

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022 Издание: 02 Дата введения в действие: 28.12.2022
--------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

УТВЕРЖДАЮ

Контрольный экземпляр

Директор по качеству

ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«18» апреля 2025 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
РУКОВОДСТВО**

Культура безопасности пищевых продуктов

СТО СМБПП 27-2022

Выпуск 2

**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 Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введения в действие: 28.12.2022

Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН и ВНЕСЕН Зам. директора ООО "Кофе Плюс"
- 2 УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 28.12.2022 г.
- 3 Редакция №2 от 18.04.2025г. взамен редакции №1 от 28.12.2022 г.
- 4 ВЕРСИЯ 2 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 18.04.2025 года
- 5 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 Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введения в действие: 28.12.2022

Содержание

1. Назначение.....	4
2. Область применения.....	4
3. Нормативные ссылки.....	4
4. Общие положения.....	4
5. Лист регистрации изменений.....	23
6. Лист регистрации ознакомления	24

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

1. Назначение

1.1 Настоящее Руководство по Культуре безопасности пищевых продуктов определяет общие ценности, убеждения и нормы, влияющие на мировоззрение и поведение в отношении безопасности пищевых продуктов в контексте, в рамках и во всех направлениях деятельности ООО «Кофе Плюс».

1.2 Настоящее Руководство разработано в целях реализации требований: Схемы сертификации FSSC 22000, версия 6;

1.3 Настоящее Руководство является внутренним нормативным документом, область действия которого распространяется на все структурные подразделения организации.

2. Область применения

2.1 Настоящее Руководство сформировано для демонстрации приверженности высшего руководства Общества в отношении создания, реализации, поддержания и постоянного улучшения СМБПП, включая элементы культуры безопасности пищевых продуктов, состоящие из:

эффективного обмена информацией;
обучения и развития персонала;
обратной связи от сотрудников и других заинтересованных сторон;
измерения результатов деятельности, связанной с безопасностью пищевых продуктов.

3. Нормативные ссылки

- Схема сертификации FSSC 22000, версия 6;
- ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».

4. Общие положения

ISO 22000:2018	Элементы культуры безопасности пищевых продуктов, внедренные и поддерживаемые в ООО «Кофе Плюс»
ОБМЕН ИНФОРМАЦИЕЙ	
Пункт 5.1., д) Высшее руководство должно демонстрировать свое лидерство и приверженность СМБПП, сообщая о важности результативного менеджмента пищевой безопасности и соответствия требованиям СМБПП, законодательным и нормативно правовым требованиям и взаимосогласованным с требованиями потребителя, связанными с пищевой	Высшее руководство демонстрирует лидерство и приверженность в отношении ориентации на потребителей, посредством: - <u>обеспечения доступности ресурсов</u> , необходимых для СМБПП. В Обществе внедрено перспективное и оперативное (на один год) бюджетное планирование, в случае необходимости – высшим руководством может быть рассмотрена

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022 Издание: 02 Дата введение в действие: 28.12.2022
--------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

безопасностью пищевых продуктов.	<p>конкретная ситуация и выделен дополнительный бюджет. Достижение 100 % целей в области пищевой безопасности в 2024 году – свидетельство достаточной обеспеченности ресурсами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>определения и выполнения взаимно согласованных требований потребителей, а также применимых законодательных и нормативных правовых требований</u> в процессе производственно-хозяйственной деятельности – данная информация поддерживается в актуальном состоянии Руководителем группы по пищевой безопасности; - <u>принятия на себя общей ответственности за успешность деятельности</u> в рамках СМБПП – декларировано высшим руководством в Политике в области пищевой безопасности; - <u>обеспечения интеграции требований СМБПП в бизнес-процессы организации</u> – разработана Процессная модель, демонстрирующая встроенность СМБПП в бизнес-процессы Общества, и карты процессов, определяющие горизонтальные и вертикальные связи между процессами; - <u>поддержки лиц, способствующих эффективности СМБПП</u>, - внедрена система премирования работников за предложения, способствующие улучшениям в функционировании СМБПП; - <u>определены и рассмотрены риски и возможности</u>, которые могут оказывать влияние на соответствие продукции, пищевую безопасность, на способность повышать удовлетворенность потребителей – определены, оценены и сформированы в реестры риски по каждому из процессов. По всем значимым рискам разработаны дополнительные меры контроля. Реестры рисков процессов пересматриваются не реже одного раза в год; - <u>в центре внимания находится повышение</u>
----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p><u>удовлетворенности потребителей</u> - информация о производимой продукции доводится до потребителей, от клиентов получается обратная связь по удовлетворённости в процессе анкетирования, которое проводится один раз в год;</p> <p>- <u>каждый сотрудник общества и каждое подразделение, группа</u>, находящиеся в рамках области применения СМБПП, <u>вовлечены в функционирование СМ</u>, прежде всего личным примером и демонстрацией вовлеченности высшего руководства; демонстрацией внимания со стороны высшего руководства к ожиданием всего персонала в отношении поддержания культуры пищевой безопасности путем проведения соответствующих совещаний, переговоров, а также издания соответствующих меморандумов.</p>
Пункт 5.2.2., а) и б) Политика пищевой безопасности должна: а) быть доступной и поддерживаться в надлежащем состоянии в виде документированной информации; б) доводиться до сведения, пониматься и применяться внутри организации на всех уровнях.	Высшее руководство разработало, реализовало и поддерживает в актуальном состоянии Политику в области безопасности пищевых продуктов, соответствующую требованиям ISO 22000:2018, которая содержит также декларацию руководства. Доведение Политики до персонала осуществляется путем размещения на информационных стенах подразделений и разъяснения ее содержания на совещаниях, во время проведения обучения, при приеме на работу вновь принятых работников.
Пункт 5.2.2., б) Политика пищевой безопасности должна: б) доводиться до сведения, пониматься и применяться внутри организации на всех уровнях.	<u>Доведение Политики</u> в области безопасности пищевых продуктов до персонала осуществляется путем размещения на информационных стенах подразделений и разъяснения ее содержания на совещаниях, во время проведения обучения, при приеме на работу вновь принятых работников. <u>Обратная связь</u> от персонала относительно понимания ожиданий высшего руководства, связанных с культурой пищевой

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>безопасности, поступает на совещаниях, во время проведения обучения, в ходе личных бесед, при обращении работников к Руководителю группы пищевой безопасности напрямую, либо через электронную переписку, а также в ходе Внутренних аудитов.</p>
Пункт 5.3.1. Высшее руководство должно обеспечить, чтобы ответственность и полномочия для соответствующих ролей, были определены, доведены и поняты в организации.	<p>Высшее руководство обеспечило определение, понимание и доведение до работников обязанностей, ответственности и полномочий для выполнения соответствующих функций, определенных организационной структурой, должностными, технологическими и рабочими инструкциями.</p> <p>Получение персоналом обратной связи по вопросам результатов функционирования процессов, результатов производственной деятельности и безопасности пищевых продуктов налажено путем проведения регулярных технических совещаний, совещаний по безопасности пищевой продукции, участия в заседаниях группы ХАССП, постоянного информирования о несоответствиях и претензиях клиентов, связанных с пищевой безопасностью производимой продукции.</p>
Пункт 7.4.3. Организация должна разработать, внедрить и поддерживать в надлежащем состоянии результативную систему коммуникации по вопросам, касающимся обеспечения пищевой безопасности. Для поддержания результативности СМБПП, организация должна обеспечить своевременное информирование группы по пищевой безопасности об изменениях, касающихся:	<p>внешний и внутренний обмена информацией, относящейся к СМБПП, осуществляется путем непосредственного общения, корпоративной электронной почты, а также по средствам иных средств связи.</p> <p>Входящая внешняя и исходящая внутренняя информация регистрируется в журналах регистрации. Руководители подразделений регистрируют и сохраняют документы и записи, необходимые для результативного обмена внутренней и внешней информацией.</p> <p>Руководители подразделений обеспечивают, чтобы сотрудники подразделений участвовали и вовлекались в</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>окружающей среды; е) программ уборки и санитарно-гигиенических мероприятий;</p> <p>ф) упаковки, хранения и системы распределения; г) компетентности и/или распределения ответственности и полномочий;</p> <p>х) законодательных и нормативных требований; и) знаний по пищевой безопасности и мерам управления;</p> <p>ж) требований потребителей, отраслевых и других применимых требований;</p> <p>к) соответствующих запросов и сообщений от внешних заинтересованных сторон;</p> <p>л) жалоб и предупреждений, указывающих на пищевые опасности, связанные с конечной продукцией;</p> <p>м) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.</p>	<p>идентификацию опасностей, оценку рисков и определение мер управления, в расследование несоответствий, которые могут привести к выработке несоответствующей и потенциально небезопасной продукции.</p> <p>Руководитель группы по пищевой безопасности ежегодно привлекает к разработке и анализу политики и целей в области пищевой безопасности руководителей подразделений.</p> <p>Группа по пищевой безопасности консультирует руководителей и специалистов, руководителей подрядных организаций при появлении изменений, способных оказывать влияние на пищевую безопасность производимой продукции.</p>
<p>Пункт 4.2. С учетом влияния, которое заинтересованные стороны оказывают или могут оказать на способность организации постоянно поставлять продукцию или услуги, отвечающие требованиям потребителей и применимым к ним законодательным и нормативно правовым требованиям, организация должна определить: а) заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМБПП; б) соответствующие требования заинтересованных сторон, относящиеся к СМБПП. Организация должна идентифицировать, анализировать и проводить актуализацию информации, касающейся заинтересованных сторон и их соответствующих требований.</p>	<p>Организация определила заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМБПП, и их требования. Мониторинг и анализ информации относительно заинтересованных сторон и их требований согласно процедуре «Управление рисками и возможностями» (приложение «Контекст и Заинтересованные стороны»).</p>
<p>Пункт 6.2. Организация должна установить цели СМБПП для соответствующих функций и уровней.</p>	<p>ООО «Кофе Плюс» ежегодно разрабатывает в виде документированной информации и актуализирует Цели в области безопасности пищевых продуктов для соответствующих функций, уровней и процессов, необходимых для СМБПП, из которых формируются показатели КРП для каждого из процессов, мониторинг которых позволяет прогнозировать результативность</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>процессов.</p> <p>Цели согласованы с политикой, учитывают применимые требования, связанные с обеспечением соответствия продукции и повышением удовлетворенности потребителей. Цели в области безопасности пищевых продуктов являются критериями результативности СМБПП.</p> <p>В целях установлены мероприятия по их достижению, ресурсы, ответственные за выполнение мероприятий, планируемые сроки выполнения.</p> <p>При установлении и актуализации целей учитываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применимые законодательные и нормативные, правовые требования; - требования клиентов; - значимые риски; - значимые опасности в области безопасности пищевых продуктов; - предложения, поступившие из подразделений; - анализ результатов выполненных мероприятий за период, предшествующий планируемому; - замечания надзорных органов; - результаты внутренних и внешних аудитов СМБПП; - анализ аварийных ситуаций; - анализ полученных от клиентов рекламаций; - технологические альтернативы, финансовые, операционные и коммерческие требования, а также мнения соответствующих заинтересованных сторон.
<p>Пункт 4.1. Организация должна определить внешние и внутренние факторы, относящиеся к ее намерениям и влияющие на ее способность достигать желаемого(ых) результата(ов) СМБПП. Организация должна идентифицировать, анализировать и актуализировать информацию, касающуюся этих внешних и внутренних факторов.</p>	<p>Организация определила внешние и внутренние факторы, имеющие отношение к ее целям и стратегии развития, которые влияют на ее способность достигать намеченных результатов СМБПП, на которые влияет организация, или которые способны повлиять на организацию согласно процедуры «Управление рисками и</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>Пункт 6.3. При принятии организацией решения о необходимости изменений в СМБПП, включая кадровые изменения, эти изменения должны осуществляться и доводиться до сведения на плановой основе. Организация должна учитывать: а) цель вносимых изменений и возможные последствия; б) сохранение целостности СМБПП; в) наличие ресурсов для эффективного осуществления изменений; г) распределение или перераспределение ответственности и полномочий.</p>	<p>возможностями» (приложение «Контекст и Заинтересованные стороны»).</p> <p>При определении необходимости внесения изменений в СМБПП, эти изменения осуществляются на плановой основе. При этом рассматривается:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) цель вносимого изменения и возможные последствия его внесения, путем проведения анализа рисков и возможностей согласно процедуре «Управление рисками и возможностями»; б) целостность системы менеджмента; в) доступность ресурсов, необходимых для эффективного внедрения изменений; г) распределение или перераспределение обязанностей, ответственности и полномочий. <p>Принятые решения документируются в виде Протоколов совещаний группы по пищевой безопасности, с выработкой основных и дополнительных мер управления прогнозируемыми рисками, определения ответственных и временных периодов выполнения.</p>
<p>Пункт 9.3. Высшее руководство должно проводить анализ СМБПП организации в запланированные периоды времени для обеспечения ее постоянной пригодности, адекватности и результативности.</p>	<p>Высшее руководство ООО «Кофе Плюс» не реже чем 1 раз в год по итогам календарного года проводит анализ СМБПП (анализ высшим руководством - АВР), чтобы обеспечить ее пригодность, адекватность и результативность, а также связь со стратегией развития организации.</p> <p>Руководитель группы по ПБ организует сбор входных данных для проведения анализа СМБПП со стороны высшего руководства и на основании сведений, соответствующих перечню выходных данных, оформляет проект документа «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за _____ год», передает проект документа «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за _____ год» с приложениями к нему в виде входных данных и предлагаемых решений об</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>улучшении СМБПП генеральному директору. Директор, рассмотрев входные данные, согласует предлагаемые решения Руководителя группы по ПБ об улучшении СМБПП и, при необходимости, вносит корректизы, связанные с результатами анализа СМБПП.</p> <p>Результаты («выходы») анализа СМБПП со стороны руководства оформляются по итогам проведения совещания и должны включать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решения, связанные с возможностями для улучшения безопасности пищевой продукции. 2. Решения, связанные с потребностями в изменении СМБПП. 3. Решения, связанные с потребностью в ресурсах. 4. Решения об изменении Политики СМБПП и необходимые действия в случае, когда цели в области СМБПП не были достигнуты. 5. Возможности для улучшения интеграции СМБПП с другими бизнес-процессами или стандартами, если необходимо. 6. Любые последствия для стратегического направления развития организации. <p>В документ «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за ____ год» включается заключение о пригодности, соответствию и результативности СМБПП. Документ «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за ____ год» после утверждения генеральным директором в течение 3-х рабочих дней доводится до всех заинтересованных подразделений и служб организации, где, в свою очередь, непосредственными руководителями доводится до сведения персонала.</p>
Пункт 4.1. Организация должна определить внешние и внутренние факторы, относящиеся к ее намерениям и влияющие на ее	При определении внешних и внутренних факторов, имеющих отношение к целям и стратегии развития организации, которые

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022 Издание: 02 Дата введение в действие: 28.12.2022
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>способность достигать желаемого(ых) результата(ов) СМБПП. Организация должна идентифицировать, анализировать и актуализировать информацию, касающуюся этих внешних и внутренних факторов.</p>	<p>влияют на его способность достигать намеченных результатов СМБПП, на которые влияет организация, или которые способны повлиять на организацию согласно процедуры «Управление рисками и возможностями» (приложение «Контекст и Заинтересованные стороны»), на ежегодной основе проводится анализ российской и зарубежной отраслевой аналитики, что используется в идентификации потенциальных опасностей и рисков для производства. Пересмотр реестров рисков для каждого из процессов проводится не реже одного раза в год.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОБУЧЕНИЕ

<p>Пункт 7.2., б) Организация должна: обеспечить, что лица, включая группу по пищевой безопасности, и лица, ответственные за выполнение плана управления опасностями, обладают необходимой компетентностью, включая соответствующее образование, подготовку и/или опыт работы.</p>	<p>Обучение персонала по СМБПП осуществляется в рамках единой системы подготовки и повышения квалификации по программам, включающим специальные курсы по СМБПП, систему наставничества, перераспределения обязанностей и развития поливалентности.</p> <p>Обучение персонала по СМБПП проводится один раз в год, в соответствии с разработанными программами для каждой категории работников, по результатам обучения проводится проверка знаний методом тестирования. С работниками, получившими низкие результаты при тестировании, проводится дополнительная разъяснительная беседа. Повторное тестирование таким работникам назначается ориентировочно через 10 дней.</p> <p>Необходимые требования к компетентности персонала установлены в должностных инструкциях, трудовых договорах.</p> <p>Обеспечение постоянной подготовки и выработки навыков описаны в процедуре «Организация обучения».</p> <p>Персонал подбирается на основе критериев компетентности в соответствии с полученным образованием, подготовкой, навыками и опытом.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>Для вновь принятого производственного персонала назначается наставник из числа опытных квалифицированных специалистов. Разрабатываются матрицы квалификации производственного персонала.</p> <p>Основными видами обучения являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучение всех сотрудников (вводный инструктаж, обучения по ОТ, обучения новым профессиям); - периодическое обучение (при аттестации специалистов). <p>Свидетельства компетентности - дипломы, сертификаты и т.д. сохраняются.</p>
<p>Пункт 7.3. Организация должна обеспечить, что соответствующие лица, выполняющие работу под управлением организации, имеют представление о нижеследующем: а) о политике пищевой безопасности; б) о соответствующих целях СМБПП; с) о своем вкладе в результативность СМБПП, включая выгоду от улучшения показателей деятельности по пищевой безопасности; д) о последствиях несоответствий требованиям СМБПП.</p>	<p>Политика в области безопасности пищевых продуктов, Цели в области безопасности пищевых продуктов размещаются в информационной системе общего пользования для руководителей и специалистов, на информационных стенах, ознакомление с ними включено в проведение инструктажей.</p> <p>Информация о вкладе персонала в результативность СМБПП и пользе от улучшения результатов деятельности, последствия несоответствия требованиям СМБПП и невыполнение принятых обязательств обсуждается на совещаниях руководства, планерках в производственных подразделениях, размещается на информационных стенах.</p> <p>Осведомленность персонала подрядных организаций о необходимости соблюдения требований по пищевой безопасности обеспечивается в соответствии с процедурой взаимодействия с подрядными организациями.</p> <p>Группа по пищевой безопасности информирует о распределении ролей и ответственности при подготовке к тренировочным занятиям и реагированию на аварийные ситуации посредством распоряжений и приказов, предварительного обсуждения на совещаниях и планерках для</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введения в действие: 28.12.2022

	оценки готовности к ним.
ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ ОТ СОТРУДНИКОВ	
Пункт 5.3.3. Весь персонал должен нести ответственность за уведомление определенного лица (лиц) о проблемах, имеющих отношение к СМБПП.	<p>Высшее руководство распределило обязанности, ответственность и полномочия для обеспечения соответствия СМБПП требованиям ISO 22000:2018; и отчетности высшему руководству о результатах функционирования СМБПП.</p> <p>Приказом директора назначен состав группы по пищевой безопасности, а также назначены лица с определенной ответственностью и полномочиями по началу и документированию действий. Руководитель группы по пищевой безопасности назначен приказом директора/ исполнительного директора.</p> <p>Внедрены и поддерживаются процесс (-ы) консультаций и участия работников на всех соответствующих уровнях и для всех должностных функций путем взаимного обмена информацией, анализа обратной связи, проведения обучения, оценки результативности и действий по улучшению системы менеджмента, определения потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, постановки целей, определению действий по устранению опасностей и оценке рисков и т.д.</p> <p>При возникновении проблем, связанных негативным влиянием на пищевую безопасность, работник, заметивший проблему, в оперативном порядке сообщает своему непосредственному руководителю, который, в свою очередь сообщает о проблеме. Руководителю группы по пищевой безопасности привлекает к проведению коррекции и выработке корректирующих действий компетентных специалистов. Действия осуществляются согласно процедуре «Управление корректирующими и предупреждающими действиями».</p>
Пункт 7.3., с) Организация должна	Информация о вкладе персонала в

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>обеспечить, что соответствующие лица, выполняющие работу под управлением организации, имеют представление о нижеследующем:</p> <p>с) о своем вкладе в результативность СМБПП, включая выгоду от улучшения показателей деятельности по пищевой безопасности;</p>	<p>результативность СМБПП и пользе от улучшения результатов деятельности, последствия несоответствия требованиям СМБПП и невыполнение принятых обязательств обсуждается на совещаниях руководства, планерках в производственных подразделениях, размещается на информационных стенах.</p> <p>Данные показатели являются коэффициентами для распределения производственной премии соответствующим работникам и подразделениям.</p>
<p>Пункт 7.1.2. Организация должна обеспечить, чтобы лица, необходимые для функционирования и поддержания в надлежащем состоянии результативной СМБП, были компетентными (см. 7.2).</p>	<p>В организации описаны процессы «Подбор персонала» и «Организация обучения», которые определяют действия высшего руководства и участников процесса по обеспечению организации компетентным персоналом на основе образования, мастерства и опыта.</p>
<p>Пункт 7.5.1, б) СМБПП организации должна включать в себя:</p> <p>б) документированную информацию, определенную организацией, как необходимую для обеспечения результативности СМБПП/</p>	<p>В ООО «Кофе Плюс» созданы и поддерживаются процедуры, определяющие состав, разработку и использование необходимой для функционирования СМБПП документированной информации, обязательной для выполнения.</p> <p>СМБПП организации включает:</p> <p>а) документированную информацию, требуемую ISO 22000:2018;</p> <p>б) документированную информацию, определенную организацией в качестве необходимой для обеспечения результативности системы менеджмента.</p> <p>Документированная информация включает в себя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. документированную информацию СМБПП, необходимую для эффективного и результативного функционирования СМБПП; 2. записи СМБПП, содержащие достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности. <p>Управления документацией и записями</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>СМБПП осуществляется согласно процедуре «Управление документированной информацией». Процедуры и инструкции СМБПП содержат модели поведения сотрудников для обеспечения безопасности пищевых продуктов в штатных и нештатных ситуациях. Тренировки по отработке навыков действий персонала в нештатных ситуациях, угрожающих безопасности продукции, проводятся с установленной периодичностью, результаты тренировок оформляются Актами, все отмеченные в ходе тренировки несоответствия устраняются путем внеочередного обучения персонала и закрепления навыков на последующих тренировках.</p>
<p>Пункт 5.3.2. Руководитель группы по пищевой безопасности несет ответственность за:</p> <p>a) разработку, внедрение, поддержание в надлежащем состоянии и актуализацию СМБПП; b) управление и организацию работы группы по пищевой безопасности;</p> <p>c) обеспечение соответствующей подготовки и обучение группы по пищевой безопасности (см. п. 7.2);</p> <p>d) сообщать высшему руководству организации о результативности и пригодности СМБПП.</p>	<p>В соответствии с приказом директора Общества Руководитель рабочей группы по разработке СМБПП назначен ответственным за выполнение следующих обязанностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) требованиям Схемы сертификации FSSC 22000, версия 5.1.; - обеспечение получения намеченных результатов процессов; - предоставление отчетности высшему руководству Общества о результатах функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и возможностях ее улучшения; - поддержка ориентации на пищевую безопасность продукции и процессов во всей организации; - содействие максимальному удовлетворению требований и ожиданий заинтересованных сторон; - сохранение целостности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при планировании и внедрении изменений.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

ИЗМЕРЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, СВЯЗАННОЙ С БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
Пункт 9.1.2. Организация должна анализировать и оценивать соответствующие данные и информацию, которые были получены в результате проведения мониторинга и измерения, включая результаты деятельности по верификации в отношении ППУ/PRP и плана управления опасностями (см. 8.8 и 8.5.4), внутренние аудиты (см. 9.2) и внешние аудиты.	<p>В организации определены, собираются и анализируются данные, для определения соответствия и результативности СМБПП и улучшений, которые могут быть сделаны. Руководителями подразделений анализируются данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели функционирования СМБПП и ее результативности, KPI процессов; - показатели успешности планирования закупок, производства, ремонта оборудования, обучения персонала, доставки продукции и др.; - показатели результативности действий по реагированию на риски и возможности по итогам определения контекста, требований заинтересованных сторон, результатов деятельности основных и поддерживающих процессов; - показатели деятельности поставщиков сырья, основных и вспомогательных материалов, поставщиков услуг; - необходимость улучшений СМБПП. <p>Обратная связь с персоналом по результативности производственной деятельности и безопасности пищевой продукции осуществляется в ходе технических совещаний и совещаний группы по пищевой безопасности, по результатам которых оформляются протоколы и вырабатываются ПКД. Опрос персонала по результатам деятельности в области безопасности пищевой продукции проводится во время обучения персонала по СМБПП, результаты анализа поступающей информации используются для улучшения СМБПП.</p>
Пункт 9.3.2. Входные данные для анализа со стороны руководства	Руководитель группы по пищевой безопасности организует сбор входных данных для проведения анализа СМБПП со стороны высшего руководства и на основании сведений, соответствующих

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>перечню выходных данных, оформляет проект документа «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за _____ год», передает проект документа «Анализ СМБПП со стороны высшего руководства за _____ год» с приложениями к нему в виде входных данных и предлагаемых решений об улучшении СМБПП генеральному директору.</p> <p>Во входных данных для проведения анализа СМБПП со стороны высшего руководства Руководителем группы по пищевой безопасности представляются следующие данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) статус действий по результатам предыдущих анализов со стороны руководства; б) изменения внутренних и внешних факторах, относящихся к СМБПП, включая изменения в самой организации и её контекста (п. 4.1); с) данные о показателях и результативности СМБПП, включая тенденции относительно: <ul style="list-style-type: none"> 1) результата(ов) деятельности по актуализации системы (п.4.4 и п.10.3); 2) результатов мониторинга и измерений; 3) анализа результатов деятельности по верификации ППУ/PRP и плана управления опасностями (п. 8.8.2); 4) несоответствий и корректирующих действий; 5) результатов аудитов (внутренних и внешних); 6) инспекций (например, со стороны надзорных органов, заказчика); 7) показателей деятельности внешних поставщиков; 8) анализа рисков и возможностей, а также результативности действий по реагированию на них (п. 6.1); 9) степень достижения целей по СМБПП; д) достаточность ресурсов; е) любые произошедшие чрезвычайные
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

	<p>ситуации, инциденты (п. 8.4.2) или отзывы/изъятия (п. 8.9.5);</p> <p>f) соответствующую информацию, полученную через внешнюю (п. 7.4.2) и внутреннюю (п. 7.4.3) коммуникацию, включая запросы и жалобы от заинтересованных сторон;</p> <p>g) возможности для постоянного улучшения. Данные представляются по форме «Перечень входных данных для АВР», которая позволяет высшему руководству сопоставить эту информацию с установленными целями СМБПП.</p>
Пункт 10.2. Организация должна постоянно улучшать пригодность, адекватность и результативность СМБПП. Высшее руководство должно обеспечить, чтобы организация постоянно улучшала результативность СМБПП посредством использования коммуникации (см. п. 7.4), проведения анализа со стороны руководства (см. п. 9.3), внутреннего аудита (см. п. 9.2), анализа результатов деятельности по верификации (см. п. 8.8.2), валидации мер управления и комбинации мер управления (см. п. 8.5.3), корректирующих действий (см. п. 8.9.3) и актуализации СМБПП (см. п. 10.3).	<p>ООО «Кофе Плюс» постоянно улучшает пригодность, адекватность и результативность СМБПП.</p> <p>Общество рассматривает результаты анализа и оценки, выходные данные анализа со стороны руководства, чтобы определить, имеются ли потребности или возможности, требующие рассмотрения в качестве мер по постоянному улучшению. Результаты рассмотрений оформляются Протоколами технических совещаний, совещаний директора, совещаний группы пищевой безопасности.</p> <p>Управление несоответствиями и корректирующими действиями осуществляются согласно процедуре «Несоответствия. Корректирующие и предупреждающие действия. Коррекции». Ведутся электронные базы, где:</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрируются несоответствия; - определяются причины их возникновения; - определяются корректирующие действия, сроки и ответственные за их выполнение; - проводится анализ результативности корректирующих действий.
Пункт 6.1.1. При планировании СМБПП, организация должна рассмотреть вопросы, указанные в п.4.1 и требования, указанные в п.4.2 и п.4.3 и определить риски и	При планировании СМБПП Обществом учтены внешние и внутренние факторы и требования заинтересованных сторон (согласно документированной информации

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>возможности, подлежащие рассмотрению, чтобы:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) обеспечения уверенности в том, что СМБПП может достичь своего намеченного результата (результатов); б) усилить желательный эффект; с) предотвратить или уменьшить нежелательный эффект; д) достигать постоянного улучшения. 	<p>«Контекст и заинтересованные стороны»), область применения СМБПП (определенна приказом директора Общества), определены риски и возможности принятым обязательствам (6.1.3) (реестры рисков процессов, входящих в СМБПП), которые рассмотрены для:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) обеспечения уверенности в том, что СМБПП может достичь своих намеченных результатов; б) увеличения их желаемого влияния; с) предотвращения или уменьшения их нежелательного влияния; д) достижения постоянного улучшения. <p>Варианты реагирования на претензии клиентов по качеству и безопасности производимой продукции включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрацию претензии; - анализ группой по пищевой безопасности обстоятельств, способствовавших появлению несоответствия; - определение корневой причины несоответствия; - определение партий готовой продукции, произведенной/ хранившейся в сходных условиях с той партией, по которой получена претензия; - принятие решения относительно партии продукции, по которой получена претензия / проведение коррекции; - принятие решение относительно продукции, произведенной/ хранившейся в сходных условиях с той партией, по которой получена претензия / проведение коррекции; - выработка ПКД; - ответ клиенту/потребителю по претензии; - реализация ПКД; - оценка результативности ПКД.
<p>Пункт 8.9.1. Организация должна обеспечить, чтобы данные, полученные в результате мониторинга ОППУ/OPRP и ККТ/ССР, оценивались назначенными лицами, обладающими компетентностью и имеющими</p>	<p>В ООО «Кофе Плюс» регистрируются и анализируются все потенциально опасные ситуации, влияние которых может быть негативным для пищевой безопасности продукции. Управление потенциально</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>полномочия инициировать коррекции и корректирующие действия.</p>	<p>опасными ситуациями осуществляется в ходе приемочного контроля, операционного контроля, контроля среды производства, полуфабрикатов и готовой продукции, контроля осуществления надлежащих производственных практик, внутренних и внешних инспекций, контроля на рабочих местах, обратной связи от персонала и других заинтересованных сторон.</p> <p>В случае нарушения критических пределов в ККТ и/или критериев действий для ОППУ, продукты, попадающие под эти случаи, идентифицировались и управлялись с учетом их использования и выпуска.</p> <p>Организация принимает меры для предотвращения попадания потенциально небезопасной продукции в цепь производства пищевых продуктов.</p> <p>Внедрена процедура управления несоответствующей продукцией «Несоответствующая продукция».</p> <p>Управление корректирующими и предупреждающими действиями», где определены способы идентификации несоответствующей продукции, установлены правила обращения с несоответствующей продукцией, обеспечивающие предотвращение ее непреднамеренного использования или поставки, а также ответственность и полномочия в отношении действий с несоответствующей продукцией.</p> <p>Изъятие/отзыв партий готовой продукции, признанной потенциально небезопасной производится согласно процедуре «Процедура изъятия продукции».</p>
<p>Пункт 10.3. Высшее руководство должно обеспечить, чтобы СМБПП постоянно актуализировалась. Для достижения этого, группа по пищевой безопасности должна проводить оценку СМБПП через запланированные промежутки времени. Группа должна рассмотреть вопрос о</p>	<p>Общество постоянно улучшает пригодность, адекватность и результативность СМБПП.</p> <p>Общество рассматривает результаты анализа и оценки, выходные данные анализа со стороны руководства, чтобы определить, имеются ли потребности или возможности,</p>

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022
		Издание: 02
		Дата введение в действие: 28.12.2022

<p>необходимости проведения пересмотра анализа опасностей (см. п. 8.5.2), установленного плана управления опасностями (см. п. 8.5.4) и установленных ППУ/PRP (см. п. 8.2). Деятельность по актуализации должна основываться на: а) входных данных, полученных через каналы коммуникации, как внешней, так и внутренней (см. п.7.4); б) входных данных, получаемых на основе другой информации, касающейся пригодности, адекватности и результативности СМБПП; с) выходные данные анализа результатам деятельности по верификации (см. п. 9.1.2); д) выходные данные анализа со стороны руководства (см. п. 9.3). Деятельность по актуализации системы должна сохраняться в виде документированной информации и сообщаться в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (см. п. 9.3).</p>	<p>требующие рассмотрения в качестве мер по постоянному улучшению.</p> <p>Высшее руководство обеспечивает постоянное обновление СМБПП. Действия по обновлению основаны на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - входных данных, полученных по обмену информацией с внешними и внутренними источниками; - входных данных из информации, касающейся пригодности, адекватности и эффективности СМБПП; - выходных данных анализа результатов действий по верификации; - выходных данных анализа со стороны руководства. <p>Действия по обновлению СМБПП сохраняются в виде документированной информации и учитываются в качестве входных данных для анализа со стороны руководства.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022 Издание: 02 Дата введения в действие: 28.12.2022
--------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Лист регистрации изменений

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента Культура безопасности пищевых продуктов	СТО СМБПП 27-2022 Издание: 02 Дата введения в действие: 28.12.2022
--------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 14-2019
Процедура информирования
Версия 2 от 18.04.2025г.**

