

ПРОТОКОЛ № 3 ЗАСІДАННЯ ГРУПИ НАССР

Дата: 10.10.2022 р.

Присутні: керівник групи НАССР,
секретар групи НАССР,
члени групи НАССР

Порядок денний:

1. *Про валідацію блок-схеми виробництва .*
2. *Про валідацію протоколу моніторингу КТК на етапах технологічного процесу приготування рецептури(з термічною обробкою і без термічної обробки).*
3. *Про валідацію плану виробничих, побутових та допоміжних приміщень.*
4. *Про валідацію плану руху персоналу, сировини та готової продукції.*
5. *Про валідацію напрямку виносу відходів.*

1.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР, який запропонував для перевірки розроблену блок-схеми виробництва БС-1, БС-2.

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу і в цілому блок-схеми в поточній редакції.

2.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Флорю Г.І., яка ознайомила присутніх з протоколом моніторингу КТК на етапах технологічного процесу приготування рецептури(з термічною обробкою і без термічної обробки). Він направлений на те, щоб вчасно виявляти вихід показників за критичні межі.

ВИСТУПИЛИ: Новікова О.М., яка наголосила, що моніторинг кожної критичної точки контролю складений з послідовністю спостереження контрольованих показників, щоб оцінити чи перебуває під контролем ідентифікований небезпечний чинник.

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу і в цілому протокол моніторингу КТК та провести коригувальні дії щодо усунення та попередження виявлених порушень.

3.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Флорю Г.І., яка ознайомила присутніх з планом виробничих, побутових та допоміжних приміщень. План складено згідно вимог ППР-1, спрямованої на дотримання вимог щодо стану належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.

ВИСТУПИЛИ: Ситник Л.Н. повідомила, що кількість виробничих, допоміжних та побутових приміщень недостатня, планування їх намагалися провести відповідно до технологічної послідовності операцій виробничого процесу. Приміщення закладу поділені на зони. Блакитна зона - робочі приміщення, в яких відсутній ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки. Жовта зона - приміщення, в яких ризик зараження готової продукції та напівфабрикатів після теплової обробки обмежений, але варто дотримуватись спеціальних санітарно - гігієнічних правил під час виготовлення продукції. Червона зона - приміщення, в яких ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки дуже високий. Необхідно ретельно дотримуватись жорстких санітарно-гігієнічних вимог під час приготування продукції.

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу і в цілому План виробничих, побутових та допоміжних приміщень. Працівникам їдальні у своїй роботі керуватися переліком заходів щодо зменшення ризику перехресного забруднення, які викладені в Інструкції по зменшенню ризику перехресного забруднення в додатку 2 до ППР-1.

4.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Флорю Г.І., яка ознайомила присутніх з планом руху персоналу, сировини та готової продукції. Наголосила про зміни в інфраструктурі для фізичного відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу, які здійснюють операції в різний час дозволяє мінімально уникнути перехресного забруднення.

ВИСТУПИЛИ: Новікова О.М. – член групи НАССР. Вона повідомила, що перехресному забрудненню слід запобігати за допомогою відповідних технічних або організаційних заходів. Члени групи розробили відповідні процедури для здійснення операцій і потрібно виконувати їх постійно з метою дотримання вимог Закону України №429 від 17.10.2015 «Про безпечність та якість харчових продуктів».

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу і в цілому План руху персоналу, сировини та готової продукції.

5.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Флорю Г.І., яка ознайомила присутніх з планом напрямку виносу відходів.

Планування та розміщення потоків дозволяє запобігти появі ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів,

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу і в цілому План напрямку виносу відходів із неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів.

Керівник групи НАССР
Секретар групи НАССР

Г.І. Флоря
Н.Р. Садимакіна

Реєстраційна відомість присутніх на засіданні групи НАССР
10.10.2022 р.

[illegible]