

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ КЗ «Новомажарівський ліцей»

Зачепилівської селищної ради

Берестинського району

Харківської області

02.12.2025 року № 119

В.о. директора: _____ Лілія ОХРІЙ

ПОЛОЖЕННЯ

про робочу групу НАССР

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Робоча група по НАССР (далі - група НАССР) створюється в КЗ «Новомажарівський ліцей» наказом керівника. Очолює групу НАССР керівник групи.

1.2. Основним завданням групи НАССР є координування робіт щодо розробки, впровадження, підтримки в робочому стані системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР (ДСТУ ISO 22000:2007).

1.3. Група НАССР здійснює свою роботу відповідно до чинного законодавства України в області якості і безпеки харчової продукції та цього Положення.

1.4. До групи НАССР входять фахівці КЗ «Новомажарівський ліцей», призначені наказом керівника.

1.5. Всі члени робочої групи повинні бути компетентними, мати відповідну освіту, професійну підготовку, навички і досвід роботи.

2. ФУНКЦІЇ

До функцій робочої групи НАССР належать:

2.1. Розробка, впровадження і підтримка функціонування системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР (ДСТУ ISO 22000:2007)

2.2. Підготовка необхідних внутрішніх положень, інструкцій, схем, форм і нормативів якісних показників, контроль за їх дотриманням:

2.2.1 Навчання працівників усіх напрямків принципам НАССР і вимогам основних нормативних документів, що регламентують діяльність ліцею щодо забезпечення безпеки харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007)

- 2.3. Подання звітів керівництву про функціонування системи НАССР.
- 2.4. Прийняття рішень за результатами аналізу показників якості діяльності закладу та розробка заходів щодо запобігання робіт, які не відповідають встановленим вимогам.
- 2.5. Аналіз рекламаций і претензій до якості продукції.
- 2.6. Виявлення причин, що викликають зміни якості продукції та розробка необхідних коригувальних і попереджувальних заходів.
- 2.7. Створення внутрішнього контролю щодо дотримання стандартів якості та безпечності харчової продукції;
- 2.8. Розробка інструкцій з поточного контролю якості та безпеки харчової продукції.
- 2.9. Вибудовування виробничих і управлінських процесів відповідно до принципів НАССР.
- 2.10. Оцінка результатів аналізу даних перевірок, визначення коригувальних та запобіжних дій щодо дотримання принципів НАССР.
- 2.11. Прийняття рішень, заснованих на аналізі фактичних даних, та умовах, взаємовигідних з постачальниками і замовниками.
- 2.12. Підтримка в актуальному стані керівництва щодо якості та безпеки харчової продукції, а також програм-передумов.
- 2.13. Постійне вдосконалення системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР.
- 2.14. Підвищення свого рівня компетентності в галузі управління безпекою харчової продукції.
- 2.15. Доведення до відома всіх залучених в систему співробітників інформацію про:
- а) продукцію або нову продукцію;
 - б) сировинні матеріали, інгредієнти і послуги;
 - в) системи виробництва і обладнання;
 - г) виробничі приміщення, розташування обладнання, навколишнє середовище;
 - д) програми санітарно-гігієнічних заходів;
 - є) упаковку, зберігання і систему розподілу;
 - ж) рівень кваліфікації персоналу та/або розподіл відповідальності і наділення повноваженнями;
 - з) вимоги, встановлені законодавством і регулятивними органами;

- і) небезпеки, що загрожують харчовій продукції і заходи з управління;
 - к) доречні запити від зовнішніх зацікавлених сторін;
 - л) скарги, в яких вказуються небезпеки, які загрожують харчовій продукції;
 - м) інші умови, що впливають на безпеку харчової продукції.
- рівня небезпеки, які загрожують безпеці харчової продукції;

2.16. Ініціювання розробки, затвердження та актуалізації документів системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР (ДСТУ ISO 22000:2007).

2.17. Документування підсумків засідань Групи НАССР у вигляді записів або протоколів.

3. ПРАВА

Група НАССР має право:

3.1. Здійснювати загальне керівництво розробкою, впровадженням та вдосконаленням системи управління якістю харчових продуктів у відповідності з принципами НАССР (ДСТУ ISO 22000:2007).

3.2. Вносити зміни, поправки в документацію НАССР, контролювати роботу всіх напрямків на предмет відповідності цілям і політики в області якості і безпеки харчової продукції.

3.3. Приймати рішення за всіма виявленими недоліками в виробничій діяльності, пропонувати і вживати заходи щодо їх усунення.

4. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Група НАССР несе відповідальність:

4.1. За неналежне виконання або невиконання своїх обов'язків, передбачених цим положенням.

4.2. За недотримання вимог чинного законодавства в галузі безпеки і якості харчової продукції.