виробничому ланцюжку.

Для підготовки підприємства ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" до проведення державного аудиту на відповідність вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 розроблено «Процедуру проведення внутрішніх аудитів №KR.P.QA.1.561». Внутрішній аудит на ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" проводять з метою перевірки готовності підприємства до державного аудиту за вимогами ISO 22000:2019.

Впровадження вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 дає підприємству наступні переваги: можливість участі у тендерах, які вимагають сертифікат ISO 22000; безпечне виробництво та зберігання харчових продуктів; можливість використання сертифікату у рекламі та маркетингу; підтвердження діяльності системи незалежною стороною; виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів».

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бочарова О. В. Управління безпечністю товарів / О. В. Бочарова. – Одеса: Атлант, 2014. – 376 с.
2. Крисанов Д.Ф. Система гарантування безпечності та якості харчової продукції в Україні: перспектива реформування та рівень сформованості у європейському вимірі / Д. Ф. Крисанов // Економіка харчової промисловості. – № 4(20). – 2013. – С. 5-10.
3. Слива Ю.В. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС / Ю.В.Слива: навчальний посібник. – К.: НУБІП, 2015. — 50 с.
4. Кантере, В.М. Система безпеки продуктів харчування на основі принципів НАССР/Матісон, В.А., Хангажеева, М.А., Сазонов, Ю.С.// Монографія. - М.: Друкарня РАСГН. - 2004. - 462 с.
5. Заподільський, Н.В. Система аналізу ризиків і критичних точок НАССР. Рекомендації для молокозаводів зі зразками програм НАССР для молочних продуктів/Н.В. Заподільський, Є.П. Корнійчук. – К.: IDFA, 2009, 257 с.
6. Система НАССР. Довідник: / – Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – 218 с.
7. Кісель С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції / С.Кісель // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – №4(77). – С. 57-60.
8. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР/Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність (ЛІНК) Проект Агентства США з міжнародного розвитку (USAID). – 2-е вид., перероб. і доп. — К.: IIFSQ, AMP США, 2010. — 199 с.

9. Горшков, Л.І. Сучасні методи менеджменту безпеки харчових продуктів. Система НАССР: навч. посіб. /Л.І. Горшков – К.: ПДО НУХТ, 2004.- 34 с.
10. Мельник, Ю.Ф. Основи управління безпекою харчових продуктів: навч. посіб. / Ю.Ф. Мельник, В.М.Новиков, Л.С. Школьник – К.: Вид-во Союзу споживачів України, 2009. – 220 с.
11. Новіков В. М. Сертифікація системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення / В. М. Новіков, І. І. Романенко, С. В. Фомина. // Економіст. – 2014. – №5. – 8–11 с.
12. Recommended international code of practice-General principles of food hygiene. SAC/RCP 1-1969, Rev. 4. – 2003. – 31 p.
13. Порядок сертифікації систем управління безпекою харчових продуктів, затверджений наказом Держспоживстандарту України від 25.08.2004 №185-23 с.
14. Новіков В. М. 1. Аналіз чинних нормативних документів щодо процедур проведення сертифікації СУБХП (НАССР) в Україні та пошук шляхів їх удосконалення / В. М. Новіков, І. І. Романенко, С. В. Фомина. // Збірник наукових праць ОДАТРА. – 2013. – №1. – 6–13 с.
15. Оцінювання відповідності. Вимоги до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем управління (ISO/IEC 17021:2006, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2008. – Чинний від 01.09.2008.– К.: Держстандарт України, 2008.–30с.–(Національний стандарт України).
16. Загальні критерії щодо діяльності органів різних типів, що здійснюють інспектування (ISO/IEC 17020:1998, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17020-2001.– Чинний від 01.03.2002.–К.: Держстандарт України, 2001. – 18 с. – (Національний стандарт України).
17. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпекою харчових продуктів (ISO/TS 22003:2013, IDT): ДСТУ–П ISO/TS 22003:2019. – Чинний від 01.01.2019.–К.: Держстандарт України, 2010 – 14 с.

18. Сертифікація систем менеджменту. Сертифікація ISO 22000 (НАССР) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://lab.biz.ua/uk/vprovadgenya-sistem-iso/iso-22000-upravlinnya-bezpechnistyu-produktsii/>.
19. Навчальний центр "Сертифікант": Сертифікат ISO 22000 НАССР [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://certificant.org/uk/sertifikat-iso-22000-nassr-2/>.
20. Техноконсалт Україна. Сертифікація систем менеджменту ISO 22000 (НАССР) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.techconsult.com.ua/ua/poslugi/iso-22000-haccp/>.
21. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT): ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005. – Чинний від 01.01.2010.-К.:Держстандарт України, 2010 – 13 с. – (Настанова).
22. Єрмаков В. Е. Сертифікація системи НАССР / В. Е. Єрмаков, А. Г. Бачинський, О. В. Мунт. // Форум молодих вчених. – 2019. – №4. – С. 317–321.
23. Trafialek J. Implementation and functioning of HACCP principles in certified and non-certified food businesses: A preliminary study / J. Trafialek, W. Kolanowski. // British Food Journal. – 2017. – №4. – 132–138 p.
24. Sansawat S. 1. Comparing Global food safety initiative (GFSI) recognised standards / S. Sansawat, V. Muliyl., 2011. – 28 с.
25. Global Food Safety Initiative [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tms-ua.com/food-safety/gfsi/>
26. Хімичева Г. І. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпечності харчової продукції / Г. І. Хімичева, М. А. Зенкін, Т. М. Скалига // Вісник КНУТД. – №6 (92), 2015. – С. 156-163.
27. Портал харчової промисловості. GFSI – Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів в питаннях і відповідях [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://foodsmi.com/a107/>

28. Tennent R. Production Relations under GLOBALG.A.P: The Relative Influence of Standards and Retail Market Structure / R. Tennent, S. Lockie. // Sociologia Ruralis. – 2011. – №14. – 31–35 p.
29. GLOBALG.A.P. Забезпечення якості і безпеки сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.bureauveritas.com.ua/services+sheet/globalgap?gclid=Cj0KCQjw-jvXeBRDDARIsAC38TP7rYPgzllwS\\_QmMBIXH-KN93gCdL-DKKXzv7cS52wIF-gM8GkgSxzAaAnh5EALw\\_wcB](https://www.bureauveritas.com.ua/services+sheet/globalgap?gclid=Cj0KCQjw-jvXeBRDDARIsAC38TP7rYPgzllwS_QmMBIXH-KN93gCdL-DKKXzv7cS52wIF-gM8GkgSxzAaAnh5EALw_wcB)
30. IMS. Сертифікація GLOBALG.A.P. – інтегрована система управління сільськогосподарським виробництвом [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ims-cert.com/mezhdunarodnaya-sertifikacziya/globalg.a.p.html>.
31. FSSC 22000 scheme. Provides a trusted brand assurance platform to the consumer goods industry [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.fssc22000.com/documents/standards.xml?lang=en>
32. Food Safety System Certification 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://fssc22000.com/downloads/presentations/Presentation\\_Opening.pdf](http://fssc22000.com/downloads/presentations/Presentation_Opening.pdf)
33. FSSC 22000 launches version 4.1 of its Scheme [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.fssc22000.com/documents/news-items/fssc-22000-launches-version-4.1-of-itsscheme.xml?lang=en>
34. FSSC 22000. Сертифікація систем менеджменту харчової безпеки FSSC 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bureauveritas.com.ua/services+sheet/fssc22000>
35. Сертифікація FSSC 22000. Особливості сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів за вимогами схеми FSSC 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/management-system-certification/certification-fssc-22000>

36. Європейський центр менеджменту якості та гігієни харчових продуктів «Лілія». Група стандартів BRC [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lilia.com.ua/mizhнародni-standarti/grupa-standartiv-brc>
37. ISO-HACCP. Розробка і впровадження. BRC Global Standards [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://iso-haccp.com.ua/brc>
38. Нова версія стандарту з безпеки харчових продуктів BRC Global Standard [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tms-ua.com/standarts/food-new-standart/>
39. Єдиний міжнародний стандарт для виробників харчових продуктів: International Food Standard — [Введ. в дію 02.11.2017].— 152 с. — (Міжнародний стандарт).
40. IFS. Certification of food safety management systems according to the standard IFS Food [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bureauveritas.com.ua/services+sheet/ifs-certification>
41. IFS - міжнародна схема сертифікації в харчовій галузі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iksystems.ru/a672/>
42. Про міжнародні харчові стандарти BRC і IFS [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://um.co.ua/9/9-12/9-125811.html>
43. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.: ДСТУ ISO 22000:2007 — [Введ. в дію 02.04.2007]. — К. : Держстандарт України, 2007. — 39 с. — (Національний стандарт України).
44. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lcg-integration.com.ua/%D0%B2%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%D1%81%D0%B8%D1%8>

- 45.Столярчук, П.В. Упровадження систем контролю молочної продукції – запорука її якості та безпечності/ П.В.Столярчук, О.Н. Малик // Наукові праці ЛП. – 2011. – Вип. 6. –61 с.
- 46.Psomas D. HACCP effectiveness between ISO 22000 certified and non-certified dairy companies / D. Psomas, P. Kafetzopoulos. // Food Control. – 2015. – №53. – 134–139 p.
- 47.ДСТУ ISO 22000:2007 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://metrology.com.ua/ntd/skachat-iso-iec-ohsas/iso/dstu-iso-22000-2007/>
- 48.УКРЕКСПЕРТИЗА. ISO 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ves.in.ua/iso-22000>
- 49.Укрметртестстандарт. Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) за ISO 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoju-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html>
- 50.Белінська С. О. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів / С. О. Белінська, Н. Н. Орлова, Ю. В. Мотузка. // Товари і ринки. – 2011. – №1. – С. 176–182.
- 51.Техноконсалт Україна. Нова версія ISO 22000:2018 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.techconsult.com.ua/ua/sistemi-menedzhmentu-iso/nova-versiya-standartu-iso-22000-2018/>.
- 52.Standards catalogue ISO/TC 34/SC 17 Management systems for food safety [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.iso.org/committee/583916/x/catalogue/p/1/u/0/w/0/d/0>
- 53.Слива Ю. В. Сучасний стан розвитку міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів [Електронний ресурс] / Ю. В. Слива, Т. Г. Швець. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Nd\\_2013\\_6\\_11.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Nd_2013_6_11.pdf)

- 54.Каталог нормативних документів [Електронний ресурс] / Українське агентство зі стандартизації – Режим доступу: [http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com\\_ushop&Itemid=69](http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_ushop&Itemid=69)
- 55.Грищенко Ф. Згармонізовані національні нормативні документи серії 22000: стан, тенденції й перспективи / Ф. Грищенко // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – № 3(76). – С. 3-9.
- 56.Важинський С. Е. Методика та організація наукових досліджень / С. Е. Важинський, Т. І. Щербак. – Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. – 260 с.
- 57.Іванов С.В. Молокопереробка. Промисловий інжиниринг: підруч. для студ. ВНЗ / С.В. Іванов, О.В. Грек, Т.Г.Осьмак. – К.: НУХТ, 2017. – 275 с.
- 58.Технологія виробництва масла [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://po-teme.com.ua/tehnologieskie-temy/tekhnologiya-i-obladnannya-pererobki-ta-zberigannya-silskogospodarskoji-produktsiji/2133-tekhnologiya-virobnitstva-masla.html>
- 59.Тихомирова, Н. А. Технологія молока і молочних продуктів. Технологія масла (технологічні зошити): навч. посіб. / Н. А. Тихомирова. - Санкт-Петербург: Гіорд, 2011. – 144 с.
- 60.Поліщук, Є.Г.. Технологія молочних продуктів: підруч./ Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скороченко. – К.: НУХТ, 2013. – 502 с.
- 61.Гандзюк, М.П. Основи охорони праці: підруч. для студ. ВНЗ / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський – К.: Каравела. – 2003. – 408 с.
62. Купчик, М.П. Основи охорони праці /М.П. Купчик, М.П. Гандзюк. – К.: НУХТ, 2007. – 297 с.
- 63.Закон України «Про охорону праці»: (офіц. текст: за станом на 27 грудня 2019 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 1992. – С.668.
64. Володченкова Н. В. Охорона праці в галузі безпеки та цивільний захист / Н. В. Володченкова. – Київ: НУХТ, 2018. – 153 с.

65. Охорона праці [Електронний ресурс] // Хімічний склад і харчова цінність кисломолочної продукції підприємств України. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: [https://studbooks.net/2144184/tovarovedenie/himicheskiy\\_sostav\\_i\\_pischevay\\_a\\_tsennost\\_kislomolochnoy\\_produktsii\\_predpriyatiy\\_ukrainy](https://studbooks.net/2144184/tovarovedenie/himicheskiy_sostav_i_pischevay_a_tsennost_kislomolochnoy_produktsii_predpriyatiy_ukrainy)
66. Служба охорони праці на підприємстві [Електронний ресурс]. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <https://studopedia.org/10-139422.html>.
67. Організація цивільної оборони в установах і на підприємствах [Електронний ресурс]. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: [http://xn-----3veaabcahvp3aурd2a3deubak3alvuzd5n8bzl.xn--p1ai/publ/organizacija\\_go/organizacija\\_grazhdanskoj\\_oborony\\_v\\_uchrezhdenijakh\\_i\\_na\\_predpriyatijakh/2-1-0-41](http://xn-----3veaabcahvp3aурd2a3deubak3alvuzd5n8bzl.xn--p1ai/publ/organizacija_go/organizacija_grazhdanskoj_oborony_v_uchrezhdenijakh_i_na_predpriyatijakh/2-1-0-41)
68. Структура цивільного захисту на підприємствах харчової промисловості [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://pidruchniki.com/67777/bzhd/struktura\\_tsivilnogo\\_zahistu\\_pidpriyemstvah\\_harchovoyi\\_promislovosti](https://pidruchniki.com/67777/bzhd/struktura_tsivilnogo_zahistu_pidpriyemstvah_harchovoyi_promislovosti)
69. Основи цивільного захисту / В. О. Васійчук, В. Є. Гончарук, С. І. Качан, С. І. Мохняк. – Львів: Національний університет "Львівська політехніка", 2010.
70. Цивільний захист на підприємствах харчової промисловості / [О. В. Хіврич, Б. Д. Халурадова, О. П. Слободян та ін.]. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 192 с.

**Опитувальна анкета**  
**для проведення попереднього оцінювання відповідності**  
**системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) вимогам ДСТУ ISO 22000:2019**

**ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод"**

(назва організації)

**1. Реквізити організації:**

Юридична адреса 743675 Полтавська обл., м. Кременчук, вул. Лікаря О.Богаєвського, 14/69

Адреса виробництва (основного місцезнаходження) 743675 Полтавська обл., м. Кременчук, вул. Лікаря О.Богаєвського, 14/69

Адреса для листування 743675 Полтавська обл., м. Кременчук, вул. Лікаря О.Богаєвського, 14/69

№ тел / факсу +38(04243)9680

e-mail kremmol@gmail.com web-сайт: https://clarity-project.info/tenderer/30917423

Корпоративна належність, дані стосовно функцій і стосунків у більшій організації (за наявності): \_\_\_\_\_

Код ЄДРПОУ 00446782

Розр. рахунок та банк 8900032805471 МФО 809661

№ свідоцтва про реєстрацію платника ПДВ 1064 Індивідуальний податковий № 467

Статус платника податку на прибуток 467284517891

## **2. Відомості про організаційну структуру та керівний склад організації:**

2.1. Посада, прізвище, ім'я, по-батькові керівника організації:

Жигалов Борис Миколайович

№ телефону, e-mail: +38(04243)9680

2.2. Посада, прізвище, ім'я, по-батькові керівника групи безпечності та працівника організації, відповідального за сертифікацію СУБХП:

Свириденко Оксана Сергіївна

№ телефону, e-mail: +38 (04243) 51140

2.3. Кількість працівників підприємства 396 осіб., зокрема зайнятих у сфері, охопленою СУБХП 14 осіб

## **3. Сфера застосування системи управління**

### **3.1 Відомості про виробничі ділянки (філії), які охоплено СУБХП:**

(у разі наявності окремих виробничих ділянок наводиться інформація про кожну ділянку)

Відокремлені філії відсутні

### **3.2. Коди КВЕД на види діяльності (категорії харчового ланцюга), що входять до сфери застосування СУБХП:**

ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" не займається зовнішньою економічною політикою

### 3.3. Відомості про продукти, які охоплено СУБХП:

| Вид, назва, торгівельна марка продукту | Код ДКПП       | Позначення та назва нормативного документу (ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо), за яким виробляють продукт |
|----------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Молоко пастеризоване                   | 10.51.11-42.00 | ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови»                             |
| Кефір                                  | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови»                                                       |
| Ряжанка                                | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4565:2006 «Ряжанка та варенець. Технічні умови»                                         |
| Сметана                                | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4418:2005 «Сметана. Технічні умови»                                                     |
| Йогурт питний                          | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови»                                            |
| Сир кисломолочний                      | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови»                                           |
| Сирок                                  | 10.51.52-45.00 | ДСТУ 4503:2005 «Сиркові вироби. Технічні умови»                                              |

### 3.4 Кількість проведених досліджень НАССР (протоколів ідентифікації та аналізування небезпечних факторів) стосовно однорідних продуктів / груп продуктів:

34

### 3.5. Відомості про основні технологічні процеси організації

ПрАТ "Кременчуцький міськмолокозавод" займається виробництвом молочної продукції

### 3.6. Кількість технологічних ліній:

Сім технологічних ліній : лінія виробництва молока пастеризованого, лінія виробництва сметани, лінія виробництва кефіру, лінія виробництва ряжанки, лінія виробництва сиру кисломолочного, лінія виробництва сирків

**3.7. Відомості про процеси, які можуть вплинути на безпечність продуктів та які здійснюють субпідрядники:**

Транспортування сировини, допоміжних матеріалів, готової продукції \_\_\_\_\_

**4. Відомості про наявні дозвільні документи у сфері гігієни та санітарії (експлуатаційні дозволи, ліцензії тощо)**

ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" пройшло державну реєстрацію в регіональному відділі Держпродспоживслужби \_\_\_\_\_

**5. Відомості про запровадження СУБХП:**

Якщо СУБХП інтегровано з іншою системою управління, вкажіть, будь-ласка, з якою ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" не інтегровано з іншою системою \_\_\_\_\_

Якщо СУБХП раніше вже було сертифіковано, вкажіть, будь-ласка, орган сертифікації, який видав сертифікат, номер, дату і термін дії сертифікату (або надайте його копію) \_\_\_\_\_

Сертифікація СУБХП раніше не проводилась \_\_\_\_\_

У разі залучення до розроблення та запровадження СУБХП зовнішніх консультантів, експертів (юридичних і фізичних осіб), зазначте, будь-ласка, їхню контактну інформацію Ровчук С.Р (+380984567354) \_\_\_\_\_

Дата останнього аналізування СУБХП з боку вищого керівництва 16.02.2020 р \_\_\_\_\_

Період проведення повного циклу внутрішніх аудитів / Дата останнього внутрішнього аудиту 18.02.2020 р \_\_\_\_\_

**6. Відомості за останній рік про наявність та кількість скарг, претензій чи рекламаций замовників і споживачів та недотримання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів (може надаватися окрема довідка щодо наявності приписів, скарг, претензій за останній рік):** - скарги та приписи за останній рік відсутні

**7. Відомості про документацію СУБХП:**

| ДСТУ ISO 22000:2019 |                        | Документ СУЯ |    |             | Документи, які потрібно надати до Органу сертифікації | Позначення та назва відповідного документу системи управління безпечністю харчових продуктів | Відповідальний підрозділ (або особа) |
|---------------------|------------------------|--------------|----|-------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| № пункту ДСТУ       | Назва або зміст пункту | Розроблений  |    | Не потрібен |                                                       |                                                                                              |                                      |
|                     |                        | так          | ні |             |                                                       |                                                                                              |                                      |

| 1     | 2                               | 3                        |                          | 4 | 5                                   | 6                                                                                                                                 | 7 |
|-------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4.1   | <b>Загальні вимоги до СУБХП</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | 1. Документ, у якому описано сферу застосування СУБХП<br>2. Організаційна структура<br>3. Настанова щодо безпечності <sup>a</sup> |   |
|       |                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | Документи, що описують елементи керування субпідрядними процесами (за наявності)                                                  |   |
|       |                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедури керування закупівлею та субпідрядними процесами <sup>a</sup>                                                            |   |
| 4.2.2 | <b>Керування документами</b>    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура керування документами                                                                                                   |   |
|       |                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура визначення правових та інших вимог <sup>a</sup>                                                                         |   |
| 4.2.3 | <b>Керування протоколами</b>    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |   | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура керування протоколами                                                                                                   |   |

| 1     | 2                                                              | 3                        |                          |                          | 4                                   | 5                                                                                                                       | 6 | 7 |
|-------|----------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 5.1   | <b>Зобов'язання керівництва</b>                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |   |   |
| 5.2   | <b>Політика щодо безпеки харчових продуктів</b>                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Політика та цілі щодо безпеки                                                                                           |   |   |
| 5.3   | <b>Планування щодо безпеки харчових продуктів</b>              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |   |   |
| 5.4   | <b>Відповідальність і повноваження</b>                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Організаційна структура та документи, що містять інформацію про розподіл відповідальності та повноважень в рамках СУБХП |   |   |
| 5.5   | <b>Керівник групи безпеки харчових продуктів</b>               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Документ (наказ) про призначення керівника групи безпеки                                                                |   |   |
| 5.6.1 | <b>Зовнішнє інформування</b>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура зовнішнього інформування <sup>a</sup>                                                                         |   |   |
| 5.6.2 | <b>Внутрішнє інформування</b>                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура внутрішнього інформування <sup>a</sup>                                                                        |   |   |
| 5.7   | <b>Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура забезпечення готовності до надзвичайних ситуацій і реагування на них <sup>a</sup>                             |   |   |
| 5.8   | <b>Аналізування з боку керівництва</b>                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протоколи останнього аналізування з боку вищого керівництва                                                             |   |   |

| 1       | 2                                                                                      | 3                        |                          |                          | 4                                   | 5                                                                                                                    | 6 | 7 |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 6.2     | <b>Людські ресурси</b>                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Дані, що підтверджують знання та досвід групи безпечності                                                            |   |   |
|         |                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура керування персоналом, чия діяльність впливає на безпечність харчових продуктів                             |   |   |
| 6.3     | <b>Інфраструктура</b>                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                      |   |   |
| 6.4     | <b>Робоче середовище</b>                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                      |   |   |
| 7.2     | <b>Програми-передумови (ПП)</b>                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедури керування діями, внесеними до програм – передумов                                                          |   |   |
| 7.3.2   | <b>Група безпечності харчових продуктів</b>                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Наказ про створення групи безпечності                                                                                |   |   |
| 7.3.3.1 | <b>Характеристики сировини, інгредієнтів та матеріалів, що контактують з продуктом</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Описи сировини, інгредієнтів і матеріалів, які контактують з продуктом                                               |   |   |
| 7.3.3.2 | <b>Характеристика кінцевих продуктів</b>                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | 1.Описи кінцевих продуктів.<br>2. Нормативні документи, що встановлюють вимоги до продукції (за винятком ДСТУ, ГОСТ) |   |   |

| 1     | 2                                                                        | 3                        |                          |                          | 4                                   | 5                                                                                                                                                 | 6 | 7 |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 7.3.4 | <b>Використання за призначеністю</b>                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Описи використання продуктів за призначенням                                                                                                      |   |   |
| 7.3.5 | <b>Блок-схеми процесу, стадії процесу та заходи керування</b>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Блок-схеми процесу, опис стадії процесу та заходів керування                                                                                      |   |   |
| 7.4.2 | <b>Ідентифікація небезпечних факторів і визначення прийнятних рівнів</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протокол(и) ідентифікації небезпечних факторів та визначення прийнятних рівнів з їх обґрунтуванням                                                |   |   |
| 7.4.3 | <b>Оцінювання небезпечних факторів</b>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Методологія та протоколи оцінювання небезпечних факторів                                                                                          |   |   |
| 7.4.4 | <b>Вибірання та оцінювання заходів керування</b>                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Методологія та результати вибирання та оцінювання заходів керування                                                                               |   |   |
| 7.5   | <b>Установлення операційних програм-передумов (ПП)</b>                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Операційні програми-передумови (ПП)                                                                                                               |   |   |
| 7.6   | <b>Установлення плану НАССР</b>                                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | 1. План(и) НАССР.<br>2. Протокол(и) обґрунтування обраних критичних меж.<br>3. Процедури та інструкції щодо моніторингу критичних точок керування |   |   |

| 1      | 2                                                    | 3                        |                          |                          | 4                                   | 5                                                                                                                                                                                                     | 6 | 7 |
|--------|------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 7.8    | <b>Планування перевіряння</b>                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протоколи перевірення ПП, операційних ПП і плану НАССР.                                                                                                                                               |   |   |
|        |                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Задokumentована інформація про вихідні дані планування перевіряння <sup>a</sup>                                                                                                                       |   |   |
| 7.9    | <b>Система простежуваності</b>                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Відомості щодо протоколів простежуваності                                                                                                                                                             |   |   |
|        |                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура забезпечення ідентифікації та простежуваності продукції <sup>a</sup>                                                                                                                        |   |   |
| 7.10.1 | <b>Коригування</b>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура(и) виконання й аналізування коригування                                                                                                                                                     |   |   |
| 7.10.2 | <b>Коригувальні дії</b>                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедура(и) виконання й аналізування коригувальних дій                                                                                                                                               |   |   |
| 7.10.3 | <b>Оперування потенційно небезпечними продуктами</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | Процедури оперування потенційно небезпечними продуктами                                                                                                                                               |   |   |
| 7.10.4 | <b>Вилучення</b>                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | 1. Процедура вилучення (відкликання) небезпечних продуктів.<br><br>2. Зареєстрована інформації про причину, ступінь та результат вилучення небезпечних кінцевих продуктів (у разі його здійснювання). |   |   |

| 1     | 2                                                        | 3                        |                          |                          | 4                                   | 5                                                                                               | 6 | 7 |
|-------|----------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|       |                                                          |                          |                          |                          |                                     | 3. Протокол(и) перевіряння результативності програми вилучення.                                 |   |   |
| 8.2   | <b>Підтвердження комбінацій заходів керування</b>        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протоколи підтвердження комбінацій заходів керування                                            |   |   |
| 8.3   | <b>Керування моніторингом та вимірюванням</b>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Записи про результати калібрування та перевіряння використовуваного вимірювального устаткування |   |   |
| 8.4.1 | <b>Внутрішній аудит</b>                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input checked="" type="checkbox"/> | 1. Процедура та програма внутрішнього аудиту.<br>2. Звіти про результати внутрішніх аудитів     |   |   |
| 8.4.2 | <b>Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                 |   |   |
| 8.4.3 | <b>Аналізування результатів дій щодо перевіряння</b>     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протоколи аналізування результатів дій щодо перевіряння                                         |   |   |
| 8.5.1 | <b>Постійне поліпшення</b>                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                 |   |   |
| 8.5.2 | <b>Оновлення СУБХП</b>                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Протоколи оцінювання та оновлення СУБХП                                                         |   |   |

**Примітка.**

<sup>a)</sup> Додаткові вимоги у разі сертифікації за схемою «ДСТУ ISO 22000+» (модуль В)

**Пояснення органу сертифікації щодо заповнення таблиці 7:**

1. Відомості про документ СУЯ в графі 3, 4 відмічаються . Для цього два рази «клікнути» на відповідному квадраті, вибрати «прапорець встановлений».
2. В графі 4, 5 вказують документи, які організація надає до органу сертифікації. Документи, позначені  органом сертифікації, надаються обов'язково. Інші документи надаються за бажанням організації-заявника.
3. При нестачі місця в графах 6, 7 дані доповнюються в додатку з вказівкою № пункту графи 1, або надається загальний перелік документів СУБХП.
4. Орган сертифікації залишає за собою право запросити, при необхідності, додаткові документи після розглядання наданої опитувальної анкети.

**8. Пропозиції стосовно:**

- кількості копій сертифікату 2
- оформлення сертифікату, крім українською, ще й іншою мовою англійською

Керівник організації Жигалов Борис Миколайович

Дата \_\_\_\_\_

(підпис, прізвище, ініціали)

**ФОРМА ПРОГРАМИ АУДИТУ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Керівник органу з сертифікації  
(заступник генерального директора)

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ПІБ)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ПРОГРАМА**

аудиту системи управління на відповідність вимогам  
ДСТУ ISO 22000:2019 / ISO 22000:2018

**1. Назва підприємства та його адреса:**

\_\_\_\_\_

юридична адреса: \_\_\_\_\_

фактична адреса: \_\_\_\_\_

**2. Сфера застосування системи управління**

\_\_\_\_\_

**3. Продукція та процеси (зокрема послуги) та їх категорія:**

\_\_\_\_\_

**4. Розмір організації – клієнта (кількість працюючих):**

\_\_\_\_\_

**5. Місця, що підлягають аудиту (адреса):**

\_\_\_\_\_

**6. Рішення ОС щодо проведення сертифікації № \_\_\_\_\_**

**7. Мова спілкування організації–клієнта та мова розмовна і письмова:**

\_\_\_\_\_

**8. Необхідність проведення аудиту на тимчасових об'єктах:**

\_\_\_\_\_

**9. Прийнятність для вибірки (використання вибірки при розголуженій системіможливий для категорій А,В, Е, F та G та для організацій з більш ніж 20 ділянками):**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**10. Скомбінований, інтегрований або спільний аудит (при наявності):**

\_\_\_\_\_

Скарги та рекламачії на продукцію/послугу: \_\_\_\_\_

**Зміни, які ведуть до переглядання програми аудиту:**

- зміни в організації клієнта, продукції, процесах або системі менеджменту;
- зміни до сертифікаційних вимог;
- зміни до законодавчих вимог;
- зміни у вимогах акредитації ОС.
- Відомості по скарги
- Відомості про організаційну результативність
- Інтереси відповідних зацікавлених сторін.

**Інформації, яка повинна бути перевірена:**

- Інформація, отримана під час попередніх аудитів;
- Зміни до програми аудиту, якщо ОС бере до уваги сертифікацію або інші аудити, які вже були проведені у клієнта

***Етап первинного аудиту***

Аудит першого етапу проводиться щоб:

- проаналізувати документацію СУБХП та інші вихідні матеріали, надані організацією- заявником;
- оцінити місця розташування замовника та умови розташування виробничих дільниць, виконання обов'язкових програм передумов (ISO/TS 22002-1:2009);
- визначити готовності персонала замовника до другого етапу аудиту;
- проаналізувати стан замовника та розуміння ним вимог стандарту ISO 22000;
- зібрати необхідну інформацію щодо сфери застосування системи, процесів та місць розташування замовника, а також доречних законодавчих та регуляторних аспектів та дотримання їх;
- проаналізувати розподіл ресурсів для проведення другого етапу аудиту і погодити з замовником деталі та план його проведення;

Щоб досягти визначених вище цілей, частину аудиту першого етапу проводити на території замовника.

**1. Кількість часу аудиту:**

\_\_\_\_\_

**2. Тривалість аудиту, необхідної для кожної діяльності щодо аудиту:**

\_\_\_\_\_

**3. Компетентність кожного з членів групи з аудиту:**

\_\_\_\_\_

**4. Результати аудиту першого етапу або будь-яких попередніх аудитів:**

\_\_\_\_\_

***Етап вторинного аудиту***

Аудит проводять на місці розташування організації та всіх місцях її діяльності, що охоплена СУБХП, заявленою на сертифікацію. Аудит другого етапу проводиться з метою:

- підтвердити відповідність СУБХП вимогам ISO 22000;
- оцінити запровадження, зокрема результативність, системи замовника.

*Примітка:* ОС може не проводити аудит другого етапу та всі подальші роботи з сертифікації, офіційно повідомивши про це організацію-заявника, якщо вона не надає можливість проводити цей етап на будь-яких ділянках заявника (філіях), що входять до сфери застосування системи управління.

Здійснення аудиту на місцях складається з таких етапів:

- проведення вступної наради;
- збирання та перевірка інформації;
- підготовка даних та висновків аудиту;
- проведення заключної наради.

### **1. Кількість і розподіл часу аудиту:**

---

### **2. Тривалість аудиту, необхідної для кожної діяльності щодо аудиту:**

---

### **3. Компетентність кожного з членів групи з аудиту:**

---

### **4. Результати аудиту другого етапу:**

---

### ***Наглядний аудит на перший рік***

Дата першого наглядового аудиту не повинна перевищувати 12 місяців від останнього дня 2-го етапу сертифікаційного аудиту.

Наглядний аудит поза програмою проводять у разі, якщо:

- одержані претензії щодо безпечності продукції організації, СУБХП якої сертифікована;
- суттєво змінилась організаційна структура організації, склад персоналу, процеси СУБХП;
- змінилась технологія виробництва продукції, що вплинуло на показники (характеристики) продукції.

### **1. Кількість і розподіл часу аудиту:**

---

### **2. Тривалість аудиту, необхідної для кожної діяльності щодо аудиту:**

---

**Об'єктами наглядового аудиту є:**

- елементи СУБХП, зокрема, ті, що спрямовано на підтримання функціонування системи та її постійне поліпшення, а саме: внутрішній аудит, аналізування з боку керівництва, запобіжні та коригувальні дії;
- коригування та коригувальні дії, яких ужито стосовно невідповідностей, виявлених під час минулого аудиту,
- розглядання скарг і рекламаций, приписів про порушення законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів;
- результативність системи та її спроможність досягати політики та цілей щодо безпечності харчових продуктів;
- постійний оперативний контроль;
- процедури зовнішнього та внутрішнього інформування;
- будь-які зміни у діяльності організації, які можуть впливати на дотримання вимог щодо сертифікації СУБХП;
- правильність використання сертифікатів і/або будь-яких інших посилань на сертифікацію СУБХП.

**Примітка.** Перевірку елементів сертифікованої СУБХП під час кожного наглядового аудиту здійснюють вибірково, але за перші два роки дії сертифіката має бути перевірено всі елементи СУБХП.

**Результати наглядового аудиту :**

**Примітка.** За результатами наглядового аудиту орган з сертифікації може призупинити або скасувати дію сертифіката

*Наглядовий аудит на другий рік*

**1. Кількість і розподіл часу аудиту:**

---

**2. Тривалість аудиту, необхідної для кожної діяльності щодо аудиту:**

---

**3. Результати наглядового аудиту**

**Примітка.** За результатами наглядового аудиту орган з сертифікації може призупинити або скасувати дію сертифіката

*Аудит повторної сертифікації на третій рік*

Повторний сертифікаційний аудит планують і провадять, щоб оцінити постійне виконання всіх вимог стандарту на СУБХП. Ціль повторного сертифікаційного аудиту - підтвердити постійну відповідність і результативність СУБХП, її постійну доречність і застосовність до сфери сертифікації.

Організація повинна подати заявку на повторну сертифікацію не пізніше, ніж за три місяці до закінчення терміну дії сертифіката.

Діяльність з повторного сертифікаційного аудиту може охоплювати попереднє оцінювання документів, якщо наявні істотні зміни щодо СУБХП, організації чи доречних законодавчих і нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів.

Повторний сертифікаційний аудит має охоплювати оцінювання СУБХП на місці, щоб дослідити:

- результативність системи в цілому стосовно внутрішніх і зовнішніх змін і постійної доречності і застосовності до сфери сертифікації;
- чи сприяє функціонування сертифікованої СУБХП досягненню політики та цілей організації щодо безпечності харчових продуктів.

**1. Кількість і розподіл часу аудиту:**

---

**2. Тривалість аудиту, необхідної для кожної діяльності щодо аудиту:**

---

**Розроблено:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**З програмою аудиту ознайомлений,  
погоджую та 1 примірник отримав**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(керівник організації-замовника)

(підпис)

(П.І.Б.)

## ФОРМА РІШЕННЯ ПРО СКЛАД ГРУПИ З АУДИТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник органу з сертифікації (заступник  
генерального директора)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ПІБ)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ р.

Рішення про склад групи аудиторів  
з сертифікації СУБХП Первинна сертифікація Нагляд за сертифікованою організацією Повторна сертифікація Розширення сфери сертифікації

Заявник

Назва

Адреса

Телефон/факс/ e-mail

Сфера сертифікації

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |

## Склад групи

|                  | П.І.Б. | Місце роботи, адреса, тел/факс, e-mail |
|------------------|--------|----------------------------------------|
| Головний аудитор |        |                                        |
| Аудитор          |        |                                        |
| Експерт          |        |                                        |

Склад групи підготував:

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (П.І.Б)

Форма висновку за результатами попереднього

оцінювання (аудиту першого етапу) СУБХП

ПП «SGS»

ОРГАН З СЕРТИФІКАЦІЇ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ

Вулиця Євгенія Коновальця, 32б, оф. 1017, Київ, 01133

ВИСНОВОК № \_\_

від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

щодо результатів аудиту першого етапу (попереднього оцінювання) системи управління безпечністю харчових продуктів

ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод"

(назва організації-заявника)

1. Підстави для проведення попереднього оцінювання

1.1 Заявка на сертифікацію № \_\_\_\_\_ від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

1.2 Рішення № \_\_\_\_\_ від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р. за результатами розгляду заявки.

1.3 Договір № \_\_\_\_\_ від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р. між органом з сертифікації та

(назва організації)

2. Мета аудиту першого етапу (попереднього оцінювання системи)

2.1 Визначення відповідності системи управління безпечністю харчових продуктів \_\_\_\_\_ у задокументованому

(назва організації)

вигляді вимогам ДСТУ ISO 22000:2007 (або ISO 22000:2005).

2.2 За необхідності проведення аудиту першого етапу на місці.

2.3 Підготовка плану аудиту другого етапу.

3. Склад групи з аудиту (затверджено розпорядженням керівника органу з сертифікації від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_):

керівник групи

\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

члени групи:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. У період з \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ здійснено аудит першого етапу (попереднє оцінювання системи управління безпечністю харчових продуктів) стосовно сертифікації

(сфера застосовності системи, назва продукції)

на відповідність ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (або ISO 22000:2005 «Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain»)

5. Групою з аудиту проведено аналіз таких документів та матеріалів:

- опитувальної анкети;
- політики щодо безпечністі харчових продуктів;
- нормативних документів, за якими випускається продукція;
- плану управління безпечністю;

(наводяться інші документи та матеріали, які надані організацією)

6 Результати попереднього оцінювання системи управління безпечністю харчових продуктів:

| ДСТУ ISO 22000:2019/<br>ISO 22000:2018                      |                                                                       | Відповідає |          | Не<br>відповідає | Опис невідпо-<br>відностей,<br>необхідність<br>коригувальних<br>дій | Примітки |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|----------|------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| №<br>пунк-<br>ту                                            | Назва пункту                                                          | Повністю   | Частково |                  |                                                                     |          |
| 1                                                           | 2                                                                     | 3          | 4        | 5                | 6                                                                   | 7        |
| <b>4. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> |                                                                       |            |          |                  |                                                                     |          |
| 4.1                                                         | Загальні вимоги                                                       |            |          |                  |                                                                     |          |
| 4.2                                                         | Вимоги до<br>документації                                             |            |          |                  |                                                                     |          |
| <b>5. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ВИЩОГО КЕРІВНИЦТВА</b>               |                                                                       |            |          |                  |                                                                     |          |
| 5.1                                                         | Зобов'язання вищого<br>керівництва                                    |            |          |                  |                                                                     |          |
| 5.2                                                         | Політика щодо<br>безпечністі<br>харчових продуктів                    |            |          |                  |                                                                     |          |
| 5.3                                                         | Планування системи<br>управління<br>безпечністю<br>харчових продуктів |            |          |                  |                                                                     |          |
| 5.4                                                         | Відповідальність і<br>повноваження                                    |            |          |                  |                                                                     |          |
| 5.5                                                         | Керівник групи<br>безпечністі<br>харчових продуктів                   |            |          |                  |                                                                     |          |

| 1                                                                                                      | 2                                                           | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 5.6                                                                                                    | Інформування                                                |   |   |   |   |   |
| 5.7                                                                                                    | Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них     |   |   |   |   |   |
| 5.8                                                                                                    | Аналізування з боку керівництва                             |   |   |   |   |   |
| <b>6. КЕРУВАННЯ РЕСУРСАМИ</b>                                                                          |                                                             |   |   |   |   |   |
| 6.1                                                                                                    | Забезпечення ресурсами                                      |   |   |   |   |   |
| 6.2                                                                                                    | Людські ресурси                                             |   |   |   |   |   |
| 6.3                                                                                                    | Інфраструктура                                              |   |   |   |   |   |
| 6.4                                                                                                    | Робоче середовище                                           |   |   |   |   |   |
| <b>7. ПЛАНУВАННЯ ТА ВИПУСК БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ</b>                                                     |                                                             |   |   |   |   |   |
| 7.1                                                                                                    | Загальні вимоги                                             |   |   |   |   |   |
| 7.2                                                                                                    | Програми - передумови                                       |   |   |   |   |   |
| 7.3                                                                                                    | Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних факторів |   |   |   |   |   |
| 7.4                                                                                                    | Аналізування небезпечних факторів                           |   |   |   |   |   |
| 7.5                                                                                                    | Установлення операційних програм-передумов                  |   |   |   |   |   |
| 7.6                                                                                                    | Установлення плану НАССР                                    |   |   |   |   |   |
| 7.7                                                                                                    | Оновлення попередньої інформації                            |   |   |   |   |   |
| 7.8                                                                                                    | Планування перевіряння                                      |   |   |   |   |   |
| 7.9                                                                                                    | Система простежуваності                                     |   |   |   |   |   |
| 7.10                                                                                                   | Керування невідповідністю                                   |   |   |   |   |   |
| <b>8. ПІДТВЕРДЖЕННЯ, ПЕРЕВІРЯННЯ ТА ПОЛІПШУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> |                                                             |   |   |   |   |   |
| 8.1                                                                                                    | Загальні положення                                          |   |   |   |   |   |
| 8.2                                                                                                    | Підтвердження комбінацій заходів керування                  |   |   |   |   |   |
| 8.3                                                                                                    | Керування моніторингом та вимірюванням                      |   |   |   |   |   |

| 1   | 2                                                             | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 8.4 | Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів |   |   |   |   |   |
| 8.5 | Поліпшування                                                  |   |   |   |   |   |

## 7. Висновки

---

(наводяться висновки щодо відповідності СУБХП вимогам стандарту, доцільність проведення аудиту СУБХП, а також, у разі наявності, виявлені невідповідності)

---



---



---

Керівник групи з аудиту \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

|                                                                                                                                                                              |                                                                |                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод"                                                                                                                                         | СЕРТИФІКАЦІЙНИЙ АУДИТ                                          | Ідентифікована невідповідність                                                             |                |
|                                                                                                                                                                              |                                                                | Вміст важких металів, радіонуклідів та пестицидів перевіряється рідко, один раз на квартал |                |
| ПРОТОКОЛ НЕВІДПОВІДНОСТІ №32                                                                                                                                                 |                                                                | Перевірка №2                                                                               | від 01.05.2019 |
| <input checked="" type="checkbox"/> - Плановий аудит                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> - Позаплановий аудит                  | <input type="checkbox"/> - Повторний аудит                                                 |                |
| Підрозділ, що перевіряється: <u>виробнича лабораторія</u>                                                                                                                    |                                                                |                                                                                            |                |
| Керівник підрозділу: <u>Іванюк А.І.</u>                                                                                                                                      |                                                                |                                                                                            |                |
| Члени групи: <u>Рябчук О.П., Бойчук Н.В., Петров О.Л., Опанащук Р.В., Петрик Я.В., Іванчук В.М</u>                                                                           |                                                                |                                                                                            |                |
| Невідповідність: <u>дані при перевірці хлору в воді відсутні за дві дати місяця в електронному вигляді (у паперовому вигляді фіксація даних відбувається – підтверджено)</u> |                                                                |                                                                                            |                |
| Коригувальні дії та термін їх виконання: <u>Забезпечити захист даних на електронних носіях, для унеможливлення видалення внесених даних</u>                                  |                                                                |                                                                                            |                |
| Термін виконання: 14.05.2019-01.06.2019                                                                                                                                      |                                                                | Керівник підрозділу <u>Петрова Ю.І.</u><br>(підпис, дата)                                  |                |
| Голова групи <u>Рябчук О.П.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                            | Керівник групи <u>Бойчук Н.В.</u><br>безпеки<br>(підпис, дата) |                                                                                            |                |
| Члени групи <u>Петров О.Л.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                             |                                                                |                                                                                            |                |
| <u>Опанащук Р.В.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                       |                                                                |                                                                                            |                |
| <u>Іванчук В.М.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                        |                                                                |                                                                                            |                |
| Коригувальні дії виконані: <input type="checkbox"/> - ТАК <input type="checkbox"/> - НІ                                                                                      |                                                                |                                                                                            |                |
| Керівник групи безпеки <u>Бойчук Н.В.</u>                                                                                                                                    |                                                                | (підпис, дата)                                                                             |                |
| Додаткові заходи:<br><u>Проводити періодичний контроль частоти перевірки зразків води, що є інгредієнтом та контактує з харчовими продуктами</u>                             |                                                                |                                                                                            |                |

|                                                                                                    |                                                                |                                                                     |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| ПрАТ "Кременчуцький міськмолочозавод"                                                              | СЕРТИФІКАЦІЙНИЙ АУДИТ                                          | Ідентифікована невідповідність                                      |                |
|                                                                                                    |                                                                | Використання оцинкованих відер для зберігання хлоровмісних розчинів |                |
| ПРОТОКОЛ НЕВІДПОВІДНОСТІ №33                                                                       |                                                                | Перевірка №2                                                        | від 01.05.2019 |
| <input checked="" type="checkbox"/> - Плановий аудит                                               | <input type="checkbox"/> - Позаплановий аудит                  | <input type="checkbox"/> - Повторний аудит                          |                |
| Підрозділ, що перевіряється: <u>побутові приміщення</u>                                            |                                                                |                                                                     |                |
| Керівник підрозділу: <u>Іванюк А.І.</u>                                                            |                                                                |                                                                     |                |
| Члени групи: <u>Рябчук О.П., Бойчук Н.В., Петров О.Л., Опанащук Р.В., Петрик Я.В., Іванчук В.М</u> |                                                                |                                                                     |                |
| Невідповідність: <u>Використання контейнерів для відходів зі зламаною педаллю</u>                  |                                                                |                                                                     |                |
| Коригувальні дії та термін їх виконання: <u>Замінити контейнери для відходів</u>                   |                                                                |                                                                     |                |
| Термін виконання: <u>14.05.2019-01.06.2019</u>                                                     |                                                                | Керівник підрозділу <u>Іванюк А.І.</u><br>(підпис, дата)            |                |
| Голова групи <u>Рябчук О.П.</u><br>(підпис, дата)                                                  | Керівник групи <u>Бойчук Н.В.</u><br>безпеки<br>(підпис, дата) |                                                                     |                |
| Члени групи <u>Петров О.Л.</u><br>(підпис, дата)                                                   |                                                                |                                                                     |                |
| <u>Опанащук Р.В.</u><br>(підпис, дата)                                                             |                                                                |                                                                     |                |
| <u>Іванчук В.М.</u><br>(підпис, дата)                                                              |                                                                |                                                                     |                |
| Коригувальні дії виконані: <input type="checkbox"/> - ТАК <input type="checkbox"/> - НІ            |                                                                |                                                                     |                |
| Керівник групи безпеки <u>Бойчук Н.В.</u>                                                          |                                                                | (підпис, дата)                                                      |                |
| Додаткові заходи: _____                                                                            |                                                                |                                                                     |                |

|                                                                                                                                               |                                                                     |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод"                                                                                                          | СЕРТИФІКАЦІЙНИЙ АУДИТ                                               | Ідентифікована невідповідність                                                                           |
|                                                                                                                                               |                                                                     | Наявність невеликих тріщин у підлозі в складських приміщеннях для зберігання кінцевих молочних продуктів |
| ПРОТОКОЛ НЕВІДПОВІДНОСТІ №34                                                                                                                  |                                                                     | Перевірка №2 від 01.05.2019                                                                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> - Плановий аудит                                                                                          | <input type="checkbox"/> - Позаплановий аудит                       | <input type="checkbox"/> - Повторний аудит                                                               |
| Підрозділ, що перевіряється: <u>виробничі приміщення</u>                                                                                      |                                                                     |                                                                                                          |
| Керівник підрозділу: <u>Іванюк А.І.</u>                                                                                                       |                                                                     |                                                                                                          |
| Члени групи: <u>Рябчук О.П., Бойчук Н.В., Петров О.Л., Опанащук Р.В., Петрик Я.В., Іванчук В.М</u>                                            |                                                                     |                                                                                                          |
| Невідповідність: <u>наявність невеликих тріщин у підлозі в складських приміщеннях для зберігання кінцевих молочних продуктів</u>              |                                                                     |                                                                                                          |
| Коригувальні дії та термін їх виконання: <u>провести ремонтні роботи підлоги в складських приміщеннях.</u>                                    |                                                                     |                                                                                                          |
| Термін виконання: 14.05.2019-01.06.2019                                                                                                       |                                                                     | Керівник підрозділу <u>Іванюк А.І.</u><br>(підпис, дата)                                                 |
| Голова групи <u>Рябчук О.П.</u><br>(підпис, дата)                                                                                             | Керівник групи <u>Бойчук Н.В.</u><br>безпе́чності<br>(підпис, дата) |                                                                                                          |
| Члени групи <u>Петров О.Л.</u><br>(підпис, дата)                                                                                              |                                                                     |                                                                                                          |
| <u>Опанащук Р.В.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                        |                                                                     |                                                                                                          |
| <u>Іванчук В.М.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                         |                                                                     |                                                                                                          |
| Коригувальні дії виконані: <input type="checkbox"/> - ТАК <input type="checkbox"/> - НІ                                                       |                                                                     |                                                                                                          |
| Керівник групи безпе́чності <u>Бойчук Н.В.</u><br>(підпис, дата)                                                                              |                                                                     |                                                                                                          |
| Додаткові заходи:<br><u>Відзначити про проведені заходи в плані проведення ремонтних робіт на потужності підприємства на наступний місяць</u> |                                                                     |                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                               |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод"                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>СЕРТИФІКАЦІЙНИЙ АУДИТ</b>                  | Відповідність вимогам стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 |
| <b>ЗВІТ ПРО АУДИТ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Перевірка № 2 від 01.11.2020                        |
| <input checked="" type="checkbox"/> - Плановий аудит                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> - Позаплановий аудит | <input type="checkbox"/> - Повторний аудит          |
| <b>Підрозділ, що перевіряється:</b> <u>приймально-апаратна дільниця, цех виробництва сиру кисломолочного, сирковий цех, цех небирномолочної продукції, лабораторії</u>                                                                                                                                                                |                                               |                                                     |
| <b>Керівник підрозділу:</b> <u>Іванюк А.І., Петрова О.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                               |                                                     |
| <b>Члени групи:</b> <u>Рябчук О.П., Бойчук Н.В., Петров О.Л., Опанащук Р.В., Петрик Я.В., Іванчук В.М</u>                                                                                                                                                                                                                             |                                               |                                                     |
| <b>Мета аудиту:</b> <u>встановити відповідність системи управління безпечністю харчової продукції ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" вимогам ДСТУ ISO 22000:2019; ідентифікувати наявні невідповідності та розробити коригувальні заходи для їх усунення.</u>                                                                       |                                               |                                                     |
| <b>Результати, висновки:</b> <u>СУБХП на ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" загалом відповідає вимогам стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».</u>                                                                                    |                                               |                                                     |
| <u>Були виявлені певні несуттєві невідповідності щодо деяких елементів СУБХП, які повинні бути усунені в термін не більше, ніж один місяць після завершення аудиту. Підприємство ПрАТ "Кременчуцький міськмолкозавод" готове до отримання сертифікату відповідності ДСТУ ISO 22000:2019 після усунення виявлених невідповідностей</u> |                                               |                                                     |
| <b>Кількість невідповідностей:</b> 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                               |                                                     |
| <b>Необхідність повторного аудиту:</b> <input checked="" type="checkbox"/> - ТАК <input type="checkbox"/> - НІ                                                                                                                                                                                                                        |                                               |                                                     |
| <b>Додатки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                               |                                                     |
| <b>Голова групи</b> <u>Рябчук О.П.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |                                                     |
| <b>Члени групи:</b> <u>Петров О.Л.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |                                                     |
| <u>Опанащук Р.В</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               |                                                     |
| <u>Іванчук В.М.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               |                                                     |
| <b>Керівник групи безпеčnosti</b> <u>Бойчук Н.В.</u><br>(підпис, дата)                                                                                                                                                                                                                                                                |                                               |                                                     |

Приватне акціонерне товариство  
«Кременчуцький міськмолкозавод»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор по виробництву  
Приватного акціонерного  
товариства «Кременчуцький  
міськмолкозавод»

\_\_\_\_\_  
Е. Гайдукова  
підпис м.п.

\_\_\_\_\_  
Дата (число, місяць, рік)

**Процедура**  
**проведення внутрішніх аудитів**  
**№ KR.P.QA.1.561**

**м.Кременчук, 2020**

|                                                 |                       |
|-------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Менеджер напрямку або уповноважена особа</b> | <b>Версія: 7.0</b>    |
| <b>Менеджер по якості Криворучко І.</b>         | <b>№KR.P.QA.1.561</b> |
| <b>Підпис:</b>                                  | <b>від 12.10.2020</b> |
| <b>Дата: 12.10.2020</b>                         |                       |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 148 з 26  |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

### Список ознайомлення

| Посада                                                                  | Відділ                                      | Версія     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| Директор по виробництву                                                 |                                             | <b>1.0</b> |
| Менеджер по якості                                                      | Відділ якості                               | 1.0        |
| Інженер з якості                                                        | Відділ якості                               | 1.0        |
| Молодший інженер з якості                                               | Відділ якості                               | 1.0        |
| Начальник лабораторії                                                   | Відділ якості                               | 1.0        |
| Менеджер виробництва                                                    | Відділ Виробництва                          | 1.0        |
| Начальник дільниці                                                      | Відділ Виробництва                          | 1.0        |
| Інженер-технолог                                                        | Відділ Виробництва                          | 1.0        |
| Начальник складу                                                        | Відділ логістики                            | 1.0        |
| Керівник групи по забезпеченню сировини і матеріалів                    | Постачання та складського господарства      | 1.0        |
| Керівник групи по забезпеченню ефективності на виробництві              | Відділ Виробництва                          | 1.0        |
| Технічний менеджер                                                      | Технічний відділ                            | 1.0        |
| Інженер енергетик                                                       | Технічний відділ                            | 1.0        |
| Начальник енергетичної служби                                           | Технічний відділ                            | 1.0        |
| Менеджер з персоналу                                                    | Відділ з управління персоналом              | 1.0        |
| Регіональний менеджер по закупкам моолока                               | Відділ закупівлі молока                     | 1.0        |
| Керівник з контролю якості молочної сировини                            | Відділ закупівлі молока                     | 1.0        |
| Спеціаліст по роботі з постачальниками молочної сировини                | Відділ закупівлі молока                     | 1.0        |
| Спеціаліст з планування та постачання сировини і матеріалів             | Планування і поставки сировини і матеріалів | 1.0        |
| Менеджер з питань взаємодії з органами державної влади та громадськістю | Відділ безпеки                              | 1.0        |
| Інспектор з безпеки                                                     | Відділ безпеки                              | 1.0        |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 3 з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## 1. Мета

Справжня процедура визначає порядок управління програмою аудитів, порядок проведення аудитів, оформлення необхідних записів за результатами аудиту, а також вимоги до аудиторів. Встановлює відповідальність і визначає ресурси для проведення аудитів. Процедура розроблена відповідно до вимог стандарту, ISO 22000; FSSC 22000 ДСТУ ISO 22002; ISO TS 22002; PRP і відповідно до вимог стандартів Данон (FSI \ API) і входить до складу документів по харчовій безпеці Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод».

## 2. Перелік використаних нормативних документів

- AIB Объединенные Стандарты для Инспекций.
- AIB Об'єднані стандарти для інспекцій.
- ДСП 4.4.4-011-98 - Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств.
- FSSC 22000 [ISO 22000, FSSC додаткові вимоги і ISO / TS 22002-1]
- ISO 19011: 2018 Міжнародний стандарт «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління»
- SA - INS - MAN - 019 DANONE - QUALITY & NATURE DAIRY DIVISION
- (Пререквізітние Програми).
- FSI (Внутрішній корпоративний стандарт).
- PRP – Програми-передумови.

| <i>Підготував:</i>                 | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 4 з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

### 3. Область застосування

3.1 Процедура поширюється на процеси і діяльність підрозділів Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод», пов'язані з безпекою харчових продуктів. Справжня процедура є нормативним документом і обов'язкова до виконання у всіх підрозділах.

3.2 Процедура призначена для використання при плануванні та проведенні аудитів на підприємстві внутрішніми аудиторами.

### 4. Основні визначення і скорочення

4.1 **ХБ** (Харчова безпека) - поняття яке говорить про те, що харчовий продукт не може зашкодити здоров'ю споживача, якщо він приготовлений і / або вжитий відповідно до цільового призначення.

4.2 **Внутрішній аудит (перевірка)** - систематичний, незалежний і задокументований процес для отримання об'єктивного свідчення і його об'єктивної оцінки для визначення ступеня, з якою виконані критерії аудиту.

4.3 **Аудитор** - особа, що проводить аудит.

4.4 **Внутрішні аудитори** - особи, компетентні в проведенні внутрішніх аудитів (мають необхідні знання, здібності та навички).

Персонал, задіяний в проведенні внутрішніх аудитів, повинен пройти навчання з подальшим тестуванням.

До групи з внутрішнього аудиту не можуть бути включені аудитори з підрозділу, в якому проводиться аудит.

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 5 з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

**4.5 Критерії аудиту** - сукупність вимог, які використовуються як еталон, з яким порівнюється об'єктивне свідчення.

**4.6 Сфера аудиту** - обсяг і межі аудиту (процеси, підрозділи, і область їх діяльності, що підлягає аудиту процеси підрозділу.

**4.7 Програма аудиту** - заходи для одного чи кількох аудитів, запланованих на конкретний період часу і спрямованих на досягнення конкретної мети.

**4.8 План аудиту** - опис заходів і порядку проведення аудиту.

**4.9 Внутрішня інспекція / перевірка** - це ретельний фізичний огляд виробничих і складських ділянок, а також прилеглої території, щоб отримати повну картину, що насправді відбувається на момент проведення інспекції. Цей вид (знімок) дає реалістичну картину умов, які можуть бути як позитивними, так і негативними для виробництва продуктів харчування. Інспекція фокусується на фізичному обході ділянок і спостереженні.

**4.10 Санітарна комісія** - особи, компетентні в проведенні перевірок, призначення Наказом Директором з виробництва (аудит індивідуальних шафок і побутових приміщень).

**4.11 Корекція** - дія, яку виконують для усунення виявленої невідповідності.

**4.12 Коригувальна дія** - дія, яку виконують для усунення причини невідповідності та запобігання її повторного виникнення.

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 5 з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## 5. Структура процесу

### 5.1 Загальні вимоги:

- запланувати, створити, впровадити і підтримувати програму аудиту, в тому числі частоту, методи, відповідальність, вимоги до планування і звітність, з урахуванням важливості процесів, змін в Системі менеджменту харчової безпеки і результатів моніторингу, вимірювання та попередніх аудитів;

- визначити критерії та область для кожного аудиту;

- відібрати компетентних аудиторів і провести аудити для забезпечення об'єктивності і неупередженості процесу аудиту;

- забезпечити доведення результатів аудитів до групи забезпечення безпеки харчових продуктів і відповідного керівництва;

- зберігати документовану інформацію в якості свідчення виконання програми аудиту і результатів аудиту;

- виконати необхідні корекції та провести необхідні коригувальні дії в узгоджені терміни;

- визначити, чи відповідає Система менеджменту харчової безпеки меті політики безпеки харчових продуктів і цілям Системи менеджменту харчової безпеки.

|                                    |                                        |                                       |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 6 з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## 5.2 Цілі внутрішнього аудиту

5.2.1 Внутрішній аудит Системи менеджменту харчової безпеки переслідує такі цілі:

- визначення відповідності існуючої Системи менеджменту харчової безпеки вимогам схеми сертифікації FSSC 22000, яка включає ISO 22000, ISO TS 22002, додаткові вимоги; українського законодавства ДСТУ ISO 22002; групових стандартів Данон FSI, PRP, API;

- оцінка ефективності функціонування Системи менеджменту харчової безпеки, визначення можливостей і шляхів її поліпшення, рівня зрілості системи менеджменту;

- визначення того, що призначення, цілі та вимоги Системи менеджменту харчової безпеки розуміються співробітниками Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод» правильно;

- визначення причин, виявлених невідповідностей, результатів попередніх аудитів;

- оцінка ризиків і можливостей, а так-же результативності заходів щодо їх обробці;

- проблеми в області якості та безпеки харчових продуктів попереджаються, а не виявляються після виникнення;

- оцінка відповідно до цілей системи менеджменту харчової безпеки зі стратегічним напрямком.

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 7 з 26    |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

## **5.3 Ризики і можливості пов'язані з програмою аудиту**

5.3.1 Керівник групи внутрішніх аудиторів спільно з членами команди, відповідальні за управління програмою аудиту, повинні виявити ризики і можливості, пов'язані з контекстом об'єкту аудиту, які можуть вплинути на програму аудиту і на досягнення поставлених в ній цілей.

## **5.4 Вимоги до внутрішнього аудиту**

5.4.1 Внутрішній аудит може носити плановий і позаплановий характер.

5.4.2 Проведення планових внутрішніх аудитів Системи менеджменту харчової безпеки регламентується програмною аудиту, в якій включено графік (кількість, тривалість, частота внутрішніх аудитів), цілі програми аудиту, ризики та можливості пов'язані з програмою аудиту та дії по їх обробці, область кожного аудиту ( процеси, підрозділи, кордони), тип аудиту, критерії аудиту, методи аудиту (які будуть використовуватися), критерії відбору групи внутрішніх аудиторів, відповідну документовану інформацію.

5.4.3 Програма внутрішнього аудиту переглядається 1 раз на квартал поточного року менеджером / інженером за якістю і затверджується Директором з виробництва Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод». При складанні програми необхідно враховувати незалежність аудиторів від конкретних діяльності, а також результати попередніх внутрішніх аудитів. При необхідності в програму аудитів можуть бути внесені зміни.

| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 8 з 26    |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.4.4 Позапланові внутрішні аудити можуть проводитися за Наказом або розпорядженням Директором з виробництва, понад графіка внутрішніх аудитів. У наказі необхідно вказати термін і причину проведення позапланового аудиту, а також склад робочої групи і ведучого аудитора.

5.4.5 Об'єктами внутрішніх аудитів можуть бути будь-які підрозділи, основні і допоміжні процеси, що входять в область поширення Системи Менеджменту Харчової Безпеки.

5.4.6 Внутрішній аудит повинен повторюватися не рідше одного разу на рік. Може бути запланований повторний аудит в залежності від:

- кількості виявлених невідповідностей, виявлених при попередньому аудиті;
- важливості процесу, ступеня його впливу на якість продукції, що випускається і задоволеності споживача;
- складності процесу і кількості учасників (підрозділів) в процесі.

5.4.7 У компанії прийняті різні види внутрішніх аудитів, представлені в графіку аудитів.

5.4.8 Вибір аудиторів і проведення внутрішньої перевірки повинні забезпечувати об'єктивність та неупередженість процесу аудиту.

5.4.9 Результати внутрішнього аудиту є основними вхідними даними для аналізу Системи Менеджменту Харчової Безпеки з боку вищого керівництва.

| <i><b>Підготував:</b></i>          | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 9 з 26    |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.4.10 Результати кожного внутрішнього аудиту повинні мати відкритий характер. Документована інформація по внутрішнім аудитам та їх результатами повинна управлятися згідно KR.P.QA.1.541 «Процедура управління документованою інформацією».

### **5.5 Планування і проведення внутрішнього аудиту**

5.5.1 Об'єктами аудиту можуть бути продукція, процес або система:

- аудит продукції призначений для перевірки фактичних характеристик продукції встановленим вимогам;
- аудит процесу призначений для оцінки відповідності процесу встановленим вимогам. При цьому перевіряється здатність процесу забезпечити досягнення запланованих результатів;
- аудит системи призначений для визначення відповідності системи встановленим вимогам. При цьому перевіряється документація Системи менеджменту харчової безпеки і фактичне виконання вимог, викладених в ній.

5.5.2 Внутрішній аудит може проводитися:

- відповідно до затвердженої програми аудитів (Додаток №1);
- за розпорядженням вищого керівництва;
- на підставі вимоги клієнта;
- перед проведенням аудиту третьою стороною при сертифікації системи менеджменту.

| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                       |                                  |                    |
|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити              | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 10 з 26   |
|                                       | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.5.3 Відповідно до програми внутрішнього аудиту формується і затверджується склад команди і керівник групи, забезпечує загальну компетентність в рамках заходу з аудиту. Чисельність, якій повинна бути не менше двох осіб. Проведення аудиту можливо проводити одним аудитором, який є провідним аудитором.

5.5.4 Внутрішні аудити проводяться на підставі програми проведення внутрішнього аудиту узгоджений з керівником перевіряються підрозділів.

5.5.5 Програма внутрішніх аудитів доводиться до всіх зацікавлених сторін.

5.5.6 Перед початком проведенням внутрішнього аудиту, робоча група аудиторів можуть бути розроблені чек-листи, для допомоги проведення аудиту.

5.5.7 Проведення внутрішнього аудиту здійснюється відповідно до Плану аудиту та Програмою аудиту. При вимушеному відхиленні необхідно своєчасно інформувати зацікавлених осіб.

5.5.8 На початку аудиту проводиться попередня нарада у начальника підрозділу, який перевіряють. Його метою є:

- створення аудиторської групи;
- роз'яснення мети аудиту (внутрішній аудит - НЕ перевірка з метою знайти винного, а допомога підрозділу в оцінці ситуації в підрозділі – відзначити ступінь ефективного функціонування системи харчової безпеки);
- роз'яснення обсягів аудиту;
- визначення переліку документів, які повинні бути надані;

| <i><b>Підготував:</b></i>         | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 11 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

- інформування про результати попереднього аудиту;
- уточнення часу заключного наради.

#### 5.5.9 Застосовуються наступні методи:

- Інтерв'ю з персоналом;
- Фізична інспекція: спостереження за роботою і умовами роботи, перевірка процесів, які можуть бути джерелами появи значних і критичних відхилень в процесі;
- Вивчення документації.

### **5.6 Аналіз документованої інформації**

5.6.1 У процесі аудиту інформація, що відноситься до цілей, області та критеріїв аудиту, включаючи інформацію, що має відношення до діяльності і процесів, повинна бути зібрана на основі відповідної вибірки і перевірена. Тільки інформація, що піддається перевірці, може бути свідченнями аудиту, які повинні фіксуватися.

#### 5.6.2 Інформацію отримують шляхом:

- інтерв'ювання персоналу;
- аналізу документів Системи Менеджменту Харчової Безпеки;
- аналізу записів про якість і харчової безпеки;
- спостережень за діяльністю персоналу в перевірених підрозділах.

5.6.3 Під час проведення внутрішнього аудиту фахівці підрозділів, які перевіряють, зобов'язані надавати аудиторам всі необхідні документи.

| <i><b>Підготував:</b></i>          | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 12 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.6.4 Аудитор повинен перевірити відповідність документів системи якості та безпеки харчових продуктів:

- ідентифікацію документів;
- актуалізацію документів, (терміни дії, дійсність редакції);
- адекватність змісту документів вимогам стандартів.

5.6.5 Під час роботи і фахівця перевіряється підрозділи, і аудиторі слід застосовувати зрозумілу термінологію.

5.6.6 Бесіда, проведена на робочому місці не повинна бути занадто тривалою.

5.6.7 При проведенні внутрішніх аудитів Системи менеджменту харчової безпеки так само проводиться верифікація, яка включає в себе перевірку:

- виконання ПП в підрозділах (Аудит системи менеджменту харчової безпеки, PRP аудит);
- постійного оновлення та реєстрації вхідних даних для аналізу небезпек (аудит процесів);
- виконання ОПП і планів НАССР;
- ефективності ОПП і планів НАССР, тобто підтвердження того, що рівні небезпеки знаходяться в допустимих межах;
- виконання інших процедур, необхідних для організації (аудит процесів, тури по заводу, технічні аудити).

5.6.8 За результатами проведення аудиту аудитор / команда аудиторів заповнюють чек-лист (Додаток №2) та складають звіт, з висновком про проведений аудит.

| <i><b>Підготував:</b></i>          | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 13 з 26   |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

5.6.9 Звіти по внутрішнім аудиторам зберігаються відповідно до термінів зазначеними в процедурі управління документованою інформацією.

## 5.7 Аналіз та обробка отриманої інформації

5.7.1 При проведенні внутрішніх аудитів можуть бути виявлені:

- *критична невідповідність (major)* - якщо є повне недотримання процедури або робочої інструкції організації, серйозно впливає на якість послуг, безпеку і результативність системи менеджменту; Ніякої обов'язкової процедури, розробку якої вимагає стандарт; є кілька другорядних невідповідностей, які в сукупності можуть перерости в критичне невідповідність; невідповідність може призвести до безпосередньої небезпеки для пропонованої продукції / послуги / людей / навколишнього середовища; не дотримуються законодавчі вимоги.
- *некритична невідповідність (minor)* - означає, що в процедурі або роботі системи менеджменту є недоліки і ризики, які не викликають серйозних наслідків або ймовірність їх невелика.
- *можливість поліпшення* - спостереження, що показує, що система не забезпечує стабільно ефективної роботи, але явні погані результати відсутні;
- *найкращі практики* - найбільш ефективний процес, який можна поширити на інші підрозділи і майданчики компанії.

| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 14з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

5.7.2 Керівник робочої групи (або аудитор в єдиній особі) повинен провести заключну нараду за підсумками аудиту, на якому повинен повідомити виявлені позитивні спостереження, невідповідності та зауваження, в кінці керівник робочої групи повинен зробити висновок. Керівник підрозділу повинен запропонувати в письмовому вигляді коригувальні / попереджуючі дії за даними невідповідностей не більше ніж через 5 робочих днів після отримання звіту по аудиту, вказати термін їх виконання та відповідальних.

5.7.3 На заключній нараді обмовляється термін надання офіційного звіту про аудит вищому керівництву керівником робочої групи (або аудитором в єдиній особі). Термін надання звіту не повинен перевищувати 10 робочих днів після закінчення аудиту.

5.7.4 За підсумками перевірки аудитор заповнює звіт з внутрішнього аудиту з протоколом невідповідності з внутрішнього аудиту (Додаток №3) із зазначенням позитивних спостережень, виявлених невідповідностей і пропозицій для поліпшення системи, пересилає звіт в електронному вигляді керівнику підрозділу, для розробки коригувальних / запобіжних дій.

5.7.5 При отриманні заповненого звіту з коригуючими / попереджувальними діями від керівника підрозділу, що перевіряється, аудитор перевіряє правильність розроблених дій, при недостатності дій (наприклад корекція представлена як коригувальна дія),

| <i>Підготував:</i>                 | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 13 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

**Процедура проведення внутрішніх аудитів**

аудитор має право направити звіт на доопрацювання з вимогою про необхідність знайти корінні причини невідповідностей та розробити більш повні коригувальні / запобіжні дії, особливо якщо невідповідності повторюються.

5.7.6 Аудитор заповнює реєстр «Плану коригувальних дій» після отримання заповненого звіту з боку підрозділу, що перевіряється, в разі, якщо коригувальні / попереджуючі дії розроблені коректно і сприяють усуненню головної причини невідповідності.

5.7.5 Протокол невідповідностей може надаватися аудитором після проведення перевірок у всіх підрозділах.

5.7.6 Оригінали протоколів повинні бути підписані аудитором, провідним аудитором, керівником підрозділу, в якому виявлені невідповідності та зберігатися у інженера з якості.

5.7.7 Копія звіту з внутрішнього аудиту повинна бути передана (за потребою) керівнику підрозділу, що перевіряється, який забезпечує її зберігання з метою подальшого контролю з боку представника вищого керівництва Системи менеджменту харчової безпеки.

5.7.8 Після закінчення терміну виконання коригувальних і запобіжних дій, відповідальний за їх виконання доводить до відома керівника підрозділу, в якому було виявлено дану невідповідність, для організації перевірки усунення.

5.7.9 Після перевірки усунення невідповідності керівник підрозділу повідомляє аудитора, інженера за якістю про закриття даного доручення.

| <i>Підготував:</i>                 | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 14 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.7.10 Аналіз виконання і результативності коригувальних / запобіжних дій розглядається аудитором при наступному внутрішньому аудиті. Так само при проведенні внутрішнього аудиту перевіряється виконання коригувальних / запобіжних дій по протоколам регламентів нарад і «Планам коригувальних дій».

5.7.11 Якщо для виконання коригувальних / запобіжних дій потрібні істотні матеріальні витрати або термін виконання даних заходів перевищує 1 квартал, то дані зводяться інженером якості в загальний заводський план дій.

5.7.12 При проведенні наступного планового або позапланового аудиту в даному підрозділі аудитор проводить аналіз виконання коригувальних дій, зазначених у протоколах невідповідності, зауваження попередніх аудитів, про що робить відмітку в звіті з внутрішнього аудиту (Додаток №3).

### **5.8. Аудит шафок співробітників Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод»**

5.8.1 Аудит шафок для домашнього та санітарного одягу проводяться не рідше 1 разу на квартал згідно Графіку проведення внутрішніх аудитів на рік. Про дату проведення інженер з якості повідомляє не пізніше ніж за 24 години до початку аудиту.

5.8.2 За результатами аудиту складається Звіт та План дій, можуть бути видані «жовті картки». Звіт про проведення внутрішнього аудиту шафок (Додаток №4) про перевірку надсилається керівникам підрозділів і менеджеру за якістю протягом 2-3 робочих днів після проведення аудиту.

| <i><b>Підготував:</b></i>          | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 15 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

### Процедура проведення внутрішніх аудитів

## 5.9 Компетентність аудиторів

5.9.1 Внутрішні аудитори Системи менеджменту харчової безпеки повинні бути компетентними для проведення внутрішніх аудитів (перевірок) Системи менеджменту харчової безпеки.

5.9.2 Внутрішній аудитор повинен володіти такими особистими якостями і бути:

- порядним - чесним, щирим, правдивим і неупередженим;
- дипломатичним - вміти тактовно взаємодіяти з людьми;
- спостережливим - постійно і активно знайомитися з оточенням, дізнаватися його діяльність;
- відкритим - вміти сприймати нові, альтернативні ідеї і брати до уваги різні точки зору;
- різнобічним - повинен бути готовий до будь-якої нестандартної ситуації;
- наполегливим - вміти зосередитися на досягненні мети;
- самостійним - виконувати свої необхідні функції незалежно від інших і, в той же час, результативно співпрацювати з усіма співробітниками.

5.9.3 Внутрішні аудитори повинні володіти необхідними знаннями та навичками в наступних областях:

- принципи, процедура і методи внутрішнього аудиту, включаючи перевірки функціонування основних і допоміжних процесів Системи менеджменту харчової безпеки, для можливості систематичного проведення аудиту належним чином;

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 16з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

- документацію Системи менеджменту харчової безпеки, включаючи державні і міжнародні стандарти, що регламентують вимоги до систем менеджменту, для правильного встановлення області аудиту та визначення критеріїв аудиту;

- організаційну структуру Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолкозавод», включаючи взаємодію підрозділів, основні та допоміжні процеси, для чіткого розуміння принципів роботи підприємства;

- закони, технічні регламенти та інші вимоги, що застосовуються підприємством відносяться до Системи менеджменту харчової безпеки.

#### 5.9.4 Внутрішній аудитор повинен вміти:

- результативно планувати і організувати свою роботу;
- проводити аудит в чітко встановлені терміни;
- розставляти пріоритети і концентруватися на дійсно важливих питань;
- збирати необхідну інформацію шляхом результативних опитувань, спостережень і аналізу документів, включаючи записи;
- перевіряти точність і адекватність зібраної інформації;
- забезпечувати конфіденційність і безпеку інформації.

#### 5.9.5 Ведучий аудитор повинен вміти:

- планувати аудит і результативно використовувати ресурси в процесі внутрішнього аудиту;
- раціонально організувати роботу робочої групи;

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 17з 26    |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

**Процедура проведення внутрішніх аудитів**

- проводити аналіз доказів аудиту, зібраних командою в процесі аудиту, зводити їх воєдино, щоб отримати достатній матеріал для обґрунтування висновків за результатами аудиту;
- доводити результати аудиту до відома керівника підрозділу, що перевіряється;
- складати звіт по проведеним внутрішнього аудиту.

5.9.6 Внутрішні аудитори можуть бути обрані зі співробітників, виходячи з компетентності, досвіду роботи, бажання розвиватися в непрофільній області та можливості поліпшити процеси компанії. Спеціальне зовнішнє навчання внутрішніх аудиторів не обов'язкове. Аудитори повинні мати відповідну освіту, яке дає необхідні теоретичні знання, навички та досвід проведення аудиту, досвід роботи в області систем менеджменту, спеціальне навчання в якості аудитора.

5.9.7 Внутрішні аудитори повинні бути компетентними та забезпечувати постійне професійне зростання знань з урахуванням зміни вимог стандартів, практики проведення аудитів, а так само змінюються потреб підприємства.

5.9.8 Вище керівництво здійснює оцінку співробітників при первинному відборі для підготовки їх в якості внутрішніх аудиторів, оцінку якостей аудиторів при формуванні робочих груп і постійну оцінку роботи аудиторів за результатами проведення внутрішніх аудитів Системи менеджменту харчової безпеки.

| <i>Підготував:</i>              | <i>Погодив:</i>                  | <i>Погодив:</i>                 | <i>Затвердив:</i>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 | Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 18з 26    |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

5.9.9 В якості методів оцінки використовується аналіз документів про освіту, навички, досвід і кваліфікації, аналіз відгуків про роботу і спостереження за аудиторською діяльністю.

5.9.10 Висновки по кваліфікації, ґрунтуючись на результатах проведених аудитів, необхідність в підвищенні компетенцій аудиторів, призначення Провідних аудиторів, необхідність поповнення списку діючих аудиторів, формування груп для проведення аудитів - рішення приймає Представник вищого керівництва за підсумками календарного року і формуванні плану аудитів на майбутній календарний рік.

## **6. Відповідальність**

### **6.1 Менеджер по якості:**

6.1.1 За координацію внутрішніх аудитів.

### **6.2 Інженер з якості:**

6.2.1 За планування внутрішніх аудитів на рік (складання Програми внутрішніх аудитів на рік);

6.2.2 За актуалізацію Списку внутрішніх аудиторів, що складається з компетентних осіб;

6.2.3 За організацію внутрішніх аудитів в рамках Програми проведення внутрішніх аудитів на рік і реєстрацію невідповідностей;

6.2.4 За проведення перевірок шафок зберігання особистих речей і санітарного одягу працівників і надання Звіту про проведення внутрішнього аудиту керівникам підрозділів;

| <i><b>Підготував:</b></i>         | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 19 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

#### **Процедура проведення внутрішніх аудитів**

**6.2.5** За контроль зворотного зв'язку між сторонами «аудіюється груп - керівників аудіруємих підрозділів»;

**6.2.6** За узгодження термінів і коригувальних дій щодо усунення невідповідностей;

**6.2.7** За відстеження статусу виконання коригувальних дій.

### **6.3 Внутрішні аудитори / Санітарна комісія:**

**6.3.1** За належне проведення внутрішніх аудитів;

**6.3.2** Відповідальність за своєчасне інформування керівників аудіруємих підрозділів про результати проведеного аудиту (оформлення Звіту про проведення внутрішнього аудиту);

**6.3.3** Відповідальність за своєчасне та в повному обсязі інформування інженера з якості про суттєві невідповідності.

**6.3.4** За здійснення запиту на надання коригувальних дій згідно форми План дій щодо усунення невідповідностей, виявлених при проведенні аудитів

### **6.4 Керівники підрозділів:**

**6.4.1** За інформування персоналу в своєму підрозділі про дату і цілі аудиту;

**6.4.2** За призначення відповідального для супроводу аудиторської групи;

**6.4.3** За надання всієї документації, яку просять у рамках аудиту;

**6.4.4** За планування коригувальних і запобіжних дій і своєчасне надання на погодження інженеру за якістю;

| <i><b>Підготував:</b></i>       | <i><b>Погодив:</b></i>           | <i><b>Погодив:</b></i>          | <i><b>Затвердив:</b></i>         |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 | Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                      |                                  |                    |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити             | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 20 з 26   |
|                                      | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |

**Процедура проведення внутрішніх аудитів**

**6.4.5** За усунення невідповідностей, виявлених в рамках внутрішніх аудитів;

**6.4.6** За контроль статусу виконання запланованих дій у встановлені терміни.

**6.5 Співробітник служби персоналу / Працівник служби безпеки:**

**6.5.1** За участь в проведенні щоквартальних аудитів шафок для зберігання особистих речей і санітарного одягу.

**7. Контроль**

Контроль за впровадженням і дотриманням процедури покладається на менеджерів і начальників ділянок.

**8. Додатки**

Додаток №1- «Програма аудиту»

Додаток №2 - «Чек-лист з внутрішнього аудиту»

Додаток №3 - «Звіт про аудит »

Додаток №4 – «Звіт про проведення внутрішнього аудиту шафок»

|                                   |                                        |                                       |                                     |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»          | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 21 з 26   |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

ДОДАТОК №1

### Програма аудиту

| <b>Програма аудиту</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                               |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Наименование проверяемой организации</b>                                     | Частное акционерное общество "Кременчугский гормолокозавод"                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                                               |                                    |
| <b>Проверяемые подразделения, процессы</b>                                      | Резервный склад запчастей, склад химических веществ                                                                                                                                                                                                                                    | Отдел закупок молока                                                              | Участок котельная, аммиачная компрессорная, территория завода | Участок лаборатории приемки молока |
| <b>Дата проведения аудита</b>                                                   | 10.04.2020                                                                                                                                                                                                                                                                             | 22.04.2020                                                                        | 28.04.2020                                                    | 07.05.2020                         |
| <b>Тип аудита</b><br><small>(плановый, внеплановый, выборочный, полный)</small> | Плановый                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                               |                                    |
| <b>Частота аудита</b>                                                           | Не менее 1 раза в год                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                               |                                    |
| <b>Область аудита</b>                                                           | Деятельность Частного акционерного общества "Кременчугский гормолокозавод" в рамках СМБПП, выполнение требований стандарта ISO 22000, ISO/TS 22002:1 и дополнительных требований, касающихся предприятия, возможности для улучшения системы СМБПП                                      |                                                                                   |                                                               |                                    |
| <b>Цель аудита</b>                                                              | Анализ соответствия деятельности участка требованиям ISO 22000, ISO/TS 22002:1 и дополнительным требованиям, документации СМБПП, регламентам, действующим в Компании, определение сфер потенциального улучшения СМБПП, оценка результативности системы в достижении поставленных целей |                                                                                   |                                                               |                                    |
| <b>Критерии аудита: ISO 22000, ISO-TS 22002:1 и дополнительных требований</b>   | <b>ISO 22000</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Окружение организации                                                             |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Понимание организации и её окружение                                              |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 4.2                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон                         |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 4.3                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 4.4                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Система менеджмента безопасности пищевых продуктов                                |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Лидерство                                                                         |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5.1                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Лидерство и обязательства                                                         |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5.2                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Политика                                                                          |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5.2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Установление политики безопасности пищевых продуктов                              |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5.2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Донесение политики безопасности пищевых продуктов                                 |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 5.3                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Организационные роли, ответственность и полномочия                                |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Планирование                                                                      |                                                               |                                    |
|                                                                                 | 6.1                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Действия в отношении рисков и возможностей                                        |                                                               |                                    |
| 6.2                                                                             | Цели системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и планирование их достижения                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                                                               |                                    |
| 6.3                                                                             | Планирование изменений                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                               |                                    |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 | Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 22з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## ДОДАТОК №1

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |             |                |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|----------------|
|                                                                 | <b>Дополнительные требования</b>                                                                                                                                                                                                                                 |               |             |                |
|                                                                 | Управление услугами                                                                                                                                                                                                                                              |               |             |                |
|                                                                 | Маркировка продукции                                                                                                                                                                                                                                             |               |             |                |
|                                                                 | Защита пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                         |               |             |                |
|                                                                 | Смягчение последствий фальсификации пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                            |               |             |                |
|                                                                 | Использование логотипа                                                                                                                                                                                                                                           |               |             |                |
|                                                                 | Управление аллергенами                                                                                                                                                                                                                                           |               |             |                |
|                                                                 | Мониторинг производственной среды                                                                                                                                                                                                                                |               |             |                |
| <b>Методы аудита</b>                                            | Интервью, наблюдение за тем как выполняется работа, осмотр объекта аудита, анализ документированной информации                                                                                                                                                   |               |             |                |
| <b>Рабочая группа по аудиту</b>                                 | <b>Руководитель группы по аудиту:</b><br>Менеджер по качеству Криворучко И.<br><b>Аудиторы:</b> Свириденко Ж., Яременко О., Кухар С., Окольнича Ж., Волгин О.                                                                                                    |               |             |                |
| <b>Рабочий язык аудита</b>                                      | Русский/украинский                                                                                                                                                                                                                                               |               |             |                |
| <b>Требования конфиденциальности</b>                            | Рабочая группа по аудиту обязуется не разглашать конфиденциальную информацию, полученную в ходе аудита и передавать материалы аудита третьим лицам без согласия сторон                                                                                           |               |             |                |
| <b>Процедура проведения аудита</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- предварительное совещание</li> <li>- обследование подразделения</li> <li>- оценка соответствия элементов СМБПП</li> <li>- заключительное совещание</li> <li>- оформление и предоставление результатов аудита</li> </ul> |               |             |                |
| <b>Перечень запрашиваемых документов для проведения аудита*</b> | Нет                                                                                                                                                                                                                                                              |               |             |                |
| * документы предоставляются до начала аудита                    |                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |             |                |
|                                                                 | <b>Должность</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>ФИО</b>    | <b>Дата</b> | <b>Подпись</b> |
| <b>Разработано:</b>                                             | Инженер по качеству                                                                                                                                                                                                                                              | Яременко О.   | 02.03.2020  |                |
| <b>Утверждено:</b>                                              | Менеджер по качеству                                                                                                                                                                                                                                             | Криворучко И. | 02.03.2020  |                |
| <b>План получен:</b>                                            | Менеджер из закупок и обработки заявок                                                                                                                                                                                                                           | Свириденко Ж. | 02.03.2020  |                |
|                                                                 | Начальник лаборатории                                                                                                                                                                                                                                            | Волгин О.     | 02.03.2020  |                |
|                                                                 | Региональный менеджер по закупкам молока                                                                                                                                                                                                                         | Зимница А.    | 02.03.2020  |                |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 | Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 23з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## ДОДАТОК №2

### Чек-лист з внутрішнього аудиту Приватне акціонерне товариство «Кременчуцький міськмолкозавод»

| Частное акционерное общество "Кременчутский гормолокозавод"         |                               |                                           | Код документа: KR.R.QA.511                                                                                                                      |                             | Распространение ограничено      |                                                                                                                  |                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Отдел: Качества                                                     |                               |                                           | Дата создания: 16.01.2017                                                                                                                       |                             | Страница 1                      |                                                                                                                  |                     |
| Процесс: Внутренние аудиты                                          |                               |                                           | Дата последнего изменения: 02.03.2020                                                                                                           |                             | Версия: 4.0                     |                                                                                                                  |                     |
| <b>Чек-лист аудита СМБПП - технический департамент - 14.08.2020</b> |                               |                                           |                                                                                                                                                 |                             |                                 |                                                                                                                  |                     |
| № п/п                                                               | Показатель влияния требования | Требования                                |                                                                                                                                                 | Факт                        |                                 | Комментарии, замечания                                                                                           | Фото несоответствия |
|                                                                     |                               | Пункт ISO 22000/ISO/TS 22002:1/доп. треб. | Критерии соответствия                                                                                                                           | С - соответствует стандарту | НС - не соответствует стандарту |                                                                                                                  |                     |
| 1                                                                   | ISO 22000:2018                | 5.2.2.                                    | Наличие Политики СМБПП на участке                                                                                                               | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 2                                                                   | ISO 22000:2018                | 6.2.1.                                    | Наличие Целей СМБПП на участке                                                                                                                  | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 3                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.1.4.                                    | Отсутствие социального и психологического негативного воздействия                                                                               | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 4                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.1.4.                                    | Соответствие режима микроклимата на участке                                                                                                     | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 5                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.2.                                      | Факт прохождения обучений по Пищевой Безопасности                                                                                               | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 6                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.3.                                      | Осведомленность персонала участка с Политикой и Целями СМБПП                                                                                    | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 8                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.5.2.                                    | Документация на участках - процедуры, инструкции, ОРЛ (критерии: актуальность, оформлена согласно стандарта, подписана и согласована, доступна) | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 9                                                                   | ISO 22000:2018                | 7.5.2.                                    | Исправления в производственных журналах/чек-листах проводятся согласно процедуры управления документацией и записями                            |                             | НС                              | В журнале здоровья исправления выполнены в несоответствии с процедурой управления документированной информацией. |                     |
| 10                                                                  | ISO 22000:2018                | 7.5.2.                                    | Записи ведутся в полном объеме, согласно установленной периодичности и требований                                                               | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |
| 11                                                                  | ISO 22000:2018                | 8.4.2.                                    | Выполнение требований Плана обеспечения непрерывности бизнеса Covid-19 (СИЗ, дезинфекция, пересечение смен)                                     | С                           |                                 |                                                                                                                  |                     |

|                                    |                                        |                                       |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 24з 26    |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

## ДОДАТОК №3

### Звіт про аудит

| ОТЧЕТ ОБ АУДИТЕ ПО СМК и ПБ                                                                                                                                                                                      |                                                                                        |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дата аудита:</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                        | 22.04.2020           |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>Тип аудита:</b>                                                                                                                                                                                               |                                                                                        | Плановый, выборочный |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>Объект аудита:</b>                                                                                                                                                                                            |                                                                                        | Отдел закупок молока |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>Заключение по аудиту:</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Подпроцесс, Подразделение</b>                                                       |                      | <b>Общее кол-во соответствий</b>                                                                                                                | <b>Общее кол-во НЕ соответствий</b>                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                  | Отдел закупок молока                                                                   |                      | 29                                                                                                                                              | 1                                                                                      |
| Система менеджмента качества и пищевой безопасности в целом функционирует стабильно и имеет потенциал для развития. Необходимо поддерживать и активизировать динамику улучшений и преобразований проблемных зон. |                                                                                        |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>Несоответствия стандарта на участке</b>                                                                                                                                                                       |                                                                                        |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>№ чек-листа</b>                                                                                                                                                                                               | <b>Стандарт</b>                                                                        | <b>№</b>             | <b>Описание требования по чек-листу</b>                                                                                                         | <b>Описание несоответствия</b>                                                         |
| 8                                                                                                                                                                                                                | ISO 22000:2018                                                                         | 7.5.2.               | Документация на участках - процедуры, инструкции, OPL (критерии: актуальность, оформлена согласно стандарта, подписана и согласована, доступна) | Ознакомить специалиста по молочному сырью с процедурой управления санитарными аудитами |
| <b>Рекомендации по улучшению</b>                                                                                                                                                                                 |                                                                                        |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>№ п/п</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>Рекомендации</b>                                                                    |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                | Ознакомить специалиста по молочному сырью с процедурой управления санитарными аудитами |                      |                                                                                                                                                 |                                                                                        |
| <b>Команда по аудиту:</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Должность</b>                                                                       | <b>Дата</b>          | <b>Подпись</b>                                                                                                                                  | <b>ФИО</b>                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                  | Инженер по качеству                                                                    | 22.04.2020           |                                                                                                                                                 | Яременко О.                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                  | Ведущий специалист по внутреннему планированию                                         | 22.04.2020           |                                                                                                                                                 | Окольнича Ж.                                                                           |
| <b>Утверждено:</b>                                                                                                                                                                                               | Менеджер по качеству                                                                   | 22.04.2020           |                                                                                                                                                 | Криворучко И.                                                                          |
| <b>Отчет получен:</b>                                                                                                                                                                                            | Региональный менеджер по закупкам молока                                               | 23.04.2020           |                                                                                                                                                 | Зимница А.                                                                             |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 | Дата: 12.10.2020                | Дата: 12.10.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»           | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 25 з 26   |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

ДОДАТОК №4

## Звіт про проведення внутрішнього аудиту шафок

| Частное акционерное общество "Кременчугский гормолокозавод"                      |                 | Код документа: KR.P.QA.1.561          |                                                                | Распространение ограничено |           |                         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------|-------------------------|---------------|
| Отдел: Качество                                                                  |                 | Дата создания: 26.01.17               |                                                                | Страница 1 из 1            |           |                         |               |
| Процесс: Аудит индивидуальных шкафчиков                                          |                 | Дата последнего изменения: 24.09.2018 |                                                                | Версия: 2.0                |           |                         |               |
| <b>Чек-лист проведения внутреннего аудита индивидуальных шкафчиков персонала</b> |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |
| Дата и время проведения аудита: _____                                            |                 |                                       | Место проведения аудита: Мужская и женская раздевалка ТП _____ |                            |           |                         |               |
| № п/п                                                                            | № шкафчика      |                                       | ФНО                                                            | Отдел                      | Должность | Выявлены несоответствия | Фото шкафчика |
|                                                                                  | Домашняя одежда | Санитарная одежда                     |                                                                |                            |           |                         |               |
| <b>Женская раздевалка</b>                                                        |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |
| 1                                                                                |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |
| 2                                                                                |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |
| 3                                                                                |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |
| 4                                                                                |                 |                                       |                                                                |                            |           |                         |               |

|                                    |                                        |                                       |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Іюкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                   | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                |                                  |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»          | Код документа: KR.P.QA.1.561     | Поширення обмежено |
| Процес: Внутрішні аудити                       | Дата створення: 12.10.2020       | сторінка 26 з 26   |
|                                                | Дата останньої зміни: 12.10.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура проведення внутрішніх аудитів</b> |                                  |                    |

### Історія документа

| Версія | Автор         | Дата       | Опис версії                      |
|--------|---------------|------------|----------------------------------|
|        |               |            | Основні зміни попередньої версії |
| 1.0    | Юкіманська А. | 12.10.2020 | Створення процедури              |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |
|        |               |            |                                  |

|                                   |                                        |                                       |                                     |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 12.10.2020                  | Дата: 12.10.2020                       | Дата: 12.10.2020                      | Дата: 12.10.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

Приватне акціонерне  
товариство «Кременчуцький  
міськмолокозавод»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор по виробництву  
Приватного акціонерного  
товариства  
«Кременчуцький  
міськмолокозавод»  
\_\_\_\_\_ Е. Гайдукова  
підпис м.п.

**Процедура по простежуваності сирка з наповнювачем:  
сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового  
продукту**

**№ KR.P.QA.1.595**

**м. Кременчук, 2020**

|                                                     |                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Менеджер напрямку або<br/>уповноважена особа</b> | <b>Версія: 1.0</b>    |
| <b>Менеджер по якості<br/>Криворучко І.</b>         | <b>№KR.P.QA.1.595</b> |
| <b>Підпис:</b>                                      | <b>від 16.09.2020</b> |
| <b>Дата:</b>                                        |                       |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»                                                                     | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 2з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

### Список ознайомлення

| Посада                                                        | Відділ             | Версія | Сторінки |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|--------|----------|
| Менеджер по якості                                            | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Інженер з якості                                              | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Молодший інженер з якості                                     | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| керівник лабораторії                                          | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Інженер-хімік                                                 | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Інженер-лаборант                                              | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Спеціалістов з лабораторних і мікробіологічних досліджень     | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Спеціаліст з лабораторних досліджень та прийому сировини      | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Начальник зміни                                               | Відділ якості      | 1.0    | Усе      |
| Менеджер з виробництва                                        | Відділ виробництва | 1.0    | Усе      |
| Технічний менеджер                                            | Технічний відділ   | 1.0    | Усе      |
| Начальник дільниці                                            | Відділ Виробництва | 1.0    | Усе      |
| Майстер ділянки                                               | Відділ Виробництва | 1.0    | Усе      |
| Оператор автоматичної лінії розливу                           | Відділ Виробництва | 1.0    | Усе      |
| Оператор приймальної дільниці                                 | Відділ Виробництва | 1.0    | Усе      |
| Наладчик технологічних ліній в виробництві харчової продукції | Технічний відділ   | 1.0    | Усе      |
| Електромеханік дільниці                                       | Технічний відділ   | 1.0    | Усе      |
| Менеджер управління логістичними процесами                    | Відділ логістики   | 1.0    | Усе      |
| Начальник складу ДП                                           | Відділ логістики   | 1.0    | Усе      |
| Комірник                                                      | Відділ логістики   | 1.0    | Усе      |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 3з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

## 1. Мета

Визначення вимог до виробництва сирка з наповнювачем таким чином, щоб забезпечити можливість простежити та ідентифікувати пакувальний матеріал, сировину, інгредієнти, напівфабрикати, використовувані для приготування сирка на всіх стадіях виробництва, включаючи зразки для перевірки якості та безпеки кінцевого продукту, втрати, відкликани, вилучені, повернені партії сирків з наповнювачем, а також відстежити місця реалізації кінцевого продукту до первинної точки дистрибуції. Простежуваність є ключовим процесом в разі вилучення або відкликання сирка з наповнювачем.

## 2. Область застосування

Даний регламент повинен знати і використовувати в своїй роботі весь персонал, задіяний в прийманні, зберіганні, переміщенні, виробництві сировини, напівфабрикатів і готової продукції (сирка з наповнювачем).

## 3. Перелік використаної літератури

- DANONE FOOD SAFETY DIRECTIVE TRACEABILITY
- ДСТУ ISO 22000
- FSSC 22000
- SA-INS-MAN-019 FOOD SAFETY BASICS MANUFACTURING
- SA-INS-MAN-017 FSI Site audit grid
- FS-SD-DP-061\_FSI Site audit 2020
- 

| <i>Підготував:</i>                 | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 4з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

#### 4. Основні визначення і скорочення

**4.1 Простежуваність** – можливість відновити історію виробництва: отримати і відновити інформацію про умови виготовлення, використовуваних інгредієнтів, матеріалів і місць знаходження одиниці (партії) продукції в разі необхідності проведення аналізу причин виникнення невідповідності, можливість ідентифікувати місцезнаходження.

**4.2 Внутрішня простежуваність (INTERNAL)** – система простежуваності, яка дозволяє для конкретної партії сировини, матеріалу, інгредієнта ідентифікувати всі партії готової продукції, для виробництва яких використовувалася випробувана партія інгредієнта, матеріалу, сировини.

**4.3 Висхідна простежуваність (UPSTREAM)** – система простежуваності, яка дозволяє ідентифікувати всі партії інгредієнтів, добавок, ароматизаторів, культур і допоміжних речовин, пакувальних матеріалів, використовуваних в готовому продукті (від готового продукту до всіх використовуваних інгредієнтів, сировини, матеріалів).

**4.5 Простежуваність вниз за течією (DOWNSTREAM)** – система простежуваності, яка дозволяє для кожної партії готової продукції визначити яким клієнтам вона була поставлена (перша зміна власності).

**4.6 Первинна точка дистрибуції** – точка, в якій відбувається передача відповідальності за готовий продукт від компанії Данон до її торговим партнерам. Це роздрібна торгова точка (в разі прямої дистрибуції компанією Данон) або склад компанії дистрибутора (в разі непрямой дистрибуції).

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 5з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

**4.7 Партія готового продукту** – на підприємстві Приватне акціонерне товариство «Кременчуцький міськмолкозавод» номер партії готового продукту присвоюється майстром апаратного цеху в порядку збільшення від 1. Нумерація поновлюється на початку кожного місяця.

**4.8 Виробнича партія** – партія виробника, сукупність одиниць продукції одного найменування, виробленої одним виробником на одному обладнанні і має одну і ту ж дату виробництва.

**4.9 Логістична партія** – партія, в розрізі якої зберігається продукція на складах. Логістична партія - це партія однойменного продукту (одне SKU) вироблена в один день с однаковим терміном придатності. Визначається датою терміну придатності і виробником для продукту (для кожного SKU). Може містити кілька виробничих партій

**4.10 Тренувальне вправу по простежуваності** – збір доказів відповідно до завдання.

**4.11 ПМ** – пакувальні матеріали (всі види).

## 5. Загальні вимоги

### 5.1 Необхідність простежуваності сирка з наповнювачем

5.1.1 Забезпечити дотримання законодавчих вимог і вимог клієнтів.

5.1.2 Забезпечити швидке вилучення або відкликання небезпечного сирка з наповнювачем для захисту споживача.

5.1.3 Сприяти пошуку причини невідповідності і зробити можливим оперування небезпечним / потенційно небезпечним сирком з наповнювачем.

| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 6з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.1.4 Мінімізувати наслідки цього вилучення / відкликання, обмеживши кількість повернутої продукції.

5.1.5 Сприяти захисту від біотероризму або іншого небезпечного втручання в технологічний цикл виробництва.

5.1.6 Підвищення довіри замовників і споживачів завдяки здатності негайно ідентифікувати і виявити потенційно небезпечний сирок з наповнювачем.

## **5.2 Внутрішня простежуваність сирка з наповнювачем забезпечується за трьома схемами:**

а) **Upstream** - можливість відстежити для кожної партії сирка з наповнювачем кожен партію сировинних матеріалів і упаковки, які використовуються у виробництві;

б) **Downstream** - можливість відстежити для кожної партії сировини і упаковки партії сирка з наповнювачем, у виробництві яких вони були використані;

в) можливість відстежити для кожної партії сирка з наповнювачем логістичний шлях до першої зміни власності.

## **5.3 Ідентифікація обладнання та присвоєння номера партії сирка з наповнювачем**

5.3.1 Кожна одиниця устаткування повинна містити нормативне маркування.

5.3.2 Маркований номер ідентифікації обладнання повинен збігатися з номером відповідного обладнання, зазначеного у всіх документах

| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»                                                                     | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 7 з 32    |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

Приватного акціонерного товариства «Кременчуцький міськмолокозавод» (схеми, журнали, технологічні карти та ін.).

5.3.3 Номер партії сирка з наповнювачем привласнює майстер кожної виробничої дільниці. Номер партії ДП присвоюється в порядку збільшення від 1. Нумерація поновлюється на початку кожного місяця.

#### 5.4 Забезпечення простежуваності сирка з наповнювачем

5.4.1 Керівники структурних підрозділів, відповідальні за забезпечення процедури простежуваності на заводі визначають необхідний перелік документів (в зоні своєї відповідальності), для виконання цілей простежуваності.

5.4.2 Система простежуваності дозволяє простежити виробничу історію сирка з наповнювачем:

- підтвердження дотримання ККТ (критичних контрольних точок) і ОПП (операційних програм-передумов);
- результати плану контролю для випуску сирка з наповнювачем;
- працюючі співробітники ясно визначені (ім'я та прізвище);
- специфікації і рецептура сирка з наповнювачем;
- параметри процесу: вхідний контроль молока; очищення, охолодження та резервування незбираного молока; підігрівання та сепарування молока; нормалізація; бактофугування нормалізованої суміші; охолодження, фільтрування та тимчасове резервування нормалізованої суміші;

| <i>Підготував:</i>                | <i>Погодив:</i>                        | <i>Погодив:</i>                       | <i>Затвердив:</i>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 8з 32     |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

підігрів та гомогенізація нормалізованої суміші; її стерилізація та охолодження; внесення закваски та ферментація; охолодження та тимчасове резервування; термізація; ультрафільтрація; охолодження та проміжне зберігання сирка; повторне фільтрування сирка; внесення наповнювача; фасування, охолодження та дозрівання сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»;

- параметри фасування: початок, переходи і кінець партії сирка з наповнювачем, контроль кожної пакувальної одиниці на X-RAY;

- плани контролю та моніторингу;

- графік внутрішньої і зовнішньої мийки / дезінфекції, що відбувалася в зонах виробництва і зберігання;

- заплановані або незаплановані події під час процесу і фасування (невідповідності, інциденти, відхилення, модифікації, коригування та коригувальні дії);

- операції превентивної та / або коректує техпідтримки проводилися на виробничому обладнанні у виробничій зоні для кожної партії готового продукту.

5.4.2.1 Рекомендований перелік документів для успішного проходження вправи по простежуваності згідно Додатку №1.

5.4.3 Керівники структурних підрозділів забезпечують зв'язок контрольованих параметрів, методів вимірювань і ідентифікацією вимірюваних одиниць (обладнання, номера партії сировини, матеріалів, упаковки, сумішей, готової продукції і т.д.).

| <i><b>Підготував:</b></i>       | <i><b>Погодив:</b></i>           | <i><b>Погодив:</b></i>          | <i><b>Затвердив:</b></i>         |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 9 з 32    |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.4.4 Документи повинні чітко відображати параметр, який вимірюється, хто проводив вимір, інформацію про час проведення вимірювання, кількості зразків та ін.

5.4.5 Вся документація по простежуваності сирка з наповнювачем зберігається згідно 2-х категорій:

1-я категорія: повна простежуваність даних: вниз і вгору за течією, а також всередині компанії, що дозволить вилучити або відкликати продукцію з ринку, запити органів влади, щоденні дані (наприклад, Сертифікати відповідності на сировину і матеріали, що контактують з харчовою продукцією, дані про процеси, дані про розлив, дані з лабораторії) повинні бути заархівовані принаймні до закінчення терміну придатності продукту + безпечний період 6 місяців або більше, згідно з чинним законодавством;

2-я категорія: специфікації продуктів / процесів, специфікації на сировину і упаковку, ідентифікація постачальників і клієнтів, дати запуску і закінчення, зміни рецептів і зміни виробничих процесів / обладнання. Обов'язково зберігаються 5 років або більше згідно з чинним законодавством.

Критичні та важливі дані: категорія 2 або категорія 1, в залежності від результатів аналізу ризиків за фактичними даними криз, вилученням і відкликанням, скаргами на харчову безпеку з боку клієнтів, кінцевих споживачів. Обов'язково зберігаються 10 років, згідно документа - «Директива Ради 85/374 / ЄЕС».

| <i>Підготував:</i>              | <i>Погодив:</i>                  | <i>Погодив:</i>                 | <i>Затвердив:</i>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 10 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.4.6 Всі палети з ДП повинні мати чітку ідентифікацію: виробник, назва продукту, партія, кількість, дата виробництва, кінцевий термін придатності, фасувальний автомат, унікальний код палети, номер палети, час комплектації палети, час палетизацію палети, час охолодження продукту ( тільки для продуктів, які проходять охолоджуючу осередок).

5.4.7 Продукція за межами звичайних каналів продажів підлягає обліку в SAP і простежуванню, згідно із зазначеною схемою (наприклад: продукція, випущена для тестів з клієнтами (наприклад, лістинг) або клінічних випробувань; продукція, яка продана співробітникам заводу; продукція для благодійності; зразки продукції для відділу продажів).

5.4.8 Тестова продукція підлягає обліку в системі SAP, в реєстраційних журналах позначається «Тест».

5.4.9 Система простежуваності дозволяє ідентифікувати і відстежити перероблений сирок з наповнювачем (переробка – це операції, де невідповідні напівфабрикати (будь-які суміші) або готова продукція використовуються для виробництва нової партії).

Структура простежуваності дозволяє ідентифікувати і відстежити розпаковану і переупаковану продукцію (якщо застосовується), ця вимога не відносяться до первинної упаковці і не передбачає розкриття продукту, такий же підхід застосовується і до ко-пакінгової продукції. У разі якщо ко-пакінгові операції виконуються на зовнішніх складах, необхідно забезпечити збереження даних по простежуваності і контролю за проходженням.

| <i><b>Підготував:</b></i>       | <i><b>Погодив:</b></i>           | <i><b>Погодив:</b></i>          | <i><b>Затвердив:</b></i>         |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 11 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.4.10 Все споживче впакування ідентифіковане і містити інформацію (включаючи необхідну законодавчо):

- дату виробництва (повну або в кодуванні);
- найменування заводу-виробника (повне найменування або код для продукції, яка може бути проведена на кількох заводах);
- виробничу лінію сирка з наповнювачем;
- код артикулу споживчої упаковки;
- номер партії сирка з наповнювачем ;
- термін зберігання сирка з наповнювачем: придатний до;
- час виробництва партії сирка з наповнювачем в годинах і хвилинах;
- номер телефону гарячої лінії.

Інформація надрукована на споживчій одиниці сирка з наповнювачем повинна, легко читатися споживачем і швидко і однозначно розумітися виробником.

У разі якщо споживча упаковка призначена для вживання за кілька раз, ідентифікація має бути присутня на основному корпусі контейнера (пляшка, стаканчик).

5.4.11 На групових упаковках, ящиках або піддонах видно і моментально зрозуміло співробітникам заводу і співробітникам ринку продажів наступна інформація:

| <i><b>Підготував:</b></i>       | <i><b>Погодив:</b></i>           | <i><b>Погодив:</b></i>          | <i><b>Затвердив:</b></i>         |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 12 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

- найменування бренду;
- найменування продукту;
- внутрішній артикул (якщо є);
- термін зберігання: придатний до;
- дата виробництва;
- найменування заводу-виробника;
- виробничу лінію;
- час фасування (години та хвилини)
- і кількість.

5.4.12 Для простежуваності сирка з наповнювачем на складах і дистриб'юторських центрах система управління поставками, повинна бути наступна інформація: найменування продукту, дата поставки, найменування заводу, отримане кількість (і код SSCC, якщо є), термін придатності, найменування перевізника, специфікації, системи захисту від зловмисного втручання (наприклад, пломби), особливі умови зберігання).

5.4.14 Кількість відібраних зразків кожної виробничої партії сирка з наповнювачем для лабораторних досліджень має зберігатися в адекватних умовах (температура, вологість) відповідно до вимог Danone і чинним законодавством. Продукції має бути достатньо, щоб здійснити повторний аналіз в разі виникнення проблем, і повинні бути доступно як мінімум два зразки з початку, середини і кінця партії.

| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 13 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

## **5.5 Забезпечення простежуваності сировинних матеріалів і упаковки для виробництва сирка з наповнювачем**

5.5.1 Специфікації на сировину і упаковку оформлені з урахуванням вимог групи Danone по простежуваності.

5.5.2 Кожна партія інгредієнта або упаковки повинна супроводжуватися маркуванням, яке легко читається, містити перелік інформації, встановленої в одиначній специфікації.

5.5.3 Для кожної поставки всіх матеріалів, що надходять на склад сировини і упаковки в систему SAP, заноситься інформація про найменування матеріалу, виробника, номер партії, дату виробництва, термін придатності, кількість. Після проведення вхідного контролю інженер-лаборант здійснює допуск сировини і упаковки до використання на виробництві. Після чого комірник ділянки вивіщує ярлик (Додаток №2,3).

Склади SAP заводу для оприбуткування пакувальних матеріалів та інгредієнтів:

- 7 Склад SAP упаковки - 1232 традиційний процес;
- 8 Склад SAP упаковки - 1234 сучасний процес;
- 9 Склад SAP інгредієнтів - 1345 традиційний процес;
- 10 Склад SAP інгредієнтів - 1346 сучасний процес.

Після допуску до використання на виробництві, пакувальний матеріал та інгредієнти переміщуються на виробничі склади на замовлення майстра дільниці, відповідно до заявки.

| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 14 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

**Виробничі склади SAP:**

- 1.Склад SAP упаковки - 1311 ділянку фасування (традиційний процес);
- 2.Склад SAP упаковки - 1213 сучасний процес;
- 3.Склад SAP упаковки - 2132 новий процес (традиційний процес);
4. Склад SAP упаковки - 2334 сметано-сирну ділянку (традиційний процес).

Склади для оприбуткування сировини, інгредієнтів виробництва нормалізованих сумішей і білих мас:

- 1.Склад SAP сировини та інгредієнтів - 1567 апаратний цех №2;
- 2.Склад SAP сировини та інгредієнтів - 1567 сучасний процес;
- 3.Склад SAP сировини та інгредієнтів - 0908 апаратний цех №1;
4. Склад SAP сировини та інгредієнтів - 0909 сметано-сирну ділянку;

**Склади готової продукції:**

- 1.Склад SAP ДП - 1545 ділянку фасування;
- 2.Склад SAP ДП - 1546 ділянку стерилізованих продуктів;
- 3.Склад SAP ДП - 1543 сучасний процес;
4. Склад SAP ДП - 1550 сметано-сирну ділянку.

5.5.4 У разі переміщення сировинних матеріалів (молоко незбиране, фруктові наповнювачі), без наявності одиничного маркування, співробітники складу забезпечують додаткове нанесення маркування (ярлик) на виписану кількість упаковок сировинного інгредієнта з інформацією згідно з додатком №2,3.

| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 15 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.5.5 Всі палети з сировиною, ПМ повинні мати чітку ідентифікацію: назва, партія постачальника, внутрішня партія (SAP), кількість, дата виробництва, кінцевий термін придатності.

5.5.6 Кожна поставка матеріалу чітко розділяється фізично і забезпечується інвентаризація статусу залишків.

5.5.7 При кожному використанні пакувального матеріалу / інгредієнта інформація заноситься у відповідну графу Карт контролю якості, Технологічних журналів. **Обов'язково!** Ярлик постачальника знаходиться з ПМ / інгредієнтом до його повного використання.

## 5.5 Ініціатор запиту на отримання документів по простежуваності

5.5.1 Ініціатором запиту на формування даних по простежуваності сирка з наповнювачем може бути: менеджер за якістю і / або інженер за якістю з періодичністю не рідше 1 разу на рік - тренувальна простежуваність; при отриманні інформації про проблеми з якістю / харчовою безпекою продукції або при необхідності отримання повної інформації про продукт, сировина, інгредієнти; за запитом аудитора - в ході аудиту з харчової безпеки. Ініціатор направляє лист на всі залучені підрозділи в процес простежуваності.

5.5.1.1 Лист містить наступну інформацію, якщо простежуваність по об'єктах upstream (від готової продукції до сировини):

- а) найменування продукту (бренд);
- б) смак;

| <i><b>Підготував:</b></i>          | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 16 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

- в) масова частка жиру, %;
- г) дата виробництва;
- д) кінцевий термін придатності;
- е) № партії готового продукту.

5.5.1.2 Лист містить наступну інформацію, якщо простежуваність по об'єктах downstream (від інгредієнтів, пакувальні матеріали, сировина сирка з наповнювачем, у виробництві якого вони були використані):

- а) найменування сировини / інгредієнта / пакувальних матеріалів;
- б) найменування постачальника;
- в) дата виробництва;
- г) кінцевий термін придатності;
- д) номер партії постачальника і номер партії внутрішній (SAP).

5.5.1.3 Лист містить наступну інформацію, якщо простежуваність до першої зміни власності (від складу готової продукції заводу-виробника до першої зміни власності);

- а) найменування продукту (бренд);
- б) смак;
- в) масова частка жиру, %;
- г) дата виробництва;
- д) кінцевий термін придатності;
- е) № партії готового продукту.

| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 17 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.5.2 Список людей для розсилки листа по простежуваності: директор заводу, менеджер з якості, менеджер з виробництва, начальники ділянок, начальник лабораторії, інженер-лаборант, метролог, Лабораторія приймання молока, дільниця приймання молока, мікробіологічна лабораторія, Фізико-хімічна лабораторія, дільниця процесу, дільниця пакування, ділянка процесу виготовлення сиру, ділянка механічно-технічної служби, начальник складу, відділ логістики, складські відділи заводу, дистриб'юторські дільниці, кол-центр, для отримання інформації щодо заяв від споживачів на продукт.

## 5.6 Перевірка системи простежуваності сирка з наповнювачем

5.6.1 Система простежуваності сирка з наповнювачем вважається результативною, якщо вдається повністю простежити історію створення та поширення даного продукту з отриманням доказів. В іншому випадку необхідно розробити коригувальні дії та заходи запобігання для вдосконалення системи простежуваності.

5.6.2 Необхідно перевіряти систему простежуваності не менше 1 разу на рік і обов'язково перевіряються 3 вправи описаних нижче.

| <i><b>Підготував:</b></i>         | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод»                                                                     | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 18 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.6.2.1 При простежуваності «вниз за течією» - від дефектного сирка з наповнювачем до торгової мережі (наприклад, скарга від споживача), очікуваний час надання інформації від заводу до клієнта становить менше 2 годин:

- менше 1 години від заводу до ДС-майданчика або до складу клієнта, якщо відвантаження йшла з заводу безпосередньо;
- менше 1 години для ланцюга поставок до клієнта.

5.6.2.2 При простежуваності від дефектної партії сировини або пакувальних матеріалів до готового продукту, очікуваний час надання інформації становить менше 2 годин.

5.6.2.3 При простежуваності «вгору за течією» - від дефектної партії готового продукту до використаної сировини, допоміжних речовин, пакувальних матеріалів, а також інформації пов'язаної з виробничим процесом, очікуваний час надання інформації становить менше 2 годин.

5.6.3 Під час кожного випробування можуть вибиратися різні види сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів і готової продукції.

5.6.4 Результати вправи на простежуваності необхідно реєструвати і докладати оригінали документів / копії документів, де зафіксовані важливі для простеження ідентифікаційні дані про сировину, інгредієнти, допоміжних матеріалах, готової продукції.

5.6.5 Оцінку виконання вимог системи простежуваності сирка з наповнювачем,

| <i><b>Підготував:</b></i>         | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 19 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

на підставі консолідованої інформації по простежуваності, проводить інженер з якості за наступними критеріями:

а) вся інформація, що запитується надана у встановленій формі у встановлені терміни;

б) за наданою інформацією можливо встановити зв'язок між структурними підрозділами;

в) досягнуті цілі простежуваності встановлені цією процедурою:

- upstream - для виробництва запитуваної партії сирка з наповнювачем були визначені відповідні партії використаного у виробництві сировини, інгредієнтів та упаковки.

- downstream - для запитуваної партії сировини / основних матеріалів / пакувальних матеріалів визначені відповідні партії сирка з наповнювачем, у виробництві яких вони були використані, так само надані залишки на складі, якщо такі є.

- повністю можливо відстежити достовірну історію сирка з наповнювачем (аварійні ситуації, корекцію, коригувальні дії, мийку. Обробку, звернення з невідповідною продукцією, місцезнаходження продукції, фізико-хімічні та мікробіологічні параметри сирка з наповнювачем, сировини, основних матеріалів і т.д.)

- повністю можливо відстежити шлях партії сирка з наповнювачем, відвантаженої зі складу заводу - виробника до першої зміни власності, з отриманням інформації по залишках на складах;

| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 20 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

5.6.6 Для підтвердження 100% простежуваності сирка з наповнювачем необхідно скласти баланс.

5.6.6.1 За простежуваності баланс продукту повинен відповідати на 100%, тобто загальна кількість вироблених палет в порівнянні з відвантаженими палетами, утилізованими палетами і палетами на складі (Додаток №5).

5.6.6.2 Баланс сирка з наповнювачем між кількістю поставлених партій молока-сировини та наповнювачів, допоміжних речовин і кількістю, використаних в готовій продукції, включаючи втрати при виробництві і залишки.

5.6.6.3 Баланс продукту між кількістю поставлених пакувальних матеріалів, що мають прямий і непрямий контакт з сирком з наповнювачем (пластикові стаканчики, алюмінієва платинка) і предметів (ложок і трубочок), використаних в готовому продукті, включаючи втрати при виробництві і залишки.

5.6.6.4. Баланс продукту між кількістю поставлених партій вторинних пакувальних матеріалів (лотки і термозбіжна плівка) і кількістю, використаних в партії сирка з наповнювачем.

5.6.6.5 Система простежуваності дозволяє ідентифікувати всі партії молока-сировини та фруктових наповнювачів і допоміжних речовин, що використовуються при виробництві сирка з наповнювачем.

| <b>Підготував:</b>                | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                  | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                           | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 21 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

#### 5.6.7 Система простежуваності дозволяє:

- ідентифікувати всі партії інгредієнтів, добавок, пакувальних матеріалів, що використовуються в сирку з наповнювачем;
- простежити історію виробництва сирка з наповнювачем;
- простежити внесення сировини і напівфабрикатів на кожному етапі виробництва;
- простежити результати аналізів (мікробіологічних, фізико-хімічних) і параметри процесу для кожної виробничої партії сирка з наповнювачем;
- визначити для кожної партії пакувальних матеріалів, в яких партіях готового продукту вони використовувалися;
- відстежити дату утилізації сировини, напівфабрикатів, побічних продуктів і готові вироби;
- визначити кількість знищеного матеріалу;
- відстежити докази утилізації (свідоцтва / сертифікати).

### 5.7 Управління Промо-матеріалами

5.7.1 Система управління поставок промо-матеріалів, що мають прямий контакт із споживачем (може взяти в руки / рот), повинна включати оцінку і перевірку даних по простежуваності, які будуть регулярно передаватися, щоб гарантувати простежуваність вгору за течією.

5.7.2 Специфікації промо-матеріалів, що мають прямий контакт із споживачем, повинні включати елементи, необхідні для забезпечення вимог простежуваності.

| <i><b>Підготував:</b></i>            | <i><b>Погодив:</b></i>                 | <i><b>Погодив:</b></i>                | <i><b>Затвердив:</b></i>            |
|--------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А.    | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                     | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                              | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | KR.P.QA.1.595                          | Поширення обмежено                    |                                     |

|                                                                                                           |                                  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 22 з 32 |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0      |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                  |

5.7.3 Також повинна бути доступна інформація про будь-які особливі умови зберігання. Необхідна гарантована простежуваність вниз за течією для промо-матеріалів, які передаються споживачеві / споживачам безкоштовно або за гроші. Можна включити найменування брендів і серійні номери, якщо це є доцільним.

## 5 Відповідальність

6.1 Персонал, задіяний в прийманні, зберіганні, переміщенні молока-сировини і фруктових наповнювачів, виробництві напівфабрикатів і сирка з наповнювачем:

- за виконання вимог даної процедури.

6.2 Начальник ділянки / менеджер ділянки:

- за контроль виконання вимог даної процедури;
- за своєчасне надання документів в своїй зоні відповідальності, в процесі проведення справи по простежуваності.

6.3 Інженер з якості:

- за організацію, підтримку і оцінку ефективності процесу простежуваності на підприємстві;
- за заповнення звіту по простежуваності (згідно з додатком №4).

## 7. Контроль

Контроль за впровадженням і дотриманням процедури покладається на менеджерів / начальників підрозділів і відповідальних за ведення документації в підрозділах.

| <b>Підготував:</b>                       | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Юкіманська А.        | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                         | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                                  | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |
| ПрАТ «Кременчуцький<br>міськмолокозавод» | KR.P.QA.1.595                          | Поширення обмежено                    |                                     |

|                                                                                                               |                                  |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Процес: Простежуваність                                                                                       | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 23 з 32 |
|                                                                                                               | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0      |
| <b>Процедура по простежуваності<br/>сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                  |

## 8. Додатки

*Додаток №1* - Перелік необхідних документів для успішного проходження вправи по простежуваності

*Додаток №2* - Приклад ярлика для інгредієнтів, пакувальних матеріалів

*Додаток №3* - Протокол тренувального заняття з простежуваності (звіт по простежуваності, оцінка результатів простежуваності)

*Додаток №4* - Баланс продукту (простежуваність від ДП до ДС-майданчика)

| <b><i>Підготував:</i></b>          | <b><i>Погодив:</i></b>                 | <b><i>Погодив:</i></b>                | <b><i>Затвердив:</i></b>            |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

|                     |               |                    |
|---------------------|---------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький | KR.P.QA.1.595 | Поширення обмежено |
|---------------------|---------------|--------------------|

|                                                                                                               |                                  |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Міськмолкозавод»                                                                                              |                                  |                  |
| Процес: Простежуваність                                                                                       | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 24 з 32 |
|                                                                                                               | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0      |
| <b>Процедура по простежуваності<br/>сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                  |

ДОДАТОК №1

## Перелік необхідних документів для успішного проходження справи по простежуваності

| №<br>п / п | Етап простежуваності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Відповідальна<br>підрозділ |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1          | Журнал результатів щоденного огляду і опитування співробітників на наявність гнійничкових захворювань і шлунково-кишкових інфекцій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Всі підрозділи             |
| 2          | Чек-лист контролю виробів зі скла і пластика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Всі підрозділи             |
| 3          | Акт передачі продукції в лабораторію для лабораторних досліджень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Виробництво                |
| 4          | Карта контролю якості фасування сирка з наповнювачем, контроль якості продукту на лінії оператором:<br>- партії первинної упаковки, використаної у виробництві партії сирка з наповнювачем (плівка, фольга, кришка і т.д.)<br>- партії вторинної упаковки, використаної у виробництві партії сирка з наповнювачем (термозбіжна плівка, гофротара, стікери, кришка «прочуханка», бандероль та ін.)<br>- записи про контроль дезінфекції упаковки перекисом і контроль залишкової кількості перекису в продукті (враховується специфіка лінії) і інша інформація. | Виробництво                |
| 5          | Чек-лист контролю роботи детектора чужорідних тіл (X-RAY / металодетектор)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Виробництво                |
| 6          | Технологічні журнали - записи про контроль процесів нормалізації, пастеризації, ферментації                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Виробництво                |
| 7          | Журнал контролю технологічного виробництва сирка з наповнювачем                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Виробництво                |
| 8          | Журнал використання контейнерів для фруктових наповнювачів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Виробництво                |
| 9          | Журнал контролю продуктових фільтрів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Виробництво                |
| 10         | Журнал / чек-лист миття та дезінфекції обладнання (Танки, лінії, установки, фасувальні автомати)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Виробництво                |
| 11         | Чек-лист контролю на антибіотики та інгібітори в сирому молоці                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лабораторія                |
| 12         | Журнал контролю сирого молока при прийомі і з танка зберігання (фізико-хімічні показники, соматичні клітини, ОМЧ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Лабораторія                |
| 13         | Посвідчення якості на готовий продукт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Лабораторія                |
| 14         | Чек-лист дегустації                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Лабораторія                |
| 15         | Термограма пастеризації                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Інженер лаборант           |

Продовження ДОДАТКУ №1

**Перелік необхідних документів для успішного проходження справи по  
простежуваності**

|    |                                                                                                                                                               |                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 16 | Заплановані або незаплановані події під час процесу і фасування (невідповідності, інциденти, відхилення, модифікації, коригування та коригувальні дії та ін.) | Виробництво                                       |
| 17 | Термограма пастеризації                                                                                                                                       | Інженер-лаборант<br>/<br>Мол. інженер з<br>якості |
| 18 | Інформація про надходження скарг на дану партію сирка з наповнювачем (Запит в CallCentre)                                                                     | Інженер з якості                                  |
| 19 | Якісні посвідчення і гігієнічні висновки на інгредієнти, упаковку (Використані в даній партії ГП)                                                             | Інженер-лаборант                                  |
| 20 | Протоколи досліджень сирка з наповнювачем, СІМ в зовнішніх лабораторіях                                                                                       | Начальник<br>лабораторії                          |
| 21 | Чек-лист мікробіологічного контролю сирка з наповнювачем з розливу                                                                                            | Лабораторія                                       |
| 22 | Чек-лист приготування поживних середовищ                                                                                                                      | Лабораторія                                       |
| 23 | Чек-лист контролю фізико-хімічних показників сирка з наповнювачем                                                                                             | Лабораторія                                       |
| 24 | Журнал / чек-лист контролю технологічного процесу виробництва сирка з наповнювачем (Фізико-хімічні показники)                                                 | Лабораторія                                       |
| 25 | Журнал / чек-лист мікробіологічного контролю чистоти обладнання та рук персоналу (Змиви з дозаторів, МІФ, танків і т.д.)                                      | Лабораторія                                       |
| 26 | Журнал / чек-лист контролю технологічного процесу виробництва сирка з наповнювачем (Результати останнього контролю)                                           | Лабораторія                                       |
| 27 | Журнал / чек-лист мікробіологічного контролю пакування сирка з наповнювачем (Результати останнього контролю)                                                  | Лабораторія                                       |
| 28 | Журнал вхідного мікробіологічного контролю упаковки і сировини                                                                                                | Лабораторія                                       |
| 29 | Чек-лист посіву білої маси рН 5,5                                                                                                                             | Лабораторія                                       |
| 30 | Чек-лист посіву і рН ФН (Відбір перед фасуванням)                                                                                                             | Лабораторія                                       |
| 31 | Чек-лист результатів стрес-тестів                                                                                                                             | Лабораторія                                       |
| 32 | Журнал / чек-лист контролю температури в стрес-камерах                                                                                                        | Лабораторія                                       |
| 33 | Журнал / чек-лист мікробіологічного контролю води і повітря (Апаратний, розлив, ламінарні шафи і т.д.)                                                        | Лабораторія                                       |
| 34 | Лист перевірки проведення передстартових аудитів на лінії фасування сирків (Перед запуском лінії розливу і в процесі роботи)                                  | Тех.служба                                        |

Продовження ДОДАТКУ №1

**Перелік необхідних документів для успішного проходження справи по  
простежуваності**

|    |                                                                                                                                                                                             |                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 35 | Чек-лист проведення ТО (Результати останнього проведення)                                                                                                                                   | Тех. служба                           |
| 36 | Журнал / чек-лист вимірювання вологості і температури зберігання сирка з наповнювачами в складі (Контроль температури на складі з дня надходження продукту і до моменту його відвантаження) | Склад ДП                              |
| 37 | Акт завантаження / розвантаження сирка з наповнювачем (Температура при відвантаженні)                                                                                                       | Склад ДП                              |
| 38 | Накладні на переміщення продукції з переліком клієнтів і кількістю відвантаженого товару                                                                                                    | Склад ДП                              |
| 39 | Дані по відвантаженню сирка, включаючи ідентифікацію підрядника / перевізника                                                                                                               | Склад ДП                              |
| 40 | Докази утилізації (свідоцтва / сертифікати)                                                                                                                                                 | Склад ДП                              |
| 41 | Специфікація на сирок з наповнювачем (Рецептура)                                                                                                                                            | Виробництво                           |
| 42 | Контроль температури сирка з наповнювачем на складі                                                                                                                                         | Лабораторія / склад готової продукції |
| 43 | Сертифікати по вторинній упаковці                                                                                                                                                           | Інженер-лаборант                      |
| 44 | Журнал вхідного контролю (ПМ, інгредієнти)                                                                                                                                                  | Інженер-лаборант                      |
| 45 | Накладна на прихід і переміщення ПМ, інгредієнтів                                                                                                                                           | Склад СІМ                             |
| 48 | Кількість лабораторних зразків і фото                                                                                                                                                       | Лабораторія                           |
| 49 | Складальні листи на відвантаження сирка з наповнювачем                                                                                                                                      | Склад готової продукції               |
| 50 | Специфікації на СІМ                                                                                                                                                                         | Інженер-лаборант                      |
| 51 | Звіт проведення робіт по PEST-контролю (Результати останнього проведення)                                                                                                                   | Інженер з якості                      |
| 52 | АВС-показник відповідності сирка з наповнювачем                                                                                                                                             | Лабораторія                           |
| 53 | Список співробітників, що надають послуги заводу (укладання, упаковка продукту, прибирання приміщень та ін.), стан здоров'я                                                                 | Виробництво                           |
| 54 | Сертифікати перевірок на обладнання, за допомогою якого здійснюється моніторинг ККТ, ОПП                                                                                                    | Метролог                              |
| 55 | Сертифікати якості на поживні середовища                                                                                                                                                    | Лабораторія                           |
| 56 | Акт контролю завантаження розвантаження продукції                                                                                                                                           | Склад готової продукції               |

|                                      |               |                    |
|--------------------------------------|---------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» | KR.P.QA.1.595 | Поширення обмежено |
|--------------------------------------|---------------|--------------------|

|                                                                                                               |                                  |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Процес: Простежуваність                                                                                       | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 27 з 32 |
|                                                                                                               | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0      |
| <b>Процедура по простежуваності<br/>сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                  |

ДОДАТОК 2

**Приклад ярлика для інгредієнтів, пакувальних матеріалів і т.д. ( лоток)**

|                                               |                 |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| Лоток для сирка «Полуниця-суниця» №60 автомат |                 |
| Внутрішня партія                              | 1612051117      |
| Партія постачальника                          | 17806-16        |
| Дата виробництва                              | Кінцевий термін |
| 02-11-20                                      | 21-11-20        |
| Кількість                                     | Допущено        |
| 6200.00                                       |                 |

|                                    |                                        |                                       |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b><i>Підготував:</i></b>          | <b><i>Погодив:</i></b>                 | <b><i>Погодив:</i></b>                | <b><i>Затвердив:</i></b>            |
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

Назва продукту

# Сирок з наповнювачем «Полуниця-суніця» 4,5%, 200 г.

Фасувальний автомат

Arcil

Термін придатності

# 08-04-20

Унікальний код

Arcil

08-04-20

/

1

Номер партії

# 5

Номер палети

Кількість продукту, уп.

# 1

Час комплектації палети

Продукт охолоджений

(тільки для продукту проходящего ячейку)

ТАК

НІ

Час палетизації палети

Час охолодження

(тільки для продукту проходящего ячейку)

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 29 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

ДОДАТОК №3

Протокол тренувального заняття з простежуваності  
(звіт по простежуваності, оцінка результатів простежуваності)

|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| Частное акционерное общество "Кременчугский гормолокозавод"                                      | Код документа: KR.R.QA.13.477         | Распространение ограничено |                        |                 |                 |
| Процесс: Прослеживаемость                                                                        | Дата создания: 18.05.2017             | Страница 1 из 1            |                        |                 |                 |
|                                                                                                  | Дата последнего изменения: 28.06.2019 | Версия: 2.0                |                        |                 |                 |
| <b>Протокол тренировочного занятия по прослеживаемости</b>                                       |                                       |                            |                        |                 |                 |
| Дата проведения:                                                                                 | Время начала:                         | Длительность занятия       |                        | 0               |                 |
|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
|                                                                                                  | Время окончания:                      |                            |                        |                 |                 |
| <b>1. Проверка данных по готовой продукции:</b>                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
| Наименование продукта, ТМ                                                                        | № партии                              | Дата производства          | Конечный срок годности | Количество, кг. | Количество, шт. |
|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
| Наименование фасовочной линии                                                                    |                                       |                            |                        |                 |                 |
|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
| <b>2. Материальный баланс готовой продукции на 100% (соответствует/ не соответствует):</b> _____ |                                       |                            |                        |                 |                 |
|                                                                                                  |                                       |                            |                        |                 |                 |
| ПРИМЕЧАНИЕ:                                                                                      |                                       |                            |                        |                 |                 |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іокіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

| <b>Оценка результатов по прослеживаемости</b>                                                                                                                 |                  |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| <b>1. Прослеживаемость записей по сырью (ингредиентам) и материалам, которые использовались для производства ГП</b>                                           | <b>40 баллов</b> | <b>Результат, баллы</b> |
| 1.1. Идентифицировать резервуары, в которых был приготовлен продукт                                                                                           | 2                | 2                       |
| 1.2. Определить дату и данные последней СІР-мойки оборудования                                                                                                | 1                | 1                       |
| 1.3. Определить время начала приготовления продукта (начало пастеризации/стерилизации по термограмме) в каждом резервуаре                                     | 1                | 1                       |
| 1.3. Определить время окончания приготовления продукта (конец пастеризации/стерилизации по термограмме) по каждому резервуару                                 | 1                | 1                       |
| 1.5. Определить время начала розлива (фасовки)                                                                                                                | 5                | 5                       |
| 1.6. Определить время окончания розлива (фасовки)                                                                                                             | 5                | 5                       |
| 1.7. Проследить сырье (молоко сырое) - наименование хозяйств                                                                                                  | 3                | 3                       |
| 1.8. Проследить нормализацию сырья (по м.ч. жира, белка) - количество молока цельного                                                                         | 3                | 3                       |
| 1.8. Проследить нормализацию сырья (по м.ч. жира, белка) - количество молока обезжиренного                                                                    | 3                | 3                       |
| 1.9. Проследить основные материалы (ингредиенты), внесенные до пастеризации продукта                                                                          | 3                | 3                       |
| 1.10. Проследить основные материалы (наполнитель), вносимые перед фасовкой (розливом) в ГП                                                                    | 3                | 3                       |
| 1.12. Проследить повторно переработанную ГП                                                                                                                   | 3                | 3                       |
| 1.13. Проследить упаковочные материалы (количество, партии)                                                                                                   | 3                | 3                       |
| 1.14. Проследить все результаты по контролю качества сырья (ингредиентов) и материалов                                                                        | 2                | 2                       |
| 1.15. Проследить все результаты контроля качества ГП                                                                                                          | 2                | 2                       |
|                                                                                                                                                               | <b>ВСЕГО:</b>    | <b>40</b>               |
| <b>2. Прослеживаемость записей по производству готовой продукции (кто и когда)</b>                                                                            | <b>20 баллов</b> | <b>Результат, баллы</b> |
| 2.1. Определить фактическую дату и время (если применимо) производства                                                                                        | 2                | 2                       |
| 2.2. Определить линию (автомат) розлива (фасовки)                                                                                                             | 4                | 4                       |
| 2.3. Проследить все записи по данному розливу (фасовке), включая записи мойки оборудования                                                                    | 4                | 4                       |
| 2.4. Проследить все записи по контролю качества приготовления продукта и его фасовки                                                                          | 4                | 4                       |
| 2.5. Определить операторов, обслуживающих оборудование (технологического, фасовочного), в т. ч. Специалистов с лабораторных и микробиологических исследований | 2                | 2                       |
| 2.6. Определить количество выпущенной продукции (шт)                                                                                                          | 4                | 4                       |
|                                                                                                                                                               | <b>ВСЕГО:</b>    | <b>20</b>               |
| <b>3. Прослеживаемость готовой продукции</b>                                                                                                                  | <b>40 баллов</b> | <b>Результат, баллы</b> |
| 3.1. Рассчитать материальный баланс партии готовой продукции                                                                                                  | 40               | 40                      |
|                                                                                                                                                               | <b>ВСЕГО:</b>    | <b>40</b>               |
| <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                 |                  | <b>100</b>              |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 31 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

## ДОДАТОК №4

### Баланс продукту (простежуваність від ДП до ДС-майданчика)

| Частное акционерное общество "Кременчутский гормолокозавод"                                    |                   |                        |          | Код документа: KR.P.QA.13.466.1       |        |               |                        | Распространение ограничено |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |              |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|----------|---------------------------------------|--------|---------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------|------------------------|----------|---------------------------|---------------|------------------------|----------|---------------------------|---------------|------------------------|----------|---------------------------|--------------|-----------------------|
| Отдел: Качество                                                                                |                   |                        |          | Дата создания: 06.07.2017             |        |               |                        | Страница 1 из 1            |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |              |                       |
| Процесс: Отзыв продукта                                                                        |                   |                        |          | Дата последнего изменения: 06.04.2020 |        |               |                        | Версия: 3.0                |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |              |                       |
| <b>Отчет по проведенной прослеживаемости продукта (прослеживаемость от ГП до ДС -площадки)</b> |                   |                        |          |                                       |        |               |                        |                            |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |               |                        |          |                           |              |                       |
| Продукт                                                                                        | Дата производства | Конечный срок годности | № партии | Произведено                           |        | ДС Днепр      |                        |                            |                           | ДС Киев       |                        |          |                           | ДС Херсон     |                        |          |                           | ДС Львов      |                        |          |                           | Склад завода | Найдено 100% продукта |
|                                                                                                |                   |                        |          | шт.                                   | кг.    | Получено, шт. | Остаток на складе, шт. | Бой, шт.                   | Отгружено на клиента, шт. | Получено, шт. | Остаток на складе, шт. | Бой, шт. | Отгружено на клиента, шт. | Получено, шт. | Остаток на складе, шт. | Бой, шт. | Отгружено на клиента, шт. | Получено, шт. | Остаток на складе, шт. | Бой, шт. | Отгружено на клиента, шт. |              |                       |
| Йогурт з наповнювачем "Полуніця-суніця", 4,5%, 200 г                                           | 27.03.2020        | 17.04.2020             | 11       | 6204                                  | 1284,2 | 1179          | 367                    | 0                          | 812                       | 2625          | 2055                   | 0        | 570                       | 1830          | 216                    | 0        | 1614                      | 570           | 166                    | 0        | 404                       | 0            | 6204                  |

|                                 |                                  |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Підготував:</b>              | <b>Погодив:</b>                  | <b>Погодив:</b>                 | <b>Затвердив:</b>                |
| Інженер з якості Іюкіманська А. | Менеджер з виробництва Турчин О. | Менеджер з виробництва Кухар С. | Менеджер по якості Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 | Дата: 16.09.2020                | Дата: 16.09.2020                 |
| Підпис:                         | Підпис:                          | Підпис:                         | Підпис:                          |

|                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»                                                                      | KR.P.QA.1.595                    | Поширення обмежено |
| Процес: Простежуваність                                                                                   | Дата створення: 16.09.2020       | сторінка 32 з 32   |
|                                                                                                           | Дата останньої зміни: 16.09.2020 | Версія: 1.0        |
| <b>Процедура по простежуваності сировини, пакувальних матеріалів, напівфабрикатів і готового продукту</b> |                                  |                    |

### Історія документа

| Версія | Автор          | Дата       | Опис версії                      |
|--------|----------------|------------|----------------------------------|
|        |                |            | Основні зміни попередньої версії |
| 1.0    | Іокіманська А. | 16.09.2020 | Створення процедури              |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |
|        |                |            |                                  |

|                                    |                                        |                                       |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Підготував:</b>                 | <b>Погодив:</b>                        | <b>Погодив:</b>                       | <b>Затвердив:</b>                   |
| Інженер з якості<br>Іокіманська А. | Менеджер з<br>виробництва<br>Турчин О. | Менеджер з<br>виробництва<br>Кухар С. | Менеджер по якості<br>Криворучко І. |
| Дата: 16.09.2020                   | Дата: 16.09.2020                       | Дата: 16.09.2020                      | Дата: 16.09.2020                    |
| Підпис:                            | Підпис:                                | Підпис:                               | Підпис:                             |

## План НАССР сирка з наповнювачем «Полуниця-суниця»

| Етап                         | Небезпечний фактор                          | КТК           | Контрольний захід                                                              | Граничне значення | Процедура моніторингу |                                           |                 |                  | Коригувальні дії                                                                                                                                                                                                                                                                | Протокол НАССР                                                                   |
|------------------------------|---------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1                            | 2                                           | 3             | 4                                                                              | 5                 | 6                     |                                           |                 |                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8                                                                                |
|                              |                                             |               |                                                                                |                   | Хто?                  | Що?                                       | Коли?           | Як?              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                  |
| Просіювання цукру білого     | <b>Ф:</b> сторонні включення, металоDOMIШКИ | <b>ККТ-1Ф</b> | Контроль за технічним станом сит. Дотримання правил обслуговування обладнання. | Відсутність       | Оператор лінії        | Присутність сторонніх DOMIШОК та включень | в кожній партії | Візуальний огляд | При наявності DOMIШОК або включень оператор лінії повинен зупинити процес просіювання. Викликаються налагоджувальники для проведення ремонту та обслуговування сит або їх заміни. Після усунення несправності вилучена продукція відправляється на перевірку металовловлювачами | Чек-лист огляду сит; Щоденний звіт про вміст DOMIШОК. Протокол коригувальних дій |
| Просіювання цукру ванільного | <b>Ф:</b> сторонні включення, металоDOMIШКИ | <b>ККТ-2Ф</b> | Контроль за технічним станом сит. Дотримання правил обслуговування обладнання. | Відсутність       | Оператор лінії        | Присутність сторонніх DOMIШОК та включень | в кожній партії | Візуальний огляд | При наявності DOMIШОК або включень оператор лінії повинен зупинити процес просіювання. Викликаються налагоджувальники для проведення ремонту та обслуговування сит або їх заміни. Після усунення несправності вилучена продукція відправляється на перевірку металовловлювачами | Чек-лист огляду сит; Щоденний звіт про вміст DOMIШОК. Протокол коригувальних дій |

Продовження ДОДАТКУ 3

| 1                | 2                                            | 3             | 4                                                                                                            | 5           | 6               |                                                                                                  |                | 7                                      | 8                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зберігання сирка | <i>Б</i> : патогенні м/о, в т.ч. сальмонели. | <i>ККТ-ЗБ</i> | Контроль за дотриманням умов зберігання готової продукції та підтримання відповідних температур та вологості | Відсутність | Комірники і ВКЯ | Контроль температур у приміщенні для зберігання кінцевого продукту і реєструють його результати. | Кожні 4 години | Автоматизовано за допомогою термометра | При виникненні невідповідності температури, вологості, візуальному виявленню росту мікрофлори потрібно виявити і усунути причину підвищення температури підвищеної вологості на кінцеву продукцію | Журнал реєстрації температурних режимів холодильної камери.<br>Журнал відбору проб.<br>Журнал випробувань.<br>Журнал зберігання.<br>Протокол коригувальних дій |
| Дата _____       |                                              |               |                                                                                                              |             | Затвердив _____ |                                                                                                  |                |                                        |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                |

## Операційна програма-передумова для виробництва сирка з наповнювачем «Полуниця-суніця»

| № ОПП,<br>етап технологічного процесу               | Небезпечний фактор, який буде скерований ОПП | Захід керування                                                                                           | Процедура моніторингу                                                                                                             |                                                                   |                                    |                |                                                                                                                      | Коригувальні дії (коригування)                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                              |                                                                                                           | Вимірювання або спостереження                                                                                                     | Прилади, що використовують для моніторингу або методи випробувань | Періодичність                      | Виконавець     | Система протоколювання                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1                                                   | 2                                            | 3                                                                                                         | 4                                                                                                                                 | 5                                                                 | 6                                  | 7              | 8                                                                                                                    | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОПП-3<br>Контроль наявності металомагнітних домішок | <b>Ф:</b> металомагнітні включення           | Контроль наявності металомагнітних включень у кожній пакувальній одиниці сирка за допомогою металодектора | Супровідна документація від постачальника з вказаними показниками, у кожній отриманій партії перевірка фізико-хімічних показників | Металомагнітний детектор                                          | Постійно, кожну пакувальну одиницю | Оператор лінії | Журнал виробництва сирка,<br>Журнал контролю наявності металомагнітних включень,<br>Журнал коригувальних дій, реєстр | Вилучення невідповідних пакувальних одиниць сирка, візуальний / фізико-хімічний аналіз походження металевих включень, утилізація невідповідних пакувальних одиниць сирка, встановлення причин та вживання відповідних заходів для запобігання подальшого потрапляння металомагнітних домішок в сировину та готову продукцію |