

# **I-09 Керування закупленою продукцією**

**ХАРЧОБЛОК - Левківський ліцей Глибочицької сільської ради**

**Житомирського району Житомирської області**

## **1 МЕТА**

Забезпечення закупівлі сировини, допоміжних матеріалів, тари, які відповідають критеріям безпечності.

## **2 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Вимоги інструкції є обов'язковими оператора ринку з постачання, оператора з систем харчової безпеки.

## **3 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ**

СУБХП – система управління безпечністю харчових продуктів.

НАССР – система аналізу небезпек та встановлення критичних контрольних точок.

## **4 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ**

Працівники кухні:

- доведення до відома постачальників вимог щодо продукції;
- укладання договору на закупівлю.

## **5 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБІТ**

### **5.1 Вимоги до продукції, яку закуповується**

1.Вимоги до транспортних засобів:

- Повинні бути чистими, не містити сторонніх запахів та частин (цвяхів, скла), які можуть спричинити пошкодження продукції.
- У відділеннях транспортних засобів, призначених для перевезення вантажів не повинно бути жодних щілин та дир, оскільки це може спричиняти забруднення чи замокання вантажу. Не повинно бути візуально наявних слідів перебування шкідників та комах.
- Не дозволяється перевезення харчових продуктів разом з нехарчовими чи такими, що можуть забруднити даний продукт або змінити його органолептичні характеристики.

2.Умови перевезення закупленої продукції:

- м'ясна сировина, молочні продукти поставляють в транспортній тарі – ящиках (полімерних, картонних), контейнерах;
- мішки з сипучими продуктами транспортують укладеними на піддони або на поверхню, застелену папером чи поліетиленом;

- охолоджену/заморожену сировину перевозять спеціалізованим транспортом для забезпечення температурних режимів.

## **5.2 Керування постачальниками**

Оператор з постачання доводить до постачальника технічні вимоги на продукції у вигляді Специфікації. Якщо постачальник здатний виконати вимоги, повертає оператору з постачання підписану Специфікацію. Технічні вимоги на продукцію можна вказувати і в договорах на закупівлю.

Оцінювання постачальників здійснюють згідно І-10.

Обов'язковою умовою постачання продукції є наявність документів, які підтверджують її якість та безпечність. Критерії оцінювання постачальників узгоджує керівник групи НАССР.

## **5.3 Вхідний контроль закупленої продукції.**

Вхідному контролю підлягає вся закуплена продукція: сировина, допоміжні матеріали, інгредієнти, тара, миючі/дезінфікуючі засоби.

Вхідний контроль проводять згідно з вимогами І-13.

Результати вхідного контролю відповідальна особа записує в Ф-1.І-13.

Продукцію, яка відповідає встановленим вимогам направляють у відповідні складські приміщення.

## **5.4 Керування невідповідною закупленою продукцією**

Факт виявлення невідповідної закупленої продукції під час вхідного контролю, відповідальна особа реєструє в Ф-1.І-13 «Примітка» і повідомляє оператора з постачання.

Особа, яка виявила невідповідну закуплену продукцію під час зберігання на складі або в процесі виробництва, повідомляє про це керівника підрозділу .

Якщо на складі зберігається продукція з невідповідної партії, її ідентифікують биркою з написом "Невідповідна продукція".

Працівник кухні повідомляє оператора з постачання про виявлену невідповідну закуплену продукцію.

Рішення про подальше застосування невідповідної продукції приймає група НАССР. Дії з невідповідною продукцією відповідальна особа реєструє в Ф-2.І-09.

Кожен випадок постачання невідповідної закупленої продукції оператор з постачання повідомляє постачальнику.

Оператор з постачання аналізує кожний випадок закупівлі невідповідних сировини, при цьому проводиться повторне оцінювання постачальників згідно І-10. Дані аналізуються на оперативних нарадах для прийняття коригувальних та запобіжних дій.

## **6 ПОВ'ЯЗАНІ ДОКУМЕНТИ**

I-10 Оцінювання постачальників

I-13 Контроль технологічного процесу

## **7 ПРОТОКОЛИ**

Ф-1.I-09 Специфікація на продукцію, яка закуповується, (додаток А)

Ф-2.I-09 Журнал обліку невідповідностей закуплених матеріалів,

(додаток Б)

Ф-1.I-13 Реєстри закупленої продукції

Критерії оцінювання постачальників

## **8 ПЕРЕЛІК РОЗПОВСЮДЖЕННЯ**

1.Працівник кухні