

Левківський ліцей Глибочицької сільської ради
с.Левків, вул. Олімпійська, 2а, Житомирського району Житомирської області

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Левківського ліцею

_____ Валентина ШАХРАЙ

« ____ » _____ 2021 р.

ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари,
допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів,
предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
(ПП-4)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ПІБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор школи			
РОЗРОБЛЕНО	Сестра медична			

1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Левківського ліцею та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами охоплює процеси направлені на уникнення перехресного забруднення.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання співробітниками всіх структурних підрозділів Суб'єкта господарювання.
- 1.4 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів через воду, в структурних підрозділах Суб'єкта господарювання, несуть керівники підрозділів.
- 1.5 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийнятного рівня шляхом належного водопостачання у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпечності.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення	Розшифровка
Суб'єкт господарювання	Левківський ліцей
ПП	Програма-передумова - базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники - біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

3. Створені умови

3.1.1. Вода, що постачається у Левківський ліцей, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10).

3.1.2. З метою оцінки відповідності якості води, передбачено проведення лабораторних досліджень зразків води з мережі харчоблоку перед початком навчального року та з періодичністю згідно ДСанПіН 2.2.4-171-10 ().

3.1.3. Якість та безпечність води підтверджується протоколом лабораторного дослідження на санітарно-хімічні показники, результатами мікробіологічного дослідження.

3.2. Виключено **ризика від пари – відсутні пароконвектомати**; від льоду – не використовується у виробництві.

4. Організовано проведення:

4.1. **профілактичних** оглядів системи водопостачання – щороку (перед початком навчального року);

4.2. ревізії та ремонтних робіт за потребою;

4.3. **позачергових** лабораторних досліджень зразків води з мережі водопостачання в разі поривів водогону - після закінчення ремонтних робіт з мережі водопостачання у закладі.

5. Послуги з водозабезпечення надаються **підприємством-**, яке забезпечує заходи щодо утримання, дезінфекції та підтримання якості води у відповідності до вимог.

6. У разі виникнення невідповідності вимогам – зробити запис в Журналі інженерно-технічних робіт **(Ж-04)** та повідомити керівника, який вживає заходів щодо покращення якості води, в залежності від показників, що не відповідають санітарним вимогам та здійснює контроль за організацією та проведенням повторних лабораторних досліджень.

Лист реєстрації змін

[illegible]

ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ДОКУМЕНТОМ

ПП 4 «Щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів
для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують
з харчовими продуктами»

№ з/п	П.І.Б.	Посада	Дата ознайомлення	Підпис про ознайомлення
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				