

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 1 из 27

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«18» февраля 2025 г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)

СТО СМБПП 04-2019

Выпуск 3

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 2 из 27

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 24.12.2019 г.
2. ВЕРСИЯ 2 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Зам. директора ООО "Кофе Плюс" 24.10.2023 года.
3. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 18.02.2025 года
3. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

**Документ не подлежит передаче, воспроизведению и копированию
без разрешения руководства ООО "Кофе Плюс"**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 3 из 27

Содержание

1	Назначение и область применения	4
2	Нормативные ссылки	4
3	Термины, определения, обозначения и сокращения	4
4	Общие положения	5
5	Мероприятия по предотвращению физического загрязнения продукции	5
5.1	Требования по предотвращению попадания посторонних включений при посещении предприятия	5
5.2	Мероприятия, направленные на защиту продукции от действий подрядчиков (аутсорсеров).	6
5.3	Мероприятия по предотвращению посторонних включений при приемке и хранении сырья и вспомогательных материалов, упаковки.....	6
5.4	Мероприятия по предотвращению посторонних включений в процессе производства	6
5.5	Мероприятия по предотвращению попаданий посторонних включений в продукцию при техническом обслуживании и ремонте оборудования.....	9
5.6	Мероприятия по предотвращению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию связанного с людьми.....	10
6	Мероприятия по предотвращению биологического и химического загрязнения	11
7	Мониторинг загрязнения продукции.....	11
8	Полномочия и ответственность.....	11
	Приложение 1	13
	Приложение 2	14
	Приложение 3	15
	Приложение 4	17
	Приложение 5	19
	Лист регистрации изменений.....	19
	Лист регистрации ознакомления.....	20

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 4 из 27

1 Назначение и область применения

Настоящий стандарт является нормативным документом, устанавливающим меры, направленные на предотвращение загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции и исключение физического, биологического, химического загрязнения продукции при производстве (изготовлении) ПП, складировании всех материалов, включая ингредиенты, тару, продукцию, а также обращении с ними и обеспечении безопасности, качества и общей целостности пищевой продукции

Настоящий стандарт обязателен для работников, занятых на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) ПП.

Настоящий стандарт обязателен для всех лиц, которые работают или оказываются на участках производства ООО "Кофе Плюс", переработки, хранения, погрузочно-разгрузочных операций или складирования продукции и/или ингредиентов, посетителей, сотрудников внешних служб, представителей подрядчиков.

2 Нормативные ссылки

В настоящем СТО использованы ссылки на следующие законодательные и нормативные документы:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. О безопасности пищевой продукции.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- СТО СМБПП 02-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Управление записями.
- РСМБПП 01-2019 Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции.
- СТО СМБПП 7-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Входной контроль.

3 Термины, определения, обозначения и сокращения

В настоящем СТО СМБПП применяют термины и определения по ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

Сокращения и обозначения

В настоящем СТО СМБПП используются следующие сокращения:

ПП – пищевая продукция;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

СТО – стандарт организации.

Обозначения в настоящем стандарте не используются.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 5 из 27

4 Общие положения

4.1 Процедура разработана в развитие Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.2 Процедура предотвращения загрязнения продукции включает в себя:

- установление требований и мероприятий по предотвращению загрязнения ПП;
- обучение персонала;
- мониторинг процедуры.

4.3 Загрязнение ПП может носить физический, химический, биологический характер.

Загрязнение ПП происходит в результате попадания в ПП посторонних включений, следов химических веществ, различного вида бактерий и вирусов.

Источниками загрязнения продукции может быть сырье, ингредиенты, работники (посетители), производственное оборудование, инструмент, тара, спецодежда, производственная среда (стены, потолок), моющие и дезинфицирующие средства и т.д.

4.4 Мероприятия, направленные на защиту продукции от загрязнения реализуются:

- при взаимодействии с подрядчиками, привлекаемыми к работе на территории предприятия;
- при контроле доступа (посещения) посторонних лиц на предприятие;
- приемке поставляемого сырья, вспомогательных материалов, упаковки;
- при планировании производства и изготовлении ПП;
- при обслуживании и ремонте оборудования;
- при соблюдении правил личной гигиены;
- уборке и проведении санитарно-гигиенических мероприятий;
- при проведении профилактических мероприятий по борьбе с грызунами, насекомыми и другими вредителями.

Для предотвращения загрязнения ПП используются стандартные процедуры и выполняются установленные требования.

4.5 Ведение и хранение документации (записей) о выполнении мероприятий осуществляется в соответствии с СТО СМБПП 02-2019.

5 Мероприятия по предотвращению физического загрязнения продукции

5.1 Требования по предотвращению попадания посторонних включений при посещении предприятия

Требования по предотвращению попадания посторонних включений при посещении предприятия включают в себя:

- Вход на территорию предприятия штатного персонала и посетителей разрешается через проходной пункт с соблюдением пропускного режима, персонал по электронным ключам.
- Нахождение на территории предприятия, посещение цехов посторонними лицами допускается только в сопровождении административно-технического персонала, после проведения инструктажа, в санитарной одежде и обуви.
- Запрещается нахождение в цехах лиц, не имеющих отношения к работе.
- В нерабочее время все двери в производство должны быть закрыты на замок.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 6 из 27

Контроль выполнения требований осуществляют директор производства, сотрудник службы безопасности, исполнительный директор, директор.

5.2 Мероприятия, направленные на защиту продукции от действий подрядчиков (аутсорсеров)

При работе с подрядчиком необходимо:

- оформить обязательное приложение к договору с перечнем правил и норм поведения на предприятии (в том числе с методами и правилами обеспечения безопасности ПП, правилами личной гигиены и другими процедурами и инструкциями, соблюдение которых является обязательным);
- проводить инструктаж по правилам поведения на предприятии, включая требования данной процедуры;
- назначить со стороны предприятия лица, ответственного за соблюдение подрядчиком правил проведения работ и взаимодействие с ним;
- руководитель подразделения, в котором ведутся работы, обязан осуществлять контроль за выполнением подрядчиком установленных требований.

5.3 Мероприятия по предотвращению посторонних включений при приемке и хранении сырья и вспомогательных материалов, упаковки

Предотвращение посторонних включений обеспечивается соблюдением условий:

- хранения сырья и вспомогательных материалов, упаковки;
- рационального размещения поступившей продукции;
- надлежащего обращения с продукцией;
- заключение договора с поставщиками с обязательным подписанием спецификаций на поступающую продукцию;
- проверка целостности упаковки сырья, состояния поверхности тары;
- контроль условий хранения сырья и материалов;
- контроль доступа посторонних лиц к складам и участкам растаривания сырья (доступ для посторонних лиц должен быть закрыт).

Мероприятия осуществляются в соответствии с документированной процедурой СТО СМБПП 07.

Ответственность за выполнение правил приемки и хранения сырья и упаковки возлагается на операционного директора, заведующего складом.

5.4 Мероприятия по предотвращению посторонних включений в процессе производства

5.4.1 С целью предотвращения попадания посторонних предметов в продукцию, при подготовке сырья, необходимо:

- обеспечить минимизацию открытых участков технологического процесса;
- осуществлять контроль механической целостности инвентаря, тары, инструментов, поверхностей оборудования, защитной одежды;
- обеспечивать защиту готового (конечного) продукта герметичной упаковкой;

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 7 из 27

- подготовку сырья, вспомогательных материалов, упаковки осуществлять в соответствии с технологическими инструкциями по их применению;
- перед засыпкой сырья мешки необходимо обметать снаружи щеткой.

Нож для резки сшивки и щетка должны находиться на цепочке или ремне, закрепленном в непосредственной близости от рабочего места.

Категорически запрещается расходовать сырье, подметенное с пола.

При обнаружении в сырье, упаковке посторонних предметов руководителем цеха/старшим оператором цеха/старшим смены составляется акт. Вся партия подлежит тщательному осмотру и разбраковке.

На предприятии установлены технические средства для контроля и удаления посторонних включений (далее ТС):

- фотосепаратор - для очистки зеленого зерна от посторонних включений (палочки, ветки, скорлупа орехов и т.д.)
- дистонер - для очистки обжаренного кофе от камней, металлических частиц, кофейного мусора и шелухи;
- фотосепаратор - для доочистки от посторонних включений (квакеры) и сортировки жареного зерна перед упаковкой
- аллюомодетектор – для проверки готового, упакованного в индивидуальную упаковку, продукта на предмет наличия в нем посторонних включений (черные металлы и нержавеющая сталь). Применимо для ПП в фольгированной упаковке.

Ежедневно, перед началом работ, операторы обжарочного аппарата и операторы фасовочно-упаковочных машин осматривают и оценивают состояния ТС. Результаты осмотра фиксируются в форме ежедневного инспекционного листа – Приложение 5. Форма журнала для ведения записей на бумажном носителе приведена в Приложении 5, записи в эл. журнале могут иметь иную форму, но сохранять содержание.

При обнаружении дефектов, оператор немедленно прекращает работу участка, сообщает о неисправности старшему оператору, руководителю цеха, инженерной службе и принимает меры к их устранению. Результаты работы и предпринятые меры заносятся в Эксплуатационный журнал (СТО СМБПП 06). Выполняются и регистрируются корректирующие действия. Работы возобновляются только после приведения в работоспособное состояние ТС.

5.4.2 Требования и стандартные процедуры по предотвращению попаданий осколков стекла в пищевую продукцию:

- электролампы во всех цехах, складских помещениях, а также лампы аварийной сигнализации, имеют защитную арматуру, находятся в плафонах. Учет электроламп, плафонов и их состояние ведет руководитель цеха/старший оператор цеха. На каждый случай боя составляется акт.
- стеклянные измерительные устройства защищают или заменяют на металлические или пластиковые. Термометры для контроля температуры в соответствующей оправе. Термометры учитываются и проверяются ежедневно старшим оператором цеха/ старшим смены с отметкой в журнале
- оконные стекла осматриваются 1 раз в смену перед началом работ, с регистрацией в журнале.

Контроль целостности ламп освещения, панелей приборов, инсектицидных ламп осуществляет руководитель цеха/старший оператор цеха/старший смены ежедневно,

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 8 из 27

результаты осмотра фиксируются в листе мониторинга состояния светильников, ламп, панелей приборов, изоляции печей (приложение 1), а также в результирующем отчете - в форме ежедневного инспекционного листа – Приложение 5. Формы журналов для ведения записей на бумажном носителе приведены в Приложениях №1 и № 5, записи в эл. журнале могут иметь иную форму, но сохранять содержание.

Разбитые в рамках окон стекла немедленно заменяют новыми, после чего проводят тщательную уборку в присутствии руководителя цеха/ старшего оператора цеха/старшего смены.

Запрещается для отбора проб использовать стеклянную посуду.

В производственных цехах запрещается использование и хранение стеклянной посуды.

Разбитое стекло тщательно собирается в специальную одноразовую тару, удаляется из цеха, складывается в емкости для хранения производственных отходов и мусора.

Действия при замене ламп

При замене ламп на производстве или складских помещениях следует соблюдать следующие правила:

- предпочтительнее менять лампы в то время, когда оборудование не работает;
- перед заменой ламп необходимо проинформировать руководителей производственных цехов или складов, чтобы они освободили «потенциально опасную зону» от тары с продукцией, упаковочных материалов и т.д.;
- в том случае, когда невозможно убрать всю тару и емкости, необходимо надежно защитить продукцию от возможного попадания стекла.

Действия в случае разбития стекла

В случае разбития или обнаружения в производственной зоне осколков стеклянных предметов должны быть предприняты следующие меры:

- работник, разбивший или обнаруживший стекло, должен немедленно поставить в известность своего непосредственного руководителя, а он руководителя цеха/ директора производства;
- если есть риск прямого попадания в продукт, работа на участке, где разбили или обнаружили стекло, должна быть приостановлена. Если нет опасности прямого попадания стекла в продукт, работа на участке не приостанавливается;
- место обнаружения стекла ограждается сигнальной лентой, и принимаются меры, исключающие возможность попадания стекла в продукт;
- руководитель цеха или старший смены/цеха удаляет весь персонал из зоны потенциального попадания стекла, предварительно проверив одежду и обувь на наличие осколков;
- продукция, загрязненная стеклом, изолируется и маркируется желтыми ярлыками «Опасная продукция/опасность»;
- для удаления осколков необходимо использовать специальный одноразовый инвентарь, находящийся в цехе, в шкафу для хранения уборочного инвентаря и имеющий маркировку «Для уборки стекла». После уборки одноразовый инвентарь надлежит утилизировать, взамен использованного комплекта специального инвентаря необходимо положить в шкаф для хранения инвентаря новый комплект;
- прежде чем снова начать работу необходимо тщательно вымыть, а затем проверить «Зону риска». Разрешение на возобновление работы дает директор производства/

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 9 из 27

руководитель цеха/старший оператор, фиксируя его в отчете по факту разбитого (обнаруженного) стекла (приложение 2).

5.4.3 Требования по предотвращению попадания посторонних предметов при использовании рабочего и уборочного инвентаря

Весь применяемый инвентарь должен:

- быть разрешен к применению;
- храниться в специально отведенном месте;
- находиться в исправном состоянии;
- маркироваться;
- по мере износа заменяться другим;
- поддерживаться в надлежащем санитарном состоянии.

Запрещается использовать инвентарь, имеющий механические повреждения, трещины, сколы.

Проверку целостности инвентаря осуществляют:

- работники, непосредственно работающие с предметами, на оборудовании и т.д. - постоянно;
- каждую смену перед началом работ старший оператор цеха/старший смены.

Результаты осмотра заносят в карту мониторинга процесса (Лист-график уборки/мойки/дезинфекции помещения, оборудования, инвентаря, коммуникаций производственных цехов согласно СТО СМБПП 05), а также в результирующем отчете - в форме ежедневного инспекционного листа – Приложение 5.

Ответственность за наличие, состояние и учет рабочего инвентаря несет руководитель цеха.

5.4.4 Меры по предотвращению и обнаружению пластика и дерева

Мероприятия касаются каждой области, в которой оборудование, конструкции, инструменты и т.д. полностью или частично состоят из пластика, дерева.

Категорически запрещается использовать на производственных участках инструмент, приспособления, оснастку, инвентарь, тару, поддоны и т.д. из дерева.

Запрещается использовать на производственных участках инструмент, приспособления, оснастку, инвентарь, тару, поддоны и т.д., имеющие нарушения механической целостности, трещины, сколы и другие дефекты поверхности.

В случае выявления фактов загрязнения или предпосылок к нему необходимо:

- Сообщить непосредственному руководителю о свершившемся или предполагаемом факте возможного загрязнения.
- Предпринять действия, направленные на ограничение негативного воздействия вредительства на продукцию (удалить из производственной зоны опасные предметы, инвентарь, заменить разбитую часть оборудования, изолировать опасный продукт, и т.п.).

5.5 Мероприятия по предотвращению попаданий посторонних включений в продукцию при техническом обслуживании и ремонте оборудования

Мероприятия по предотвращению попаданий посторонних включений в продукцию при техническом обслуживании и ремонте оборудования включают в себя:

- после ремонта оборудования, до пуска его в эксплуатацию, необходимо проверить наличие технических материалов, ни в коем случае не допуская инструмента и других посторонних предметов, в рабочих емкостях;

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 10 из 27

– в цехах после ремонта необходимо провести санитарную уборку и обработку оборудования;

– во время выполнения мелкого ремонта необходимо пользоваться оградительными стойками с сигнальной лентой и стойкой с предупреждающей надписью «ведутся ремонтные работы», при капитальном ремонте также заранее обеспечивать место работы соответствующими ограждениями. Продукция из цеха должна быть удалена, либо плотно укрыта;

– хранение необходимого комплекта инструментов, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном шкафу под замком в комнате ИТО (инженерно-технического отдела);

– руководитель цеха/старший оператор цеха обязан 1 раз в смену проверять прочность крепления деталей машин, болтов, гаек, шайб во всех машинах и агрегатах.

Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в продукцию посторонних предметов, а также смазочных масел, сальниковой набивки и пр. Зонты и вентиляционные вытяжные трубы над оборудованием должны быть изготовлены из антикоррозийных материалов.

Запрещается:

- применение металла с наличием коррозии;
- использовать неисправное оборудование;
- оборудование и инвентарь (тележки, контейнеры/емкости) для транспортирования сырья, продукции внутри цеха должны обеспечивать защиту содержимого от посторонних попаданий, не иметь механического повреждения поверхностей (трещины, сколы).
- запрещается самостоятельно окрашивать оборудование (исключение: промышленное покрытие).

Ежедневно, перед началом работ, руководитель цеха/старший оператор цеха/старший смены осматривают оборудование. Результаты оценки состояния оборудования заносят в отчет в форме ежедневного инспекционного листа – Приложение 5. Форма журнала для ведения записей на бумажном носителе приведена в Приложении № 5, записи в эл. журнале могут иметь иную форму, но сохранять содержание.

5.6 Мероприятия по предотвращению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию, связанного с людьми

5.6.1 Персонал должен понимать опасность последствий загрязнения сырья, продукции.

5.6.2 Запрещается в производственных помещениях:

- ношение при себе булавок, иголок, бус, спичек, сигарет, мобильных телефонов и других посторонних предметов;
- курение;
- нахождение без спецодежды или санитарной одежды;
- хранение на рабочих местах посторонних предметов и продуктов питания, принятие пищи.

5.6.3 Персонал, занятый на производстве, погрузке/ разгрузке пищевых продуктов, должен знать источники загрязнения, мероприятия, направленные на предотвращение и обнаружение загрязнения продукции, быть обучен действиям, в случае выявления фактов загрязнения или предпосылок к нему.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 11 из 27

Обучение проводится руководителями (директор по качеству или иное назначенное по приказу ответственное лицо) при проведении вводного и периодического инструктажей.

5.6.4 К временному персоналу предъявляются те же требования, что и к постоянному. Контроль деятельности временного персонала обеспечивает руководитель подразделения (директор производства/руководитель цеха).

Ежедневно, перед началом работ, руководитель цеха/старший оператор цеха проверяет соблюдение правил личной гигиены персоналом. Результаты оценки заносят в результирующий отчет - форма ежедневного инспекционного листа – Приложение 5.

6 Мероприятия по предотвращению биологического и химического загрязнения

6.1 Биологическое и химическое загрязнение (в том числе аллергенами) возможно, как непосредственно через сырье, людей, оборудование, так и через перекрестный контакт - по воздуху или через маршруты движения сырья, продукции, людей, транспорта (перекрестный контакт) – маршруты движения сырья, продукции, людей, транспорта установлены и контролируются. Все поступающее сырье имеет сертификаты, подтверждающие отсутствие ГМО и аллергенов в продукции. Целостность упаковки контролируется.

7 Мониторинг загрязнения продукции

Мониторинг выполнения требований процедуры осуществляет директор по качеству не реже 1 раза в полугодие.

Мониторинг проводится во всех подразделениях, реализующих установленные требования. Результаты мониторинга заносят в Лист мониторинга загрязнения продукции (приложение 3). В случае отрицательного результата, в графе 3 указывают структурное подразделение, где установлено несоответствие. Описание несоответствия, корректирующие действия, сроки, ответственный исполнитель и отметку о выполнении заносят в таблицу 1.

Записи по результатам мониторинга подшиваются в папку «Мониторинг загрязнения ПП». Папка находится на хранении у директора по качеству.

8 Полномочия и ответственность

8.1 Требования процедуры обязательны для персонала производственных участков и других лиц, имеющих доступ на производство, например, работников Аутсорсера (Подрядчика).

8.2 Полномочия и ответственность по обеспечению требований процедуры распределяются следующим образом:

- Группа по пищевой безопасности анализирует мероприятия по защите продукции от возможных загрязнений сырья, продукции на этапах ее производства, транспортирования и хранения, оценивает риски для продукции, связанных с возможностью загрязнения ПП; обеспечивает доведение до сведения персонала и сторонних подрядчиков требований настоящей процедуры, внедрение мер защиты, контроль исполнения требований процедуры;

- Персонал, работающий в производственных участках, несет ответственность за исполнение требований процедуры и ведение соответствующих записей в рамках своих полномочий.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 12 из 27

— Персонал Подрядчика несет ответственность за исполнение требований процедуры в рамках обязательств соответствующего договора.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 13 из 27

Приложение 1
Лист мониторинга состояния светильников, ламп, панелей приборов

дата						
Цех/участок	Объект	Количество	Результаты осмотра	Действия по результатам осмотра	Срок исполнения, ответственный исполнитель	Отметка о выполнении, подпись
Цех фасовки	Светильники, электролампы, плафоны					
	Панели приборов и оборудования					
	стеклянные измерительные устройства					
	Инсектицидные и антибактериальные лампы					
Цех обжарки	Светильники, электролампы, плафоны					
	Инсектицидные и антибактериальные лампы					
	Стекла в оконных рамах					
	Панели приборов и оборудования					
Склад сырья	стеклянные измерительные устройства					
	Инсектицидные лампы					
	Светильники, электролампы, плафоны					
	стеклянные измерительные устройства					
Склад ГП	Инсектицидные лампы					
	Светильники, электролампы, плафоны					
	стеклянные измерительные устройства					
	Инсектицидные лампы					

Исполнитель: _____

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 14 из 27

Приложение 2

Форма отчета по факту разбития (обнаружения) стекла или иного инцидента, связанного с возможными посторонними попаданиями

ООО "Кофе Плюс"

Зона производства /склад, где было обнаружено стекло/пост. Попадания/инцидент

Описание источника стекла/детали инцидента

Продукция, промаркированная ярлыками

Сырье		Готовая продукция		Упаковочные материалы	
Да	Нет	Да	Нет	Да	Нет

Предпринятые действия:

Персонал удален из зоны потенциального загрязнения	Да	Нет	Части разбитого стекла/иных попаданий удалены	Да	Нет
--	----	-----	---	----	-----

Обувь и спецодежда персонала предварительно проверены на наличие стекла/иных попаданий	Да	Нет	Поверхности, контактирующие с продукцией, проверены на наличие стекла/иных попаданий	Да	Нет
--	----	-----	--	----	-----

Зона огорожена	Да	Нет	Зона тщательно убрана пылесосом	Да	Нет
----------------	----	-----	---------------------------------	----	-----

Забракованная продукция:

Ингредиенты/смеси		Готовая продукция		Упаковочные материалы	
Да (кол-во)	Нет	Да (кол-во)	Нет	Да (кол-во)	Нет

Отметка об одобрении уборки/разрешении начинать работу:

Должность, ФИО, подпись

Дата, время

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 15 из 27

Приложение 3

Лист мониторинга загрязнения ПП

№ п/п	Предотвращение загрязнения пищевой продукции	Оценка мероприятий (ДА/НЕТ)	Подразделение	Корректирующие действия
1	Указывается ли в договорах с подрядчиками перечень правил обеспечения безопасности и норм поведения на предприятии			
2	Соблюдают ли подрядчики и персонал сторонних организаций требования безопасности?			
3	Соблюдают ли сотрудники требования безопасности?			
4	Проводится ли обучение сотрудников требованиям процедуры?			
5	Знают ли сотрудники мероприятия по предотвращению загрязнения ПП? Требования по защите ПП от посторонних включений соблюдаются?			
6	Проводится ли проверка целостности упаковки сырья, условий его хранения, состояния тары?			
7	Доступ к складам и участкам растаривания сырья закрыт?			
8	Технические средства для контроля и удаления посторонних попаданий ежедневно осматриваются? Записи ведутся?			
9	Факты разбития стекла регистрируются?			
10	Контролируется ли состояние поверхностей инвентаря, инструмента, тары, оборудования, СИЗ?			

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 16 из 27

11	Записи о замене непригодного инвентаря, инструмента, тары, СИЗ ведутся?			
12	Факты применения в производстве инструмента, приспособлений, оснастку, тару и т.д., имеющих трещины, сколы и другие дефекты поверхности установлены?			
13	Были ли установлены факты попадания посторонних предметов в сырье и конечный продукт?			
14	Причины попадания посторонних предметов установлены?			
15	Корректирующие действия проведены?			
16	Доступ посторонних лиц на производство контролируется?			
17	Условия хранения на складе конечной продукции, погрузочно-разгрузочные работы контролируются?			
18	Установлены факты повреждения упакованного продукта?			

Проверку осуществил: _____ **дата**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 17 из 27

Приложение 4

Форма перечня оборудования, контактирующего с пищевой продукцией

№	Наименование	Место установки	Возможное негативное влияние на безопасность пищевой продукции при нарушении условий эксплуатации	Мероприятия по предотвращению риска загрязнения продукции
1	2	3	4	5
	Фотосепаратор	Цех растарки и предподготовки сырья	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ (проверка) и в ходе процесса
	Ростеры	Цех обжарки	Нарушение графиков обжарки (несоответствующее по влажности зерно)	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Дистонер	Цех обжарки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ (проверка) и в ходе процесса
	Бункер загрузки	Цех обжарки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Фотосепаратор	Цех купажирования	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ (проверка) и в ходе процесса
	Смешиватель	Цех купажирования	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Кофемолка	Цех купажирования	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Аллюмодетектор	Цех фасовки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 18 из 27

	Запайщик	Цех фасовки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Вакууматор	Цех фасовки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Кофемолка	Цех фасовки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса
	Фасовочные линии	Цех фасовки	Посторонние попадания	ТО Ежедневный осмотр перед началом работ и в ходе процесса

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента		СТО СМБПП 04-2019
			Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)		Дата введения в действие: 24.12.2019
			Страница 19 из 27

Приложение 5

Форма ежедневного инспекционного листа

Дата

цех

Хранение продукции						Оборудование							
размещение		Целостность упаковки		Срок годности		исправность оборудования, СИ		Мойка/дезинфекция оборудования и инвентарь		Оборудование для предупреждения попадания посторонних предметов проверено и исправно		Магниты на фасовочной линии проверены и очищены	
соответствует	Не соответствует	Не нарушена	нарушена	истек	Не истек	Неисправности не обнаружены	Исправности обнаружены	соответствует	Не соответствует	Неисправности не обнаружены	Исправности обнаружены	Неисправности не обнаружены	Исправности обнаружены
√		√			√	√		√		√		√	
Подпись исполнителя						Подпись исполнителя				Подпись исполнителя			
Производственная среда						Персонал							
Содержание помещений				Наличие вредителей		Целостность предметов из стекла и пластика (части оборудования, СИ, инвентарь, светильники и т.д.)		соблюдение правил личной гигиены					
Микроклимат		Чистота и соответствие состояния											
Температура	Влажность	соответствует требованиям	Не соответствует требованиям	установлено	Не установлено	не нарушена	нарушена	соблюдаются		Не соблюдаются			
		√			√	√		√					
Подпись исполнителя								Подпись исполнителя					
Действия в случае отклонения значений показателей, требований								Предпринятые действия (√ - проставить в соответствующей строке)				Подпись исполнителя, дата	
Изолирование партии (№ партии)													
Запрос необходимых документов (№ партии)													
Утилизация партии (№ партии)													
Проведение дополнительных испытаний (№ партии)													
Разбраковка партии (для фасованной продукции) (№ партии)													
Изъятие продукции с нарушенной упаковкой (№ партии)													
Дополнительное обучение исполнителя													
Сообщить непосредственному руководителю													
Провести ТО оборудования (его части)													
Провести замену СИ, осветительных приборов, инвентаря													
Повторно провести мойку (дезинфекцию) оборудования													
Повторно провести мойку (дезинфекцию) помещения													
Составлен акт о несоответствии													

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 20 из 27

Лист регистрации изменений

Номер измене ния	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъятото			
1	1			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
2	5			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
3	6			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
4	7			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
5	8			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
6	9			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
7	10			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
8	11			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
9	12			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
10	13			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
11	14			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
12	15			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
13	16			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
14	18			24.10.2023	24.10.2023	Вавилова Н.В.
15	1			18.02.2025	18.02.2025	Вавилова Н.В.
16	2			18.02.2025	18.02.2025	Вавилова Н.В.
17	5			18.02.2025	18.02.2025	Вавилова Н.В.
18	6			18.02.2025	18.02.2025	Вавилова Н.В.
19	7			18.02.2025	18.02.2025	Вавилова Н.В.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 22 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 04-2019
Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)
Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 23 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 04-2019
Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)
Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 24 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 04-2019
Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)
Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 25 из 27

СТО СМБПП 04-2019

Издание: 03

Дата введения в действие:
24.12.2019

Страница 25 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

СТО СМБП 04-2019

Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)

Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 26 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 04-2019
Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)
Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 04-2019
		Издание: 03
	Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 27 из 27

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 04-2019
Предотвращение загрязнения пищевой продукции (в т.ч. аллергены, ГМО)
Версия 3 от 18.02.2025г.

[illegible]