



Роль каждого сотрудника компании в системе пищевой безопасности

Ядровская Елена Александровна

Учредитель «Ассоциации санитарных врачей»

Санитарный врач, внешний аудитор, эксперт в области разработки и внедрения СМБПП для предприятий пищевой промышленности, торговли и общественного питания.



Роль каждого

**Единая задача —
безопасный продукт:
коллективная
ответственность в развитии
будущего поколения.**



Пищевая безопасность как часть стратегии национальной безопасности:



Постановление Правительства РФ № 806 от 17.08.2016 "О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора)»

МР 5.1.0116-17 "Риск-ориентированная модель контрольно-надзорной деятельности РПН»

Приказ Роспотребнадзора № 1008 от 18.12.2018 – утверждает методические рекомендации по применению риск-ориентированного подхода при организации контрольно-надзорных мероприятий

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**



ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



Риск-ориентированный подход в деятельности контрольно-надзорных органов

Стратегические цели внедрения

- Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения при оптимальном использовании ресурсов
- Снижение числа проверок субъектов с низким уровнем риска
- Концентрация внимания на потенциально опасных объектах
- Повышение прозрачности и предсказуемости контрольной деятельности

Практические инструменты реализации

- Классификация поднадзорных объектов по категориям риска (от чрезвычайно высокого до низкого)
- Дифференциация периодичности плановых проверок в зависимости от категории риска
- Использование чек-листов, учитывающих факторы риска объекта
- Применение лабораторного контроля с учетом риск-профиля предприятия
- Внедрение информационных систем для автоматизированной оценки рисков

Критерии отнесения к категориям риска

- Потенциальный вред здоровью населения
- Масштаб влияния деятельности объекта
- Численность населения под воздействием объекта
- История нарушений обязательных требований
- Наличие случаев причинения вреда здоровью
- Добровольное внедрение систем контроля качества

Включенные в план плановых проверок объекты

Объекты 1 класса: Чрезвычайно высокого риска – предприятия пищевой промышленности, крупные объекты сбора, очистки, распределения воды, крупные промышленные предприятия 1 класса по санитарной классификации, расположенные в густонаселенных районах, полигоны промышленных и бытовых отходов – **один раз в год**

Объекты 2 класса: Высокого риска - крупные предприятия общественного питания, объекты водоснабжения, водоотведения, промышленные объекты, в ряде случаев – предприятия по производству продуктов питания, социальные объекты - крупные больницы и поликлинические отделения, детские лагеря и школы- **один раз в 2 года**

Объекты 3 класса: Значительного риска – социальные объекты: учреждения образования, учреждения отдыха и оздоровления взрослых, учреждения здравоохранения (с коечным фондом и поликлиники), объекты питания, розничной торговли пищевыми продуктами, объекты промышленности и транспорта и другие объекты не относящиеся ко 2 классу-**один раза в 3 года**

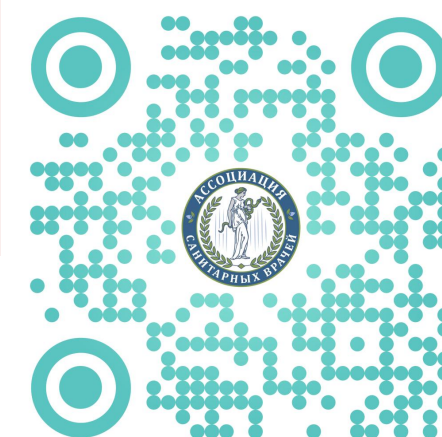
В 4,5 классах: Среднего и Умеренного риска представлен весь спектр видов мелкой деятельности-**один раз в 4/6 лет.**

6 класс – Низкий риск в план проверок не включены.

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**



ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



Сферы деятельности с высокой категорией риска



Детское питание

Производство и организация питания для детских учреждений, включая школы, детские сады, лагеря отдыха, детские санатории



Лечебное питание

Пищевые блоки медицинских организаций, санаториев, учреждений социального обслуживания с постоянным проживанием



Производство мясной продукции

Мясокомбинаты, цеха по производству полуфабрикатов, колбасных изделий и других мясных продуктов



Производство молочной продукции

Молокозаводы, сыродельные предприятия, производители кисломолочной продукции



Переработка рыбы и морепродуктов

Предприятия по переработке рыбы, производству рыбных консервов и полуфабрикатов



Массовое питание

Крупные сетевые предприятия общественного питания с большим охватом населения

Продукты с высокой категорией риска

Продукты с высокой категорией риска:

- **Детское питание** всех видов, включая смеси для искусственного вскармливания, прикормы, продукты для питания детей раннего возраста
- **Скоропортящиеся продукты животного происхождения:** охлажденное мясо, птица, рыба, молоко, яйца и продукты их переработки со сроком годности до 72 часов
- **Кулинарные изделия**, салаты, кремовые кондитерские изделия, особенно требующие холодильного хранения
- **Продукты, не подвергающиеся термической обработке перед употреблением:** копченые рыбные и мясные деликатесы, сыры, свежие овощи и фрукты
- **Биологически активные добавки к пище**, особенно содержащие растительные компоненты или пробиотические культуры
- **Специализированная пищевая продукция** для спортсменов, беременных женщин, лиц пожилого возраста
- **Минеральная и питьевая вода**, расфасованная в емкости





Роль каждого



Реклама



**Директор, повар,
курьер, технолог,
менеджер по
закупкам, аудитор,
кладовщик,
покупатель, гость,
пациент, прихожанин,
учитель, воспитатель;**

**Менеджер по
продажам**

- РЕБЕНОК!



**Всегда внимательно читайте состав
продукта на этикетке.**

**Если у вас есть сомнения,
проконсультируйтесь с педиатром
или диетологом.!!!**

Состав:

Свинина, вода, мясо птицы механической обвалки куриное, белковый стабилизатор, филе грудок куриных, масло подсолнечное, комплексные пищевые добавки (животный белок говяжий, молочный белок, регуляторы кислотности: E450(I,II), E451(I), E262(I, II), E331(III): посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), стабилизаторы: камеди (рождкового дерева, ксантовая, тары), E471i; сахар, пряности, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислители: аскорбиновая и лимонная кислоты); соль, краситель кармины.





Роль каждого

Особенности работы кладовщика и менеджера по закупкам.

Своевременное выявление и изолирование потенциально опасных продуктов.

Маркировка несоответствующей продукции.

Информирование руководства о выявленных несоответствиях.

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





Роль каждого



Особенности работы кладовщика:



Контроль условий хранения

Прием продукции
(температура продукта и температура внутри кузова а/м)
Регулярная проверка температуры и влажности в
складских помещениях.

ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО.

Ведение журнала (ч/л) температурного контроля.

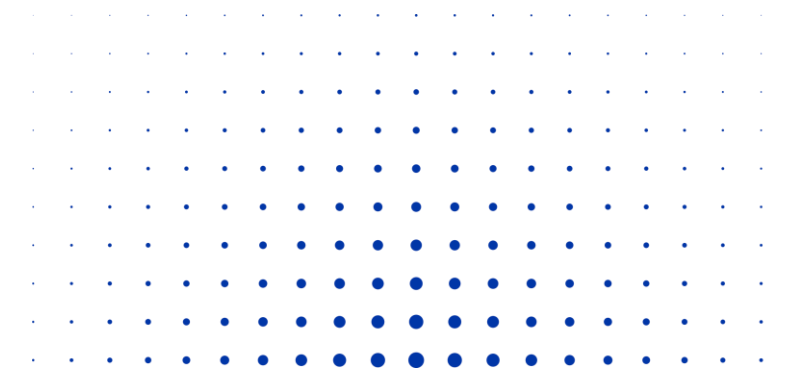
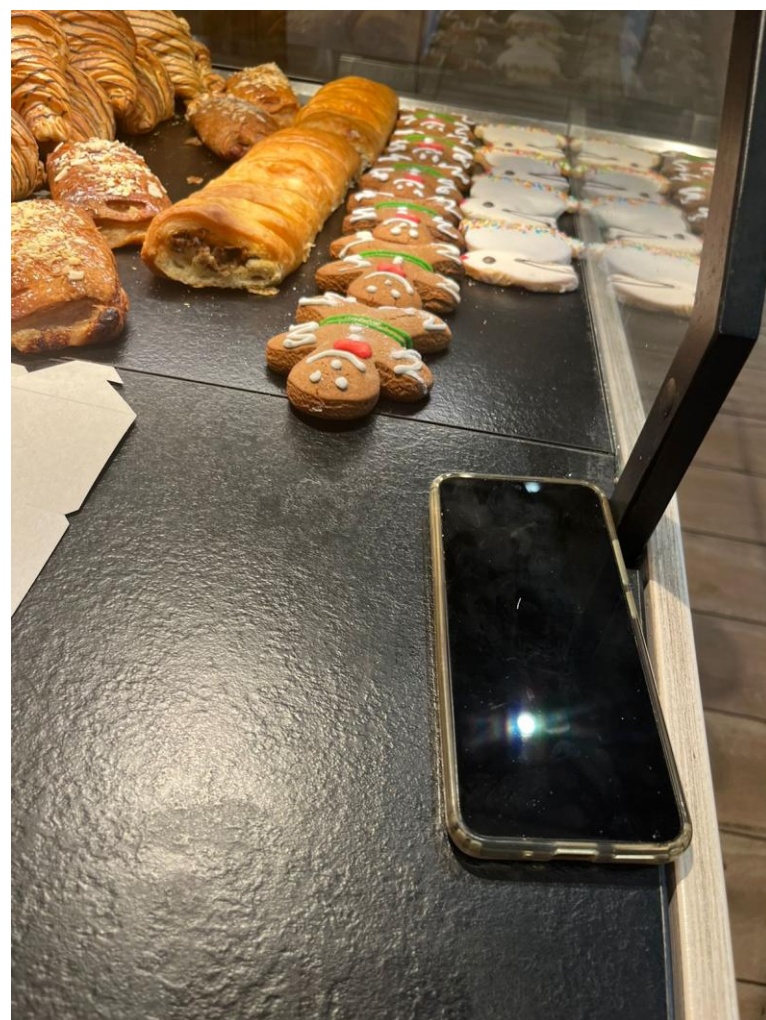
Организация хранения согласно принципу FIFO
(первым поступил — первым используется).

Компетентность сотрудника.





Роль каждого



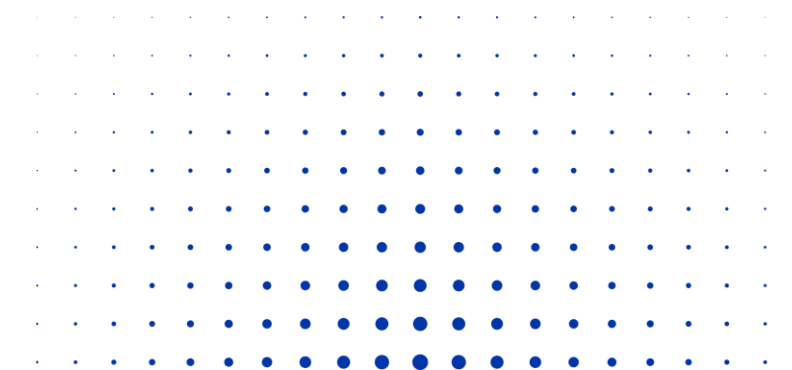


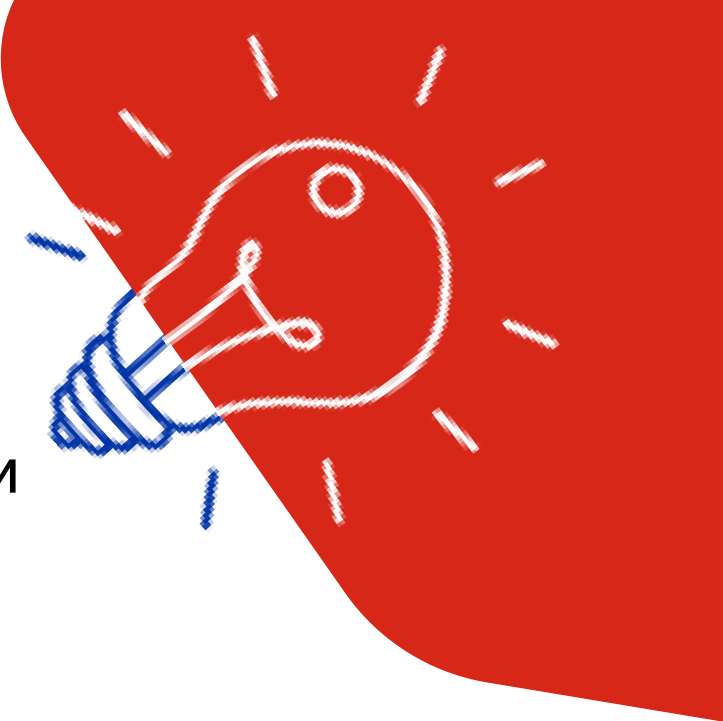
Роль каждого

Все сотрудники предприятия
участвующих в приготовлении
пищевой продукции,

независимо от должности,

являются важными звеньями в
цепи обеспечения
пищевой безопасности.





Роль каждого

**Лидерство
и
Пример руководителей
высшего звена.**

**Роль Руководителя
предприятия.**

Руководитель несёт **главную** ответственность за внедрение и функционирование системы пищевой безопасности во всех процессах предприятия.

В его обязанности входит:

- Ответственность за внедрение ХАССП во всех процессах;
- Выделение ресурсов для обеспечения безопасности пищевой продукции;
- Контроль эффективности системы и принятие корректирующих мер;
- Стратегические решения по управлению выявленными рисками;
- Создание культуры безопасности в организации;
- Организация обучения для всего персонала;
- Принятие решений об управлении рисками;

Директор должен демонстрировать **личную приверженность** принципам пищевой безопасности и **мотивировать весь персонал** на соблюдение установленных правил.

Без лидерства на высшем уровне СМБПП не сможет эффективно функционировать.





Роль каждого

Управление СМБПП
эффективна

только тогда, когда каждый
сотрудник понимает свою
роль и ответственность в
контексте риск-ориентированного подхода

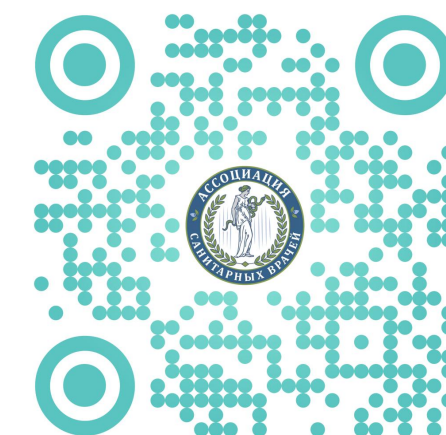
СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



Сбой в работе одного звена
может привести
к нарушению

всей системы
пищевой безопасности

Директор школы
И
Директор пищевого производства





Роль каждого

Риск-ориентированное мышление.

Система пищевой безопасности требует участия каждого,
от
Директора
до
Родителя



Проектировщик

Строитель

Обслуживающий персонал

Управляющий





Роль каждого



**Реализация принципа
«предвидеть и предупредить».**

Преднадзор!

Проектировщик

Строитель

Обслуживающий персонал

Управляющий



Значение командной работы и обучения персонала.

Культура «сообщения о рисках»: ключ к безопасности.

**Открытость,
Вовлечённость,
Совершенствование.**





Риск-ориентированный подход и мышление в пищевой безопасности —эффективный инструмент обеспечения качества и безопасности продукции для НАС .

- Для бизнеса

- ☐ повышает уровень защиты потребителей;
- ☐ минимизирует вероятность отзыва продукции и репутационных потерь;
- ☐ оптимизирует использование ресурсов предприятия.

- Для потребителей

- ☐ обеспечивает более высокий уровень безопасности пищевой продукции,
- ☐ сокращает вероятность пищевых отравлений и других инцидентов, связанных с потреблением небезопасной пищевой продукции.





Роль каждого

Риск-ориентированное
мышление.



Роль каждого сотрудника в реализации риск-ориентированного мышления



Эффективная реализация риск-ориентированного подхода в пищевой безопасности требует активного участия всех сотрудников предприятия независимо от должности и уровня ответственности.

Каждый работник вносит свой вклад в обеспечение безопасности пищевой продукции.

Высшее руководство

Формирование политики и культуры безопасности

Руководители среднего звена

Внедрение и поддержание систем управления рисками

Технологи и инженеры

Проектирование безопасных процессов и проведение анализа рисков

Производственный персонал

Соблюдение требований и своевременное информирование о нарушениях

Вспомогательный персонал

Поддержание условий для обеспечения безопасности на всех участках



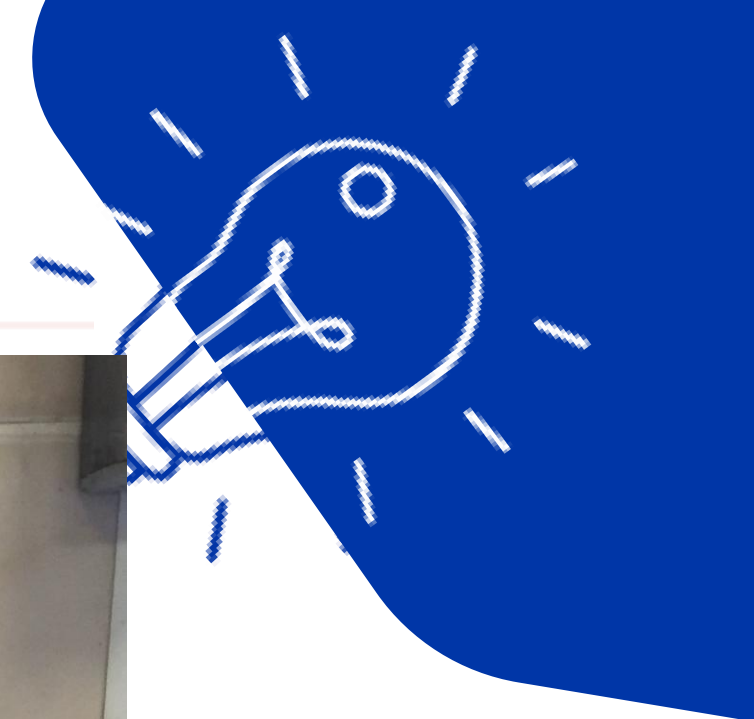
Роль каждого

Линейные повара и кухонные работники находятся на передовой пищевой безопасности,

именно они непосредственно контактируя с продуктами питания и инвентарем.

Их действия напрямую влияют на безопасность конечного продукта.

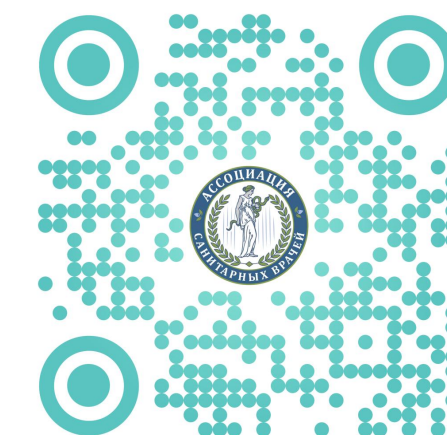
**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





Роль каждого

Регулярное обучение и повышение осведомленности персонала о рисках пищевой безопасности являются ключевыми элементами формирования культуры безопасности на любом предприятии.





Для объектов высокой категории риска обязательна разработка и внедрение программ производственного контроля, основанных на принципах ХАССП, с расширенным перечнем контролируемых показателей.

Контрольные органы уделяют особое внимание проверке функционирования этих программ в ходе плановых и внеплановых контрольно-надзорных мероприятий.

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





Роль каждого

Кейтеринг

**Приготовление
холодных закусок**

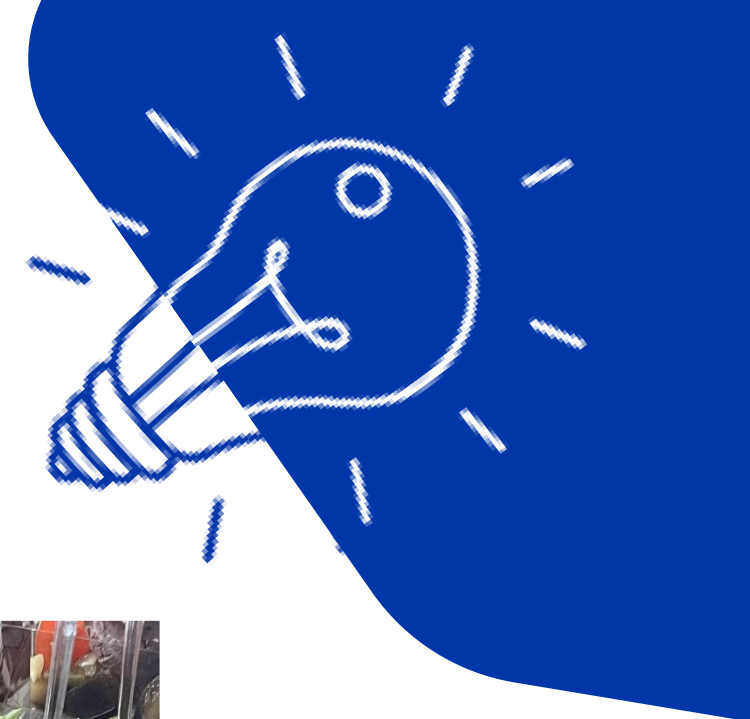
Транспортировка

Выкладка

холодных закусок



**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

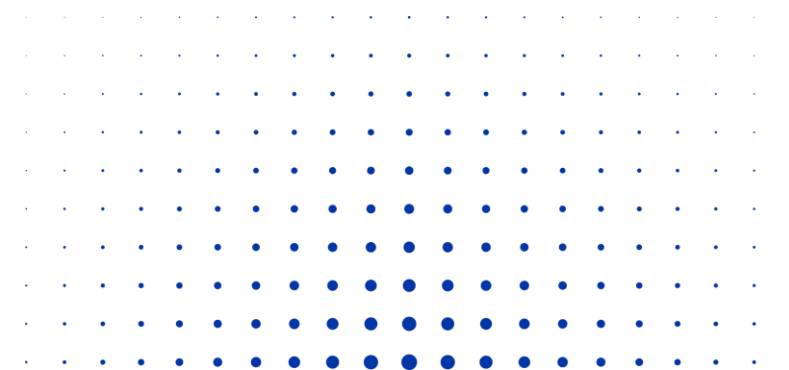
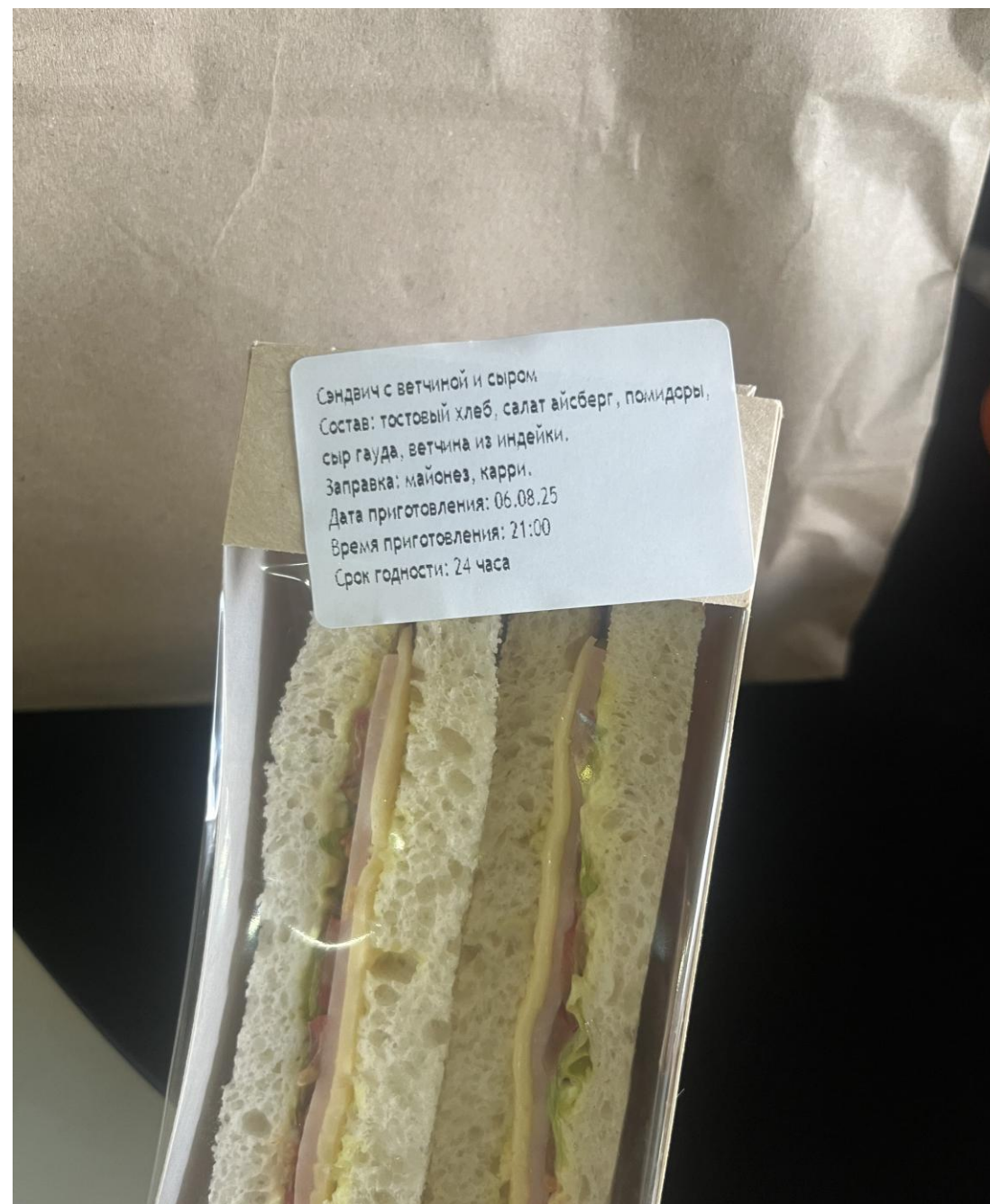




Роль каждого

Организаторы

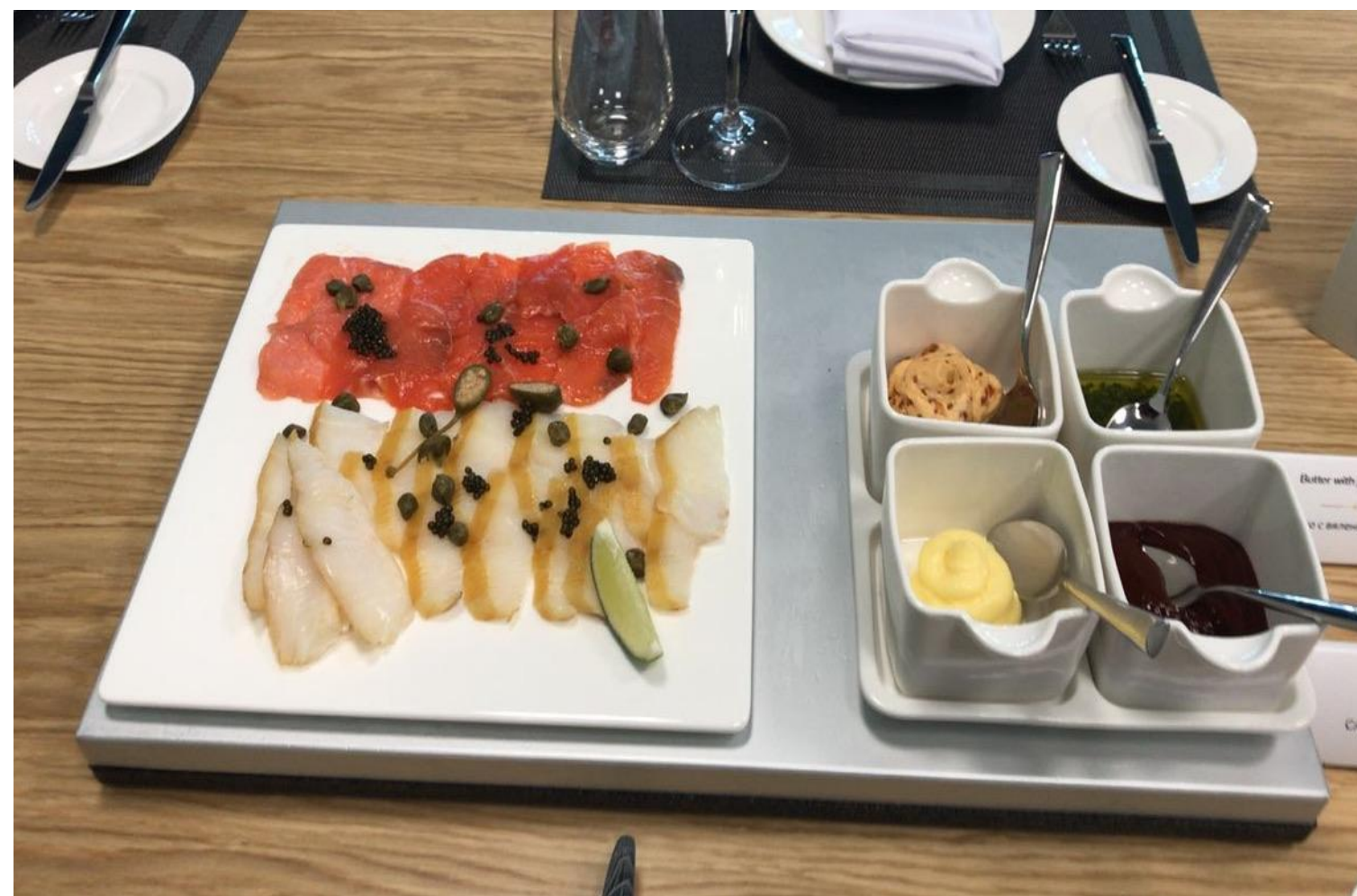
Кейтеринг





Вовлечение сотрудников всех уровней в процессы выявления и оценки рисков;
разработка предупреждающих мероприятий и анализ их эффективности не только повышает результативность СМБПП, но и способствует развитию инициативности и ответственности персонала.

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



Постоянное повышение
квалификации персонала

в вопросах пищевой
безопасности,
ознакомление с новыми
требованиями и
технологиями
обеспечивает
актуальность и
эффективность системы
ХАССП.

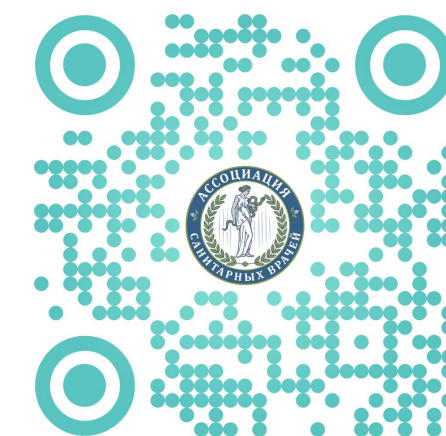


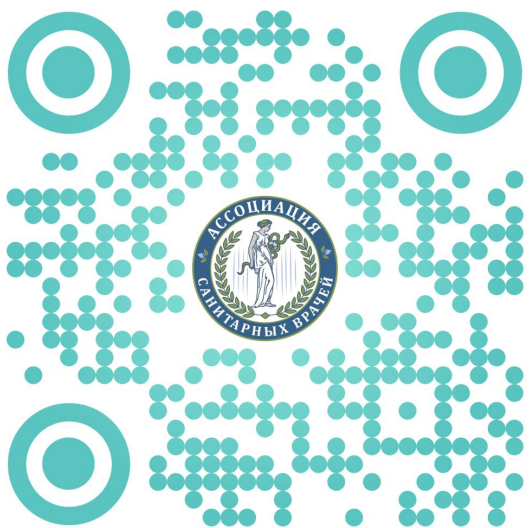
Роль каждого

Ваш личный
Преднадзор!

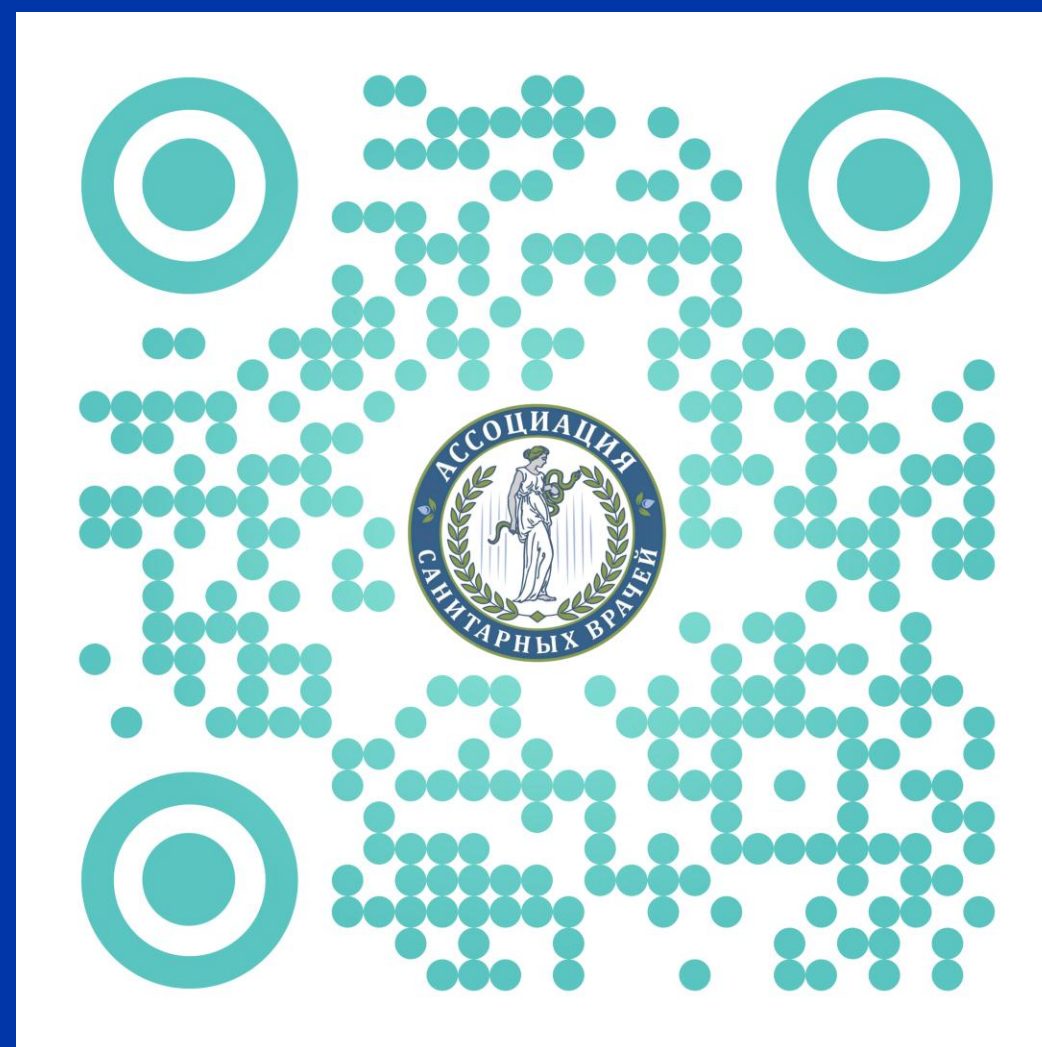


СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



Ядровская

Елена

Александровна

Учредитель

«Ассоциации санитарных врачей»

