

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

2.6	Остатки моющих средств	Источник – моющие и дезинфицирующие средства. Причиной является недостаточное ополаскивание оборудования и инвентаря после мойки синтетическими моющими средствами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> раздражающе действуют на слизистые оболочки глаз и носа, приводят к расширению кровеносных сосудов мозга, негативно влияет даже на пищеварение, вызывая тошноту и изжогу, поражение желудка и кишечника, может сказаться и на работе нервной системы, что выражается в чувстве усталости или повышенной раздражительности
	Физические факторы	
3.1	Строительные материалы (штукатурка, камни, цемент, песок, краска, стружка, шепки, гвозди)	Причиной попадания могут быть старые, облупившиеся стены, потолки; износившиеся конструкции; проведение ремонтных работ на предприятии. <u>Влияние на здоровье человека:</u> возможно повреждение зубов
3.2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и продукты жизнедеятельности труднообнаружимы. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищевode, воспалительные процессы
3.3	Личные вещи (пуговицы, цепи, украшения, мелкие вещи личного пользования и др.)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства. <u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов
3.4	Бумага и упаковочные материалы	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства, инструкций по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции; рвота
3.5	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Могут попасть в продукцию при несоблюдении правил личной гигиены. Отходы жизнедеятельности персонала являются источниками микробиологического обсеменения продукции. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции
3.6	Дерево (щепки от деревянного оснащения)	От деревянного оборудования могут откалываться щепки. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищевode, воспалительные процессы
3.7	Осколки стекла и крупного пластика	В случае разбития стекла в производственном помещении может произойти его попадание в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищевode, воспалительные процессы
3.8	Элементы технологического оснащения	Плохо закрепленные и/или изношенные детали машин и оборудования могут попадать в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищевode, воспалительные процессы

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

3.9	Посторонние частицы из окружающей среды	В продукцию может попадать пыль, неочищенный от примесей воздух, в т.ч. семена деревьев и растений. <u>Влияние на человека:</u> могут вызывать аллергические реакции.
3.10	Загрязнение смазочными материалами	Из-за неправильной работы оборудования возможно загрязнение смазочными материалами. <u>Влияние на человека:</u> возможны незначительные недомогания

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

7.3 Методика выбора потенциально опасных факторов

7.3.1 Анализ рисков по каждому потенциально опасному фактору проводится с учетом вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий от его воздействия.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта членов рабочей группы по безопасности пищевой продукции, опираясь на алгоритм, приведенный на рисунке 7.1, оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически равна нулю;
- 2 – незначительная;
- 3 – значительная;
- 4 – высокая.

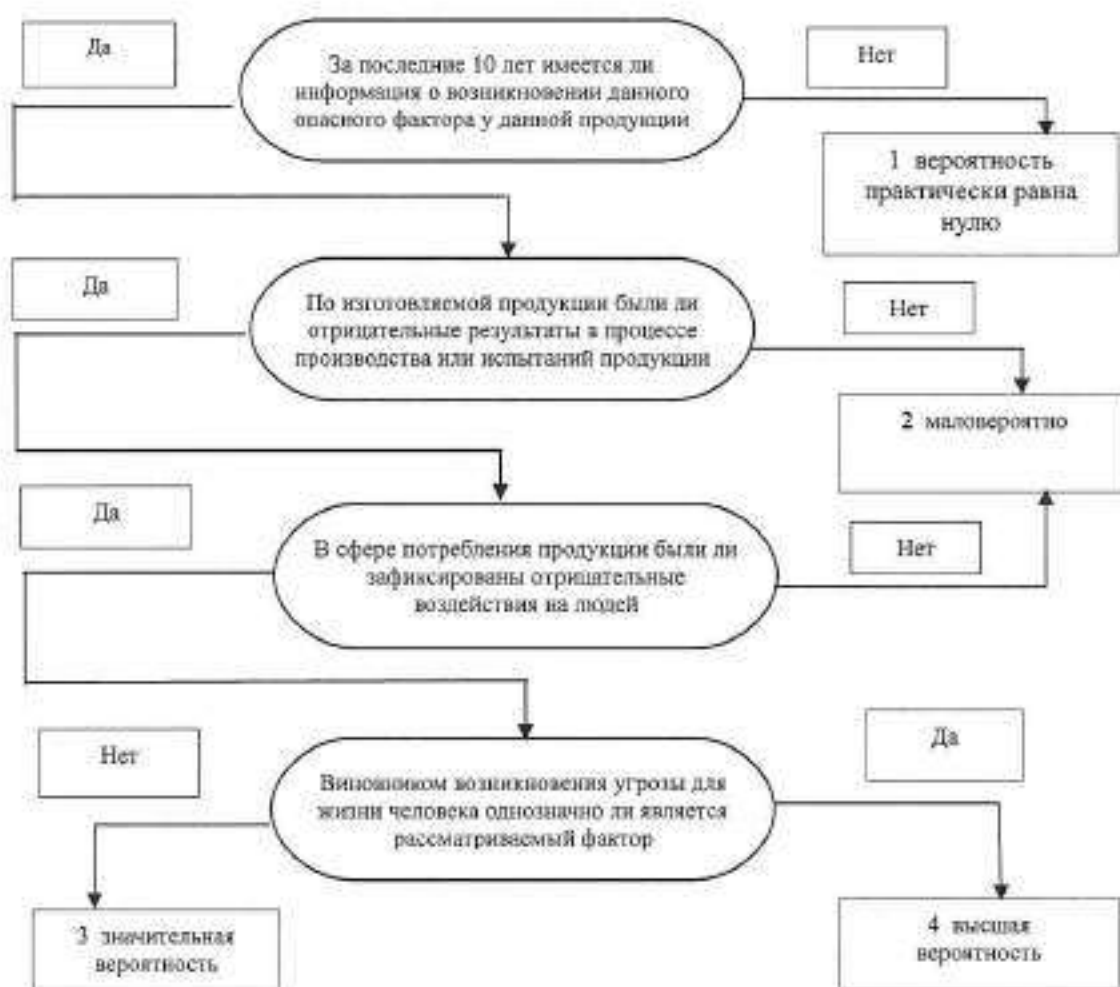


Рисунок 7.1 Алгоритм определения вероятности возникновения опасного фактора

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

1 – легкая (практически не приводит ни к каким последствиям, наблюдается общее легкое недомогание; для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует);

2 – средняя (тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание; возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней);

3 – тяжелая (наносится серьезный ущерб здоровью; потеря работоспособности на длительный период времени);

4 – критическая (приводит к смертельному исходу или инвалидности I группы).

7.3.2 Рабочая группа по безопасности пищевой продукции по каждому потенциально опасному фактору провела анализ риска для выпускаемой продукции.

Для определения значимости опасного фактора пользуются качественной диаграммой анализа рисков с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий (рисунок 7.2). Если точка лежит на или выше границы – фактор учитывают, если ниже – не учитывают.

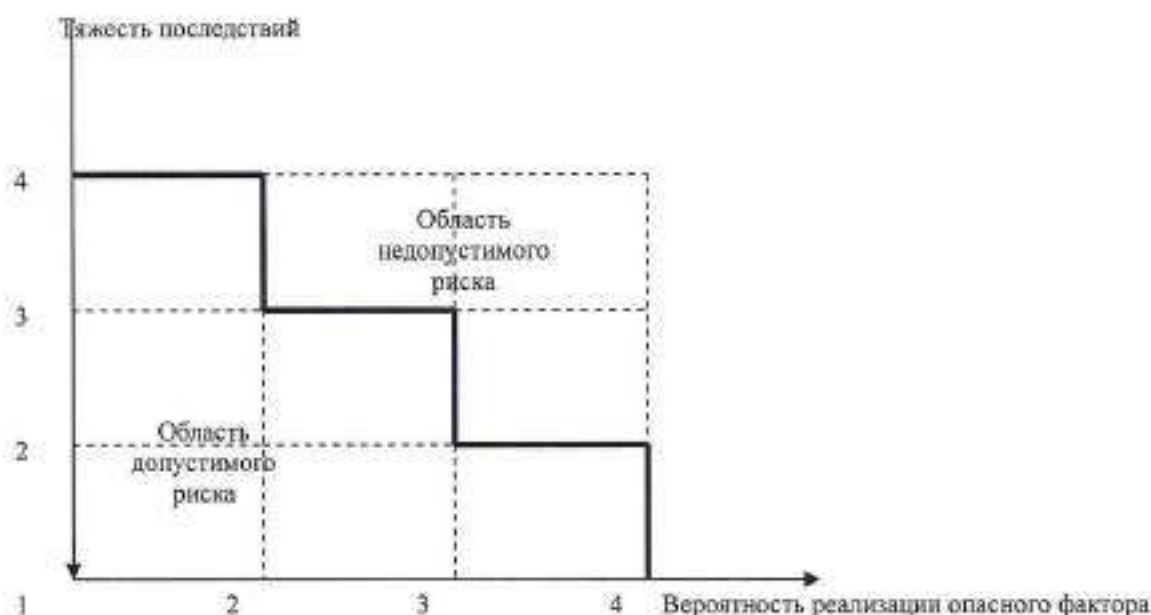


Рисунок 7.2 - Диаграмма анализа рисков

7.4 Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов

В состав потенциально опасных факторов включены микробиологические, химические и физические опасности, приведенные в таблице 7.2.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

Таблица 7.2 – Выбор учитываемых опасных факторов

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Оценка степени тяжести и последствий	Необходимость учета для определения ККТ
1	2	3	4	5
Биологические показатели				
КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно- анаэробные микробы)	Являются показательными при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, оборудования, тары, упаковки, рук, сан. одежды и обуви, вспомогательных материалов, готовой продукции, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно- кишечного тракта, отравления	2	2	+ ТР ТС 021/2011
БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (Escherichia coli, Enterococcus, Proteus, Clostridium perfringens, термофильные, Salmonella, Shigella)	Свидетельствует об общем санитарном состоянии производства, оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, санитарное состояние тары, оборудования и рук персонала. <u>Влияние на здоровье человека:</u> вызывает расстройства желудочно- кишечного тракта, являются возбудителями ряда болезней (дизентерия, холера, чума и др.)	1	4	+ ТР ТС 021/2011
Кокки (золотистый стафилококк - Staphylococcus aureus,)	Учитывается при оценке санитарно- гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Вызывают порчу сырья и готовой продукции. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызывать широкий диапазон заболеваний, начиная с лёгких кожных инфекций: угри, импетиго, фурункул, флегмона, карбункул, стафилококковый ожогоподобный кожный синдром и абсцесс — до смертельно опасных заболеваний	1	4	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

	: пневмония, менингит, остеомиелит, эндокардит, инфекционно-токсический шок, сепсис. Смертность от инфекций метициллин-резистентного золотистого стафилококка составляет около 30 %			
Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)	Из сырья и окружающей среды в полуфабрикаты и готовую продукцию могут попадать вредоносные грибы. Такие грибы выделяют токсины. <u>Влияние на здоровье человека:</u> испорченные продукты способны вызвать отравление и аллергию.	3	2	+ ТР ТС 021/2011
Картофельная болезнь (Bacillus mesentericus)	Споры этих бактерий могут содержаться в муке, куда попадают с загрязненного или испорченного при хранении зерна. Споры возбудителей порчи при выпечке не погибают и при длительном остывании могут прорасти. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут развиваться легкие желудочно-кишечные расстройства	2	2	-
Вредители хлебных запасов (амбарные вредители)	Развиваются в зерне и продуктах его переработки в основном во время хранения. Поселяясь в местах хранения зерна и зерновых продуктов, вредители используют их в качестве пищи и среды обитания и наносят большой ущерб, уменьшая массу продуктов и ухудшая их качество. <u>Влияние на человека:</u> может оказывать ухудшение вкусовых качеств изделия	2	1	-
Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода Candida, осмофильные дрожжи, дрожжи-сахаромицеты, осмофилы)	Дрожжи попадают в продукт вместе с сырьем. Дрожжи рода Candida, быстро размножаются и окисляют спирт в уксусную кислоту. Используют молочную кислоту, снижая тем самым кислотность закваски или головки. Дрожжи, являющиеся возбудителями меловой порчи устойчивы к высоким температурам. Муху, в которой обнаружены возбудители меловой порчи, следует использовать для выпуска мелкоштучных изделий.	2	2	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПТ -01-2021		
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1		

	<p>Дрожжи-сахаромицеты вызывают спиртовое брожение, которое приводит к порче плодово-ягодных полуфабрикатов, главным образом яблочного пюре.</p> <p>Осмофилы – дрожжи, устойчивые к высоким концентрациям сахара.</p> <p><u>Влияние на человека:</u> дрожжи и дрожжеподобные грибы при длительном попадании в организм могут приводить к различным заболеваниям</p>			
Гельминтозы	<p>Заражение глистами продукта может происходить через руки персонала. Кроме того, заразливо могут способствовать мухи, переносящие яйца глистов на готовые продукты.</p> <p><u>Влияние на человека:</u> у больного повышается утомляемость, ухудшается или, напротив, усиливается аппетит, появляются головные боли. Нарушается работа пищеварительного тракта: появляются боли в животе, поносы, запоры и рвота. Может приводить от кожных высыпаний до бронхиальной астмы. Еще одно отрицательное действие глистов — они подрывают иммунную систему</p>	2	2	-
Молочнокислые бактерии родов (<i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Mesenteroides</i>)	<p>Вызывают закисление продуктов. Лейконосток - бактерия, вызывающая на сахароваренных заводах в севкловичном соке и патоке образование так наз. "кюлька", т. е. студенистых комков, часто напоминающих с виду лягушечью икру.</p>	1	2	-
Болезни птиц (Хламидиоз, Орнитоз, Криптококкоз, Сальмонеллез, Кампилобактериоз)	<p>Источником возбудителя инфекции служит больная птица.</p> <p><u>Влияние на человека:</u> могут возникать тяжелые поражения внутренних органов</p>	1	4	+
Химические факторы				
Микотоксины: афлатоксин М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охротоксин А	<p>Микотоксины – это токсины, выделяющиеся плесневыми грибами.</p> <p><u>Влияние на здоровье человека:</u> отравления</p>	2	2	+ ТР ТС 021/2011
Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его	<p>Источником может служить вода, растительное сырье. Органические вещества, ядохимикаты, применяемые в сельском хозяйстве</p>	2	2	+ ТР ТС 021/2011

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

метаболиты, гексахлорциклобензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	для борьбы с вредителями. <u>Влияние на здоровье человека:</u> кумулятивны (накапливаются в организме), мутагены, канцерогены			
Радионуклиды: цезий – 137, стронций - 90	Источником служит внешнее загрязнение окружающей среды. <u>Влияние на здоровье человека:</u> большие дозы вызывают у человека острую лучевую болезнь, длительное воздействие небольших доз приводит к развитию хронической ее формы, для последней характерно поражение в отдаленные сроки кроветворной системы, развитие болезней крови (лейкозы) и костных опухолей.	1	3	+ ТР ТС 021/2011
Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	<u>Влияние на здоровье человека:</u> накапливаются в отдельных органах и тканях, вызывая их патологические изменения (замедление роста, ослабление репродуктивной функции, аномальные изменения физиологических параметров, хронические и онкологические заболевания, преждевременное старение)	1	3	+ ТР ТС 021/2011
Пищевые добавки	Ароматизаторы, консерванты, регуляторы кислотности, антиокислители и др. <u>Влияние на здоровье человека:</u> могут вызвать аллергические реакции, приступы астмы, головные боли	2	1	-
Остатки моющих средств	Источник – моющие и дезинфицирующие средства. Причиной является недостаточное ополаскивание оборудования и инвентаря после мойки синтетическими моющими средствами. <u>Влияние на здоровье человека:</u> раздражающе действуют на слизистые оболочки глаз и носа, приводят к расширению кровеносных сосудов мозга, негативно влияет даже на пищеварение, вызывая тошноту и изжогу, поражение желудка и кишечника, может сказаться и на работе нервной системы, что выражается в чувстве усталости или	2	1	-

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

повышенной раздражительности				
Физические факторы				
Строительные материалы (штукатурка, камни, цемент, песок, краска, стружка, щепки, гвозди)	Причиной попадания могут быть старые, облупившиеся стены, потолки; износившиеся конструкции; проведение ремонтных работ на предприятии. <u>Влияние на здоровье человека:</u> возможно повреждение зубов	2	1	-
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и продукты жизнедеятельности труднообнаружимы. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	1	2	-
Личные вещи (пуговицы, цепи, украшения, мелкие вещи личного пользования и др.)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства. <u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов	2	2	-
Бумага и упаковочные материалы	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических требований производства, инструкций по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции; рвота	2	1	-
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Могут попасть в продукцию при несоблюдении правил личной гигиены. Отходы жизнедеятельности персонала являются источниками микробиологического обсеменения продукции. <u>Влияние на человека:</u> ухудшение вкусовых качеств продукции	2	1	-
Дерево (щепки от деревянного оснащения)	От деревянного оснащения могут откальваться щепки. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	1	2	-
Осколки стекла и хрупкого пластика	В случае разбития стекла в производственном помещении может произойти его попадание в продукцию.	2	3	+

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП -01-2021
		Издание 1

	<u>Влияние на человека:</u> возможно повреждение зубов, рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы			
Элементы технологического оснащения: мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода)	Плохо закрепленные и/или изношенные детали машины и оборудования могут попадать в продукцию. <u>Влияние на человека:</u> возможна рвота, застревание инородного тела в пищеводе, воспалительные процессы	2	2	-
Посторонние частицы из окружающей среды	В продукцию может попадать пыль, неочищенный от примесей воздух, в т.ч. семена деревьев и растений. <u>Влияние на человека:</u> могут вызывать аллергические реакции.	2	1	-
Загрязнение смазочными материалами	Из-за неправильной работы оборудования возможно загрязнение смазочными материалами. <u>Влияние на человека:</u> возможны незначительные недомогания	1	1	-

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБШП -01-2021
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

7.5 Перечень учитываемых опасных факторов

После проведенного анализа составлен перечень учитываемых опасных факторов

Таблица 7.3 Сводная таблица учитываемых опасных факторов

Номер группы учитываемого фактора	Наименование учитываемого опасного фактора
Физические факторы	
1	Осколки стекла и хрупкого пластика
Микробиологические факторы	
2	КМАФАнМ (мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)
3	БГКП – бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (Escherichia coli, Enterococcus, Proteus, Clostridium perfringens, термофильные, Salmonella, Shigella)
4	Кокки (золотистый стафилококк - Staphylococcus aureus)
5	Грибы (плесневелые и дрожжеподобные, паразитические и фитопатогенные)
6	Дрожжи и дрожжеподобные грибы (меловая порча, дрожжи рода Candida, осмофильные дрожжи, дрожжи-сахаромицеты, осмофилы)
7	Болезни птиц (Хламидиоз, Ортиоз, Криптококк, Сальмонеллез, Кампилобактериоз)
Химические факторы	
8	Микотоксины: афлатоксин М1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охртоксин А
9	Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорциклобензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
10	Радионуклиды: цезий – 137, стронций – 90
11	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУС»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов

« _____ » _____ 2021 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**Организация метрологического обеспечения производства
ДП СМБШ-8.3-07-2021**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

г.Ейск

2021

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

СОДЕРЖАНИЕ

		Лист
1	Область применения	3
2	Общие положения	3
3	Исполнители работ по метрологическому обеспечению производства	4
4	Порядок учета СИ и планирование работ по метрологическому обеспечению производства	5
5	Порядок проведения поверки СИ	5
6	Ремонт и техническое обслуживание СИ	6
7	Списание СИ	6
8	Анализ состояния измерений	7
Приложение А.	Форма учета СИ, контрольно-измерительной аппаратуры применяемых в подразделениях	8
Приложение Б.	Форма акта на списание средств измерений	9
Приложение В.	Форма журнала учета СИ находящихся на длительном хранении (консервации)	10
	Информационные данные	12
	Лист ознакомления	13
	Лист регистрации изменений	14

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок осуществления деятельности по организации и проведению метрологического обеспечения производства.

Стандарт разработан в соответствии с требованиями: федерального закона «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ, приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 07.11.2013 № 1304, ГОСТ Р ИСО 2200-2007 Система менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.1 В настоящем стандарте применяются следующие термины и определения:

Средство измерений – техническое средство, используемое при измерениях и имеющее нормальные метрологические свойства;

Проверка средств измерений – совокупность операций, выполняемых органом государственной метрологической службы (другими уполномоченными органами, организациями) с целью определения и подтверждения соответствия средств измерений установленным техническим требованиям;

Поверительное клеймо или пломба – технические устройства, предназначенные для нанесения оттиска клейм поверителями на средства измерений, дополнительные устройства или техническую документацию;

Государственная метрологическая служба – метрологическая служба, выполняющая работы по обеспечению единства измерений в стране на межрегиональном и межотраслевом уровне, осуществляющая государственный метрологический контроль и надзор.

1.2 Обозначения и сокращения

ГСИ - Государственная система обеспечения единства измерений

НД - Нормативный документ

РД - Руководящий документ

СИ - Средство измерений

ТД - Техническая документация

МОП - Метрологическое обеспечение производства

ИО - Испытательное оборудование

ГМС – Государственная метрологическая служба

Ростехрегулирование – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

2 Общие положения

2.1 Цели метрологического обеспечения производства:

обеспечение организации и выполнения измерений, деятельности по управлению средствами измерения, контрольно - измерительной аппаратурой, испытательным оборудованием в соответствии с Законом РФ "Об обеспечении единства измерений", в соответствии с требованиями государственных стандартов, правил, руководств по метрологии и метрологическому обеспечению производства;

обеспечение достоверности измерений.

2.2 Задачи метрологического обеспечения производства:

определение необходимой номенклатуры СИ, контрольно - измерительной аппаратуры, способных обеспечить требования по качеству выпускаемой продукции в части точности контроля, измерений, испытаний;

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

организация учета и идентификации всех СИ, контрольно - измерительной аппаратуры, представление данных о наличии СИ по видам измерений территориальному органу Государственной метрологической службы по установленной форме;

организация работ по поверке, (калибровке) СИ, контрольно - измерительной аппаратуры в соответствии с графиками установленной формы, согласованными с государственным территориальным органом;

организация работ по ремонту, техническому обслуживанию СИ.

2.3 Нормативной основой метрологического обеспечения производства являются: закон РФ «Об обеспечении единства измерений»;

государственные стандарты, правила, руководства по метрологии и метрологическому обеспечению производства;

настоящая документированная процедура.

2.4 Технической основой метрологического обеспечения производства являются средства измерений.

2.5 Исполнитель работ по метрологическому обеспечению производства является ответственный за организацию и проведение метрологических работ. Задачи и функции исполнителя работ по метрологическому обеспечению приведены в разделе 3 настоящего стандарта.

3 Исполнители работ метрологического обеспечения производства

3.1 Исполнителем работ по метрологическому обеспечению производства на предприятии является:- главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации

3.2 Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации:

- анализ состояния измерений и уровня метрологического обеспечения производства, разрабатывает на основе этого анализа мероприятия по повышению уровня метрологического обеспечения производства предприятия;

- периодический внутренний метрологический контроль за метрологическим обеспечением производства;

- регистрацию данных о качестве при проведении поверки и ремонте СИ;

- ведёт оперативный учет СИ, находящихся в эксплуатации и ремонте по каждому производственному подразделению и предприятию в целом;

- устанавливает периодичность поверки (калибровки) СИ, ежегодно составляет графики поверки (калибровки) СИ, составляет перечень СИ, подлежащих поверке и сведений о наличии СИ, согласовывает их руководитель предприятия.

- обеспечивает организацию своевременного ремонта и технического обслуживания силами и средствами сторонних организаций;

- участвует в анализе состояния измерения и состояния СИ в подразделениях;

- участвует в проведении метрологических проверок состояния измерения, состояния СИ в подразделениях;

- организация работ по списанию и приобретению СИ.

3.3 Производственные подразделения, как исполнители работ по МОП, выполняют следующие виды работ:

- применяют, эксплуатируют СИ, контрольно – измерительную аппаратуру, испытательное оборудование в соответствии с требованиями государственных стандартов, правил по метрологии, эксплуатационной документации;

- обеспечивают нормальные условия эксплуатации;

- составляют заявки на приобретение СИ.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

4 Порядок учета СИ и планирование работ по метрологическому обеспечению производства

4.1 Порядок учета СИ.

4.1.1 Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации и руководители подразделений осуществляют хранение и эксплуатацию СИ, ведут их учет от стадии получения, эксплуатации, хранения до стадии списания.

4.1.2 Форма перечня учета СИ приведена в приложении А.

Применение неучтенных СИ не допускается.

4.2 Планирование работ по метрологическому обеспечению производства.

4.2.1 Планирование работ по метрологическому обеспечению производства осуществляется руководителем сервисной службы.

4.2.2 Планирование организации проведения поверки (калибровки) и осуществляется посредством:

- составления годового графика периодической поверки (калибровки) СИ.

4.2.2.1 Годовой график периодической поверки (калибровки) составляет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации на основании «Сведений о наличии СИ» и перечня СИ, подлежащих поверке (приложение А).

Сведения о наличии СИ по предприятию утверждаются директором предприятия.

Один экземпляр графика периодической поверки (калибровки) СИ находится у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации а второй экземпляр графика поверки (калибровки) МОП передается в филиал ФГУ «Краснодарский ЦСМ».

4.2.2.2 Ответственность за своевременное предъявление СИ на поверку (калибровку) в сроки, установленные графиком, несет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

4.2.4 Планирование организации проведения ремонта, технического обслуживания СИ осуществляется посредством:

- составления графиков ремонта, технического обслуживания СИ;

- заключение договоров со сторонними организациями на проведение работ по ремонту и техническому обслуживанию СИ;

Контроль и координацию работ по ремонту и техническому обслуживанию осуществляет главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

4.2.5 Планирование работ по улучшению метрологического обеспечения предприятия проводится посредством реализации мероприятий «Комплексного плана по безопасности и техническому развитию».

5 Порядок проведения поверки СИ

5.1 Поверку СИ, находящихся в эксплуатации в производственных подразделениях предприятия производит филиал ФГУ «Краснодарский ЦСМ» и ООО «Феррата», установленные графиком периодической поверки СИ (Приложение Б).

5.2 СИ подвергаются периодической и внеочередной поверке. Периодической поверке подлежит СИ, находящиеся в эксплуатации в подразделениях, через определенные поверочные интервалы, устанавливаемые ФГУ «Краснодарский ЦСМ».

Внеочередной поверке подлежит СИ в случае:

- повреждения поверочного клейма, пломбы или утраты свидетельства о поверке;

- ввода в эксплуатацию после длительного хранения, длившегося более одного поверочного интервала;

- неудовлетворительной работы СИ или при сомнениях в достоверности его показаний;

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

- возникновения спорных вопросов по метрологическим характеристикам, исправности и пригодности СИ к применению.

5.3 Идентификационными признаками, указывающими на состояние пригодности поверенного СИ, являются:

- свидетельство о поверке, выданное государственным поверителем;
- поверительное клеймо или пломба, нанесенные, установленные на СИ или оттиск государственного поверительного клейма в паспорте СИ.

5.4 Свидетельства о поверке СИ также, как и паспорта на СИ хранятся у руководителя сервисной службы, который осуществляет контроль и координацию работ по поверке СИ, эксплуатируемых в подразделениях предприятия.

6 Ремонт и техническое обслуживание СИ

6.1 Ремонт СИ – это комплекс работ по восстановлению исправности, работоспособности СИ и восстановлению ресурсов СИ или его отдельных составных частей.

Ремонт СИ проводится на основании технического заключения государственных поверителей проводивших поверку (калибровку) СИ и установивших факт необходимости проведения ремонта СИ или на основании заключения специалистов метрологической службы, сделанного совместно со специалистами, эксплуатирующими СИ, или на основании заключения специалистов сторонних организаций, владеющих таким правом.

6.2 Плановый ремонт СИ проводится в сторонних организациях, аккредитованных на право проведения ремонта СИ данного вида измерений, на договорной основе. После выполнения планового ремонта СИ проводится поверка (калибровка) СИ.

6.3 Основным исполнителем процедур по организации и проведению ремонта СИ является главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации.

6.4 Техническое обслуживание СИ.

6.4.1 Техническое обслуживание СИ должен осуществлять персонал, эксплуатирующий СИ.

6.4.2 Персонал, осуществляющий техническое обслуживание СИ, должен производить отметки о проведении работ в журнале с указанием:

- наименования работ по техническому обслуживанию;
- даты проведения работ;
- Ф.И.О. и подпись.

7 Списание СИ

7.1 Списание СИ, признанных не подлежащими ремонту или восстановлению работоспособности, а также морально устаревших, осуществляется комиссией по общим правилам списания техники.

7.2 Первичным документом и основанием для списания является «Извещение о непригодности к применению» СИ и технической нецелесообразности проведения ремонта. Форма «Извещение о непригодности к применению» установлена организацией, имеющий право на поверку (калибровку) или ремонт.

7.3 На основании «Извещения» ответственный за МОП в Акте на списание подразделения составляет "Акт на списание" СИ. Форма «Акта на списание» приведены в (приложение В).

Один экземпляр «Акта на списание» вместе с «Извещением» передается в бухгалтерию.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	--	---

Второй экземпляр «Акта» с копией «Извещения» остается у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации. Акт на списание является основанием для получения со склада нового СИ.

8 Анализ состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии

8.1 Анализ состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии проводится в целях установления соответствия достигнутого уровня метрологического обеспечения современным требованиям производства и разработки на этой основе предложений по планированию его дальнейшего развития, внедрения новых методов.

8.2 При проведении анализа состояния измерений устанавливается:

8.2.1 Состояние оснащенности предприятия современными СИ,

8.2.2 Состояние применяемых средств измерений, испытаний и контроля, обеспеченность их ремонтом, поверкой (калибровкой), в том числе:

- обеспеченность предприятия эталонами и другими средствами поверки средств измерений;
- обеспеченность специальными помещениями, необходимыми для хранения СИ.

8.2.3 По результатам состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии принимаются решения о мерах по совершенствованию метрологического обеспечения.

8.3 Работы по анализу состояния измерений, контроля и испытаний должны проводиться комиссией, назначаемой руководителем предприятия и возглавляемой главным специалистом по монтажу и наладке систем автоматизации.

8.4 По результатам анализа состояния измерений принимаются решения о мерах по совершенствованию метрологического обеспечения, учитываемые при планировании деятельности предприятия.

8.6 Материалы анализа измерений хранятся у главного специалиста по монтажу и наладке систем автоматизации.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕТА СИ, КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНОЙ АППАРАТУРЫ ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ

№ п/п	Наименование СИ тип (марка)	Заводской (инвент) номер	Метрологические характеристики		примечание
			Класс погрешн. цена дел.	Диапазон измерений	
1	2	3	4	5	6

Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации _____
ПОДПИСЬ

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1
---------------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

СОГЛАСОВАНО _____

УТВЕРЖДАЮ _____

Руководитель органа Государственной
 Метрологической службы

_____ подписать _____ инициалы, фамилия

График поверки средств измерений на _____ год

Вид измерений _____

№ п/п	Код средства измерения	Наименование средства измерения, тип	Метрологические характеристики		Заводской номер (индивидуальный номер)	Дата последней поверки	Периодичность поверки (месяцы)	Дата очередной поверки	Место проведения поверки	Сфера государственного метрологического контроля и надзора
			кл. точн. погреш н.	предел (диапазон) измерений						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Главный специалист по монтажу и наладке систем автоматизации _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

ФОРМА АКТА НА СПИСАНИЕ СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Главный специалист по монтажу
и наладке систем автоматизации

АКТ

на списание средств измерений

Составлен на предмет списания вышедшего из строя СИ _____
(наименование, тип, № по паспорту)

Заключение о непригодности СИ _____
(указать причину выхода из строя СИ и причину
технической нецелесообразности проведения ремонта)

Начальник цеха
Эксплуатирующего СИ

(Ф.И.О)

(подпись)

Главный специалист по монтажу
и наладке систем автоматизации

(Ф.И.О)

(подпись)

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО: руководителем группы безопасности пищевой продукции

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Ф.И.О	Должность	Подпись	Дата

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Организация метрологического обеспечения производства	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-07-2021 Издание № 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения	№ листа (страницы)				№ Извещения	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	измененного	Замененого	Нового	аннулированного					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ **А.А. Белов**

« _____ » _____ **2021г.**

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**Порядок организации и проведения технического
обслуживания и ремонта оборудования**

ДП СМБПП-005-2021

Введен впервые
Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

г. Ейск
2021

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

Содержание

1	Назначение и область применения	3
2	Организация технического обслуживания и ремонта оборудования	3
Приложение А	Форма графика ППР оборудования на 20__ год	6
Приложение Б	Форма журнала приемки и сдачи оборудования по сменам	8
Приложение В	Форма ведомости дефектов	9
Приложение Г	Форма паспорта оборудования	10
Приложение Д	Форма сводной заявки на приобретение запасных частей для ремонта оборудования на 20__ год.	11
Приложение Е	Форма акта приемки оборудования из ремонта	12
	Информационные данные	13
	Лист ознакомления	14
	Лист регистрации изменений	15

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура (далее – ДП) устанавливает порядок осуществления деятельности по организации и проведению технического обслуживания и ремонта оборудования.

Данная ДП распространяется на деятельность персонала осуществляемого ремонт и техническое обслуживание оборудования.

Данная ДП разработана в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р ИСО 9004-2010, в нем использованы термины и определения, приведенные в ГОСТ Р ИСО 9000-2011.

2 Организация технического обслуживания и ремонта оборудования

2.1 Организация технического обслуживания и ремонта оборудования, включает:

- планирование;
- выполнение работ;
- учет работы оборудования;
- материально-техническое обеспечение работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования;
- контроль качества выполнения ремонтных работ.

2.2 Планирование

2.2.1 Планирование работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования осуществляет механик в соответствии с годовым графиком планово-предупредительного ремонта (далее по тексту – ППР), проект которого должен быть разработан и согласован со специалистом по электрической части до 15 декабря года, предшествующего планируемому (приложение В).

2.2.2 Согласованный проект графика ППР должен быть представлен на утверждение зам. генерального директора по тех. вопросам до 20 декабря предшествующего года.

2.2.3 Потребность в приобретении запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов определяется механиком на основании графика ППР и паспортов на оборудование.

2.2.4 Заявка на приобретение запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов должна быть подписана механиком и передана на утверждение зам. генерального директора по тех. вопросам не позднее 1 декабря года, предшествующего планируемому.

2.3 Выполнение работ

2.3.1 Работы по техническому обслуживанию и ремонту оборудования подразделяются на:

- межремонтное обслуживание;
- профилактические осмотры;
- текущих, средний и капитальный ремонт.

2.3.2 Межремонтное обслуживание выполняется рабочими, обслуживающими машины и механической службой предприятия.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

2.3.3 Уход за оборудованием осуществляет исполнитель, который его обслуживает. Требования по уходу регламентируются в паспортах оборудования, в которых дается описание всех работ, связанных с поддержанием оборудования в исправности. Передача оборудования по сменам должна быть зарегистрирована в журнале, форма которого приведена в приложении Б.

2.3.4 Текущий и средний ремонт оборудования производится на месте его установки.

2.3.5 Капитальный ремонт может производиться силами персонала механической службы предприятия или специализированными организациями по договору.

2.3.6 Основанием для определения объема и продолжительности выполнения ремонтных работ является дефектная ведомость, составленная механиком по форме, которая после ремонта должна быть вложена в паспорт оборудования. Форма дефектной ведомости приведена в приложении Г.

2.4 Учет работы оборудования

2.4.1 Учет работы оборудования предусматривает:

- учет наличия оборудования;
- учет технического состояния оборудования.

2.4.2 Учет наличия оборудования производится на основе паспортов. Паспорт оборудования должен содержать:

- наименование и марку оборудования (указывается на основе паспорта завода-изготовителя);
- завод-изготовитель;
- год выпуска;
- год ввода в эксплуатацию;
- инвентарный номер;
- место установка (цех, участок);
- вид ремонта;
- год выполнения ремонта;
- перечень ремонтных работ (наименование заменяемых и отремонтированных узлов и деталей).

2.4.3 Паспорт оборудования поставляется заводом-изготовителем, а при его отсутствии составляется, ответственным исполнителем по техническому обеспечению ремонту оборудования по форме, приведенной в приложении А. Все паспорта на оборудование, хранятся у механика предприятия.

2.5 Материально-техническое обеспечение работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования

2.5.1 Ответственность за материально-техническое обеспечение работ по обслуживанию и ремонту оборудования несут:

- механик - за обеспечение запасными частями, комплектующими изделиями и вспомогательными материалами.

2.5.2 Прием, хранение запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов осуществляет кладовщик материального склада, о чем ежемесячно составляется ведомость состояния движения материальных ценностей по складу.

2.5.3 Выдача запасных частей, комплектующих изделий и вспомогательных материалов со склада осуществляется на основании заявки, форма которой приведена в приложении Д.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

2.6. Контроль качества выполнения ремонтных работ

2.6.1 Контроль качества проведения ремонта осуществляется комиссией, в состав которой входят:

- механик;
- технолог.

2.6.2 После капитального, среднего и текущего ремонтов каждый вид оборудования должен быть подвергнут испытания в следующей последовательности:

- внешний осмотр;
- испытание на кратковременный запуск;
- испытание на холостом ходу;
- испытание под нагрузкой;
- другим видам испытаний (виброустойчивость, герметичность, теплоустойчивость, холодоустойчивость и другие), если эти испытания оговорены в паспорте на оборудование.

2.6.3 При внешнем осмотре оборудования должно проверяться:

- комплектность оборудования;
- состояние оборудования;
- качество ремонта и сборки, доступные проверке без включения оборудования;
- четкость и безотказность действия и надежность работы оборудования во всех рабочих положениях;
- отсутствие в полостях деталей, резервуарах, нишах и т.п. посторонних предметов, стружки, грязи.

2.6.4 Испытания на кратковременный запуск производятся в соответствии с требованиями паспорта на оборудование.

2.6.5 В процессе испытания оборудования на холостом ходу производится:

- проверка правильности функционирования систем оборудования, электрооборудования, смазки, охлаждения, гидравлических и пневматических систем;
- проверка правильности действия всех механизмов и узлов оборудования, отсутствие посторонних шумов.

2.6.6 При испытаниях под нагрузкой проводятся:

- проверка работы всех механизмов, узлов оборудования, правильности функционирования всех систем оборудования;
- испытания, предусмотренные в паспорте на оборудование.

2.6.7 По результатам работы комиссией составляется акт приемки, форма которого приведена в приложении Е.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

ФОРМА ПАСПОРТА ОБОРУДОВАНИЯ

Механизм передачи

- 1 Редуктор, тип и исполнение _____
- 2 Мощность _____
- 3 Передаточное отношение _____
- 4 Особые технические данные _____

Реми

- 1 Сечение и тип _____
- 2 Длина и ширина _____
- 3 Материалы _____
- 4 Особые данные _____

Подшипники

- 1 Тип _____
- 2 Номер _____
- 3 Особые данные _____

Ленты транспортерные, сборные, металлические

- 1 Число прокладок _____
- 2 Сечение (размеры) _____
- 3 Длина _____
- 4 Особые данные _____

Цепи

- 1 Тип и усиление _____
- 2 Шаг _____
- 3 Длина _____
- 4 Особые данные _____

Смазка

- 1 Система смазки _____
- 2 Смазочные материалы _____
- 3 Расход в смену _____
- 4 Особые данные _____

Обработка после капитального ремонта

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

- 1 На холостом ходу _____
2 Под нагрузкой _____

Учет работы в часах

№№ п/п	Годы	Количество	Примечание

Данные о проведенных ремонтах

Дата	Вид ремонта	Описание производственного ремонта с перечислением сменных деталей и узлов	Ф.И.О. проводившего ремонт

Поломки и аварии

Дата	Описание поломок и аварий	Причина поломок или аварий	Количество часов простоя из-за аварии

<p>Обозначение: ДП 01101305-14-2018 Издание: 1</p>	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования</p>	<p>ООО «Формула вкуса»</p>
--	---	----------------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

ФОРМА ЖУРНАЛА ПРИЕМКИ И СДАЧИ ОБОРУДОВАНИЯ ПО СМЕНАМ

ЦЕХА (ОТДЕЛЕНИЯ)

Дата	Смена	Наименование оборудования	Номер оборудования	Описание обнаруженных неполадок в работе оборудования	Меры по устранению неполадок оборудования	Подпись механика	Смену сдал
1	2	3	4	5	6	7	8

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

ФОРМА ГРАФИКА ПНР ОБОРУДОВАНИЯ НА 20__ ГОД

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО «Формула вкуса»
 _____ М.В. Лыбзиков

« ____ » _____ 20__ г.

Выполнение технического обслуживания и ремонта

Наименование оборудования	Тип, марка, модель	Инвентарный №	Последний ремонт		Периодичность ТО и рем. мес.			Всего			в том числе по месяцам											
			вид ремонта	месяц и год выполнения	ТО	Т	С	К	ТО	Т	С	К	январь	февраль	март	апрель	май	июнь				
																			ТО	Т	С	К
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19				
июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	Продолжительность ремонта в час.			Трудоемкость ремонта, чел. час.			Категория ремонтно-сложности		Суммарная трудоемкость за год, чел. час.		Примечание, исполнитель работ						
20	21	22	23	24	25	ТО	Т	С	К	ТО	Т	С	К	ТО	Т	С	31	32	33	34	35	36

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Механик _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(рекомендуемое)

ФОРМА ВЕДОМОСТИ ДЕФЕКТОВ

НА _____ РЕМОНТ
(вид ремонта)

Игнв. № _____ НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ _____
 _____ МАРКА _____ МОДЕЛЬ _____

№№ п/п	Наименование детали, сборочной единицы	Номер чертежа	Количество деталей, сборочных единиц	Описание дефекта	Наименование ремонтных работ	Материалы и покупные изделия	Масса, кг	Стоимость, руб.	Объем работ чел/час

ООО «Формула вкуса»	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Документированная процедура</p> <p>Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования</p>	Обозначение:	ДП СМБПП-8.3-11-2021
		Издание:	1

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(обязательное)

**ФОРМА СВОДНОЙ ЗАЯВКИ НА ПРИОБРЕТЕНИЕ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ
ДЛЯ РЕМОНТА ОБОРУДОВАНИЯ НА 20__ г.**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ М.В. Лыбзинов

«__» _____ 20__ г.

№№ п/п	Наименование продукции	Тип марка	Номер чертежа	Единица измерения	Коли- чество	Нормативные документы
1	2	3	4	5	6	7

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
(обязательное)

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ РЕМОНТА

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ М.В. Лыбзиков

« _____ » _____ 20__ г.

А К Т

приемки оборудования из _____ ремонта
(текущего, среднего, капитального)

Мы нижеподписавшиеся,
Начальник цеха (мастер участка) _____,
Главный механик _____,

произвели осмотр, проверку и испытание под нагрузкой, приемку и сдачу в эксплуатацию
после _____ ремонта
(вид ремонта)

(наименование оборудования)
инвентарный № _____ выполненного согласно дефектной ведомости № _____
с оценкой на _____

Перечень основных ремонтных работ

Простой в ремонте: по плану _____ часов
фактически _____ часов

Сдали:

Механик	_____	_____
	подпись	Ф.И.О.
электрик	_____	_____
	подпись	Ф.И.О.

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
---------------------	--	--

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура	Обозначение: ДП СМБПП-8.3-11-2021 Издание: 1
	Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изменения	№ листа (страницы)				№ извещения	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	измененного	замененного	нового	аннулированного					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Порядок организации и проведения технического обслуживания и ремонта оборудования	Обозначение: ДП СМБП-8.3-11-2021
		Издание: 1

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Фамилия, инициалы	Должность	Личная подпись

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Издание 1

8 Мероприятия по управлению

8.1 Критерии выбора мероприятий по управлению

Мероприятие по управлению – любое действие или вид деятельности по обеспечению «безопасности пищевой продукции», которое может быть выполнено с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Для выявленных опасных факторов (Таблица 8.1), рабочая группа по безопасности выбрала мероприятия по управлению, которые проводятся на отдельных операциях, стадиях технологического процесса и направлены на устранение этих опасностей.

Мероприятия по управлению осуществляются в рамках производственной программы обязательных мероприятия ПОПМ (PRPO) или согласно плану HACCP (НАССР). Критерии разделения представлены в таблице.

Таблица 8.1 - Мероприятия по управлению

PRPO	НАССР
Носит общий характер (может использоваться на различных операциях)	Носит специальный характер (обычно применяются на конкретной операции)
Оказывает определенное влияние на обеспечение безопасности продукции, в ряде случаев его неправильное применение или отсутствие может быть компенсировано применением других мер и классифицироваться как малозначительное несоответствие	Оказывает решающее влияние на обеспечение безопасности продукции; поэтому его неправильное применение обладает высоким риском появления опасности и классифицируется как значительное несоответствие.
Чаще всего носит вспомогательный по отношению к другим мероприятиям характер: предупреждает возрастание риска	Часто носит «активный» характер: устраняет, уничтожает опасности
Представляет собой документированную процедуру или одно или несколько требований к состоянию инфраструктуры и (или) технологической системы. Корректирующие действия в случае неудовлетворительного выполнения процедуры или невыполнения требования могут проводиться путем планирования соответствующих организационно-технических мероприятий, т.е. выполняться с некоторой задержкой во времени	Как правило, предусматривает контроль параметров продукции или технологической системы. В случае отрицательного результата этого контроля имеется возможность немедленно (оперативно) провести коррекцию, корректирующие действия.

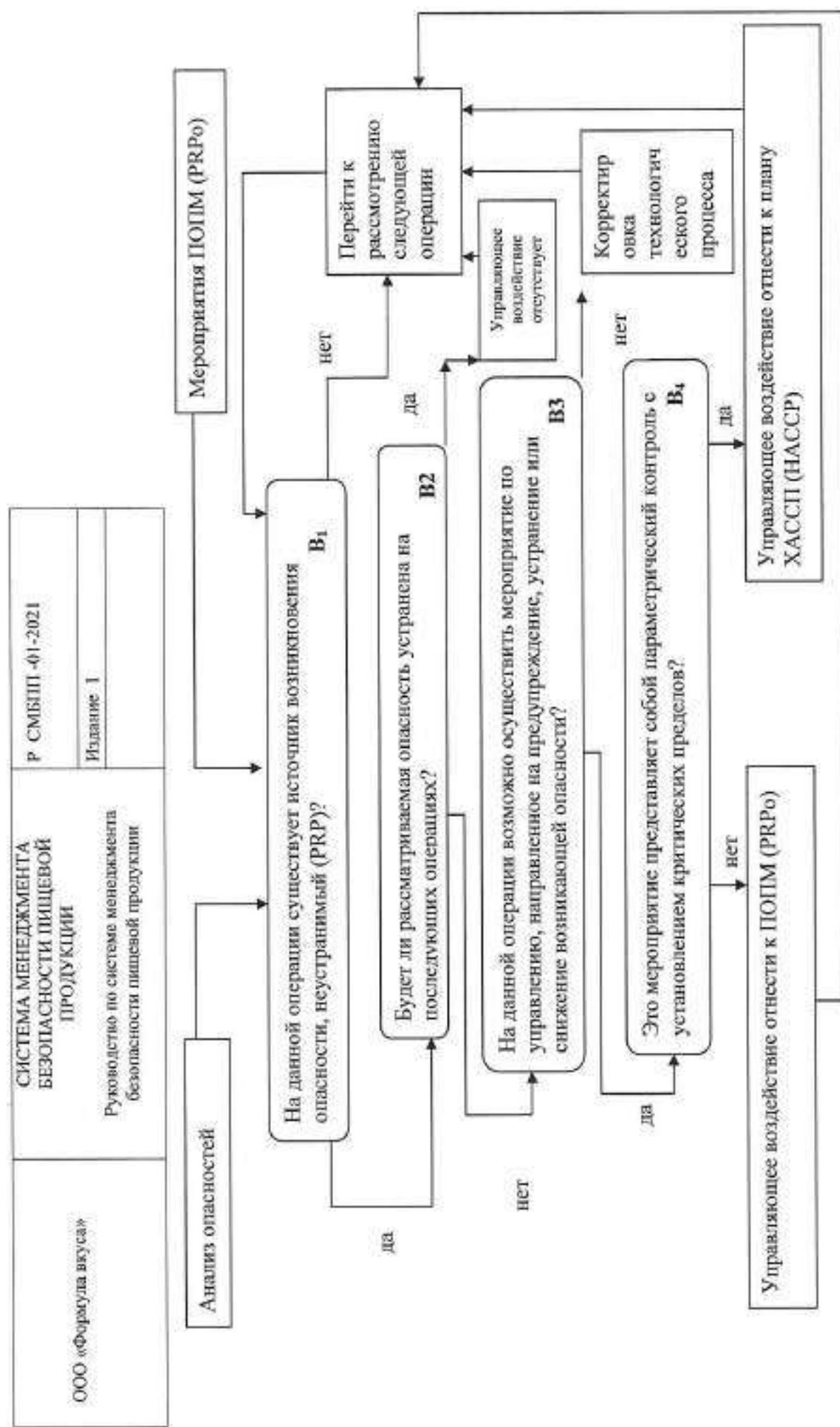


Рисунок 8.1 – алгоритм выбора и классификации мероприятий по управлению путем последовательного анализа операций технологического процесса рисунок 1

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание: 1

8.2 Выбор и оценка мероприятий по управлению

Таблица 8.1 – Классификация мероприятий по управлению

№ п/п	Операция	Опасные факторы (неустраняемые программой предварительных мероприятий PRP)	Вопросы алгоритма				Мероприятия по управлению	ПОПМ (PRPo) или ХАССП (НАССР)
			V ₁	V ₂	V ₃	V ₄		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.4.1 Блок схема подготовки пшеничной муки к производству								
5.4.1.4	Просеивание, помагничивание	Физические опасности (металлопримеси)	+	-	+	-	Контроль целостности сит Контроль силы магнитов Контроль зачистки магнитов	PRPo
5.4.2 Блок схема подготовки хлеба пшеничного к производству								
5.4.2.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.3 Блок схема подготовки хлеба пшеничного к производству								
5.4.3.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.4 Блок схема подготовки воды (центральная подача) к производству								
5.4.4.1	Фильтрация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль чистоты фильтров Контроль периодичности замены фильтров Контроль целостности фильтров	PRPo
		Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль чистоты фильтров Контроль периодичности замены фильтров Контроль целостности фильтров	PRPo

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021	
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание 1.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.4.5 Блок схема подготовки соли поваренной пищевой к производству								
5.4.5.4	Фильтрация	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль целостности фильтров	PRPo
5.4.6 Блок схема подготовки сахара к производству								
5.4.6.4	Просеивание	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль целостности сит	PRPo
5.4.7 Блок схема подготовки дрожжей хлебопекарных прессованных к производству								
5.4.7.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.7.4	Активация прессованных дрожжей	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.8 Блок схема подготовки масла растительного к производству								
5.4.8.2	Хранение	Химические опасности (перекисное число)	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.9 Блок схема подготовки масла сливочного к производству								
5.4.9.2	Хранение	Химические опасности (перекисное число)	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.9.4	Зачистка	Физические	+	-	+	-	Контроль личной гигиены	PRPo

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБСП -01-2021
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание 1

5.4.9.6	Пластавание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности ножей Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.10 Блок схема подготовки яиц к производству								
5.4.10.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.10.6	Процеживание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности сит	PRPo
5.4.11 Блок схема подготовки уксуса столового к производству								
5.4.12.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.12.3	Расставание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.12 Блок схема подготовки томатной пасты к производству								
5.4.12.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.12.3	Мойка тары, расставание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.13 Блок схема подготовки майонеза к производству								
5.4.13.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание 1

5.4.13.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.14 Блок схема подготовки дрожжей хлебопекарных сухих к производству								
5.4.14.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.14.4	Активация сухих дрожжей	Физические опасности (посторонние примеси)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.15 Блок схема подготовки горошка зеленого консервированного к производству								
5.4.15.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.15.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	PRPo
5.4.16 Блок схема подготовки мяса (говядины) замороженной к производству								
5.4.16.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.16.3	Дефростация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.17 Блок схема подготовки мяса (говядины) охлажденной к производству								
5.4.17.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.17.4	Защитка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.18 Блок схема подготовки мяса (птицы) замороженной к производству								

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021	
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание: 1	

5.4.18.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.18.3	Дефростация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.19 Блок схема подготовки мяса (птицы) охлажденной к производству								
5.4.19.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.19.4	Зачистка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.20 Блок схема подготовки рыбы замороженной к производству								
5.4.20.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.20.3	Дефростация	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима дефростации	ХАССП
5.4.21 Блок схема подготовки рыбы охлажденной к производству								
5.4.21.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.21.4	Зачистка	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов Контроль подготовки сырья к производству Контроль целостности шкребков	ХАССП
5.4.22 Блок схема подготовки сосисок к производству								
5.4.22.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.22.3	Расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП -01-2021
		Издание 1
Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		

5.4.23 Блок схема подготовки сыра твердого к производству								
5.4.23.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.23.3	Расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.24 Блок схема подготовки молока питьевого к производству								
5.4.24.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.24.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.25 Блок схема подготовки кефира питьевого к производству								
5.4.25.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.25.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.26 Блок схема подготовки сметаны к производству								
5.4.26.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
5.4.26.3	Мойка тары, расстаривание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.27 Блок схема подготовки творога к производству								
5.4.27.2	Хранение	Микробиологические опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021	
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание 1	

5.4.27.3	Мойка тары, расстариивание	Физические опасности (посторонние предметы)	+	-	+	-	Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.29 Блок схема подготовки гречневой крупы к производству								
5.4.29.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.30 Блок схема подготовки манной крупы к производству								
5.4.30.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.31 Блок схема подготовки рисовой крупы к производству								
5.4.31.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.32 Блок схема подготовки пшена к производству								
5.4.32.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов	ХАССП
5.4.33 Блок схема подготовки ячневой крупы к производству								
5.4.33.4	Перебирание	Физические	+	-	+	+	Контроль личной гигиены	ХАССП

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		Р СМБПП -01-2021	
	Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции		Издание 1	

	опасности (посторонние примеси и предметы)					Контроль попадания посторонних предметов	
5.4.34 Блок схема подготовки макаронных изделий к производству							
5.4.34.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	ХАССП Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов
5.4.31 Блок схема подготовки овсяной крупы к производству							
5.4.35.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	ХАССП Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов
5.4.36 Блок схема подготовки перловой крупы к производству							
5.4.36.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	ХАССП Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов
5.4.37 Блок схема подготовки гороха лущеного к производству							
5.4.37.4	Перебирание	Физические опасности (посторонние примеси и предметы)	+	-	+	+	ХАССП Контроль личной гигиены Контроль попадания посторонних предметов
5.4.38 Блок схема подготовки соли пищевой к производству							
5.4.38.2	Хранение	Микробиологиче	+	-	+	-	Контроль температурного режима и PRPo