

# 1. КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН РОЗРОБКИ ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ СИСТЕМИ НАССР

№ з/п	Шифр документа	Назва документа/процесу	Термін розробки/дні	
			С	Е
1.	ПП-01-21	Планування виробничих та допоміжних приміщень для уникнення перехресного забруднення: - оцінка негативного впливу зовнішнього середовища; - запобігання перехресному забрудненню; - аналіз плану облаштування території, приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху сировини, продукції, матеріалів тощо.	5	1
2.	ПП-02-21	Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок: - оцінка стану території та приміщень: стіни, підлоги, стелі, вікна, двері, поверхні, обладнання тощо); - організація технічного обслуговування та ремонту обладнання; - організація управління крихкими предметами.	5	1
3.	ПП-03-21	Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо: - оцінка комунікацій на підприємстві: вентиляція, електропостачання, водопостачання та водовідведення, освітлення тощо).	5	1
4.	ПП-04-21	Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами: - оцінка ризиків від контакту харчового продукту з поверхнями, водою тощо; - організація управління даними ризиками.	5	1
5.	ПП-05-21	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, побутових і допоміжних приміщень, території підприємства): - організація процедур санітарної обробки приміщень та території: інвентар, хімічні засоби, кваліфікація персоналу, оформлення програм санітарної обробки, валідація та верифікація процесів прибирання).	7	2
6.	ПП-06-21	Здоров'я та гігієни персоналу: - оцінка ризику від перехресного забруднення продукту персоналом (медичні огляди, щоденний контроль здоров'я персоналу, програми допуску до роботи, організація прання одягу персоналу, контроль відвідувачів).	7	2
7.	ПП-07-21	Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності: - класифікація відходів та відповідне управління ними (договори про утилізацію, організація видалення та зберігання відходів).	7	2
8.	ПП-08-21	Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби: - класифікація шкідників; - організація запобігання їх потраплянню в приміщення та організація боротьби з ними.	5	1
9.	ПП-09-21	Зберігання та використання токсичних сполук та речовин: - класифікація даних сполук; - затвердження переліку мийних та дезінфекційних засобів; - організація приймання, зберігання, видачі та використання даних сполук.	7	2
10.	ПП-10-21	Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками: - первинна та періодична оцінка постачальників; - оформлення специфікацій на сировину та допматеріали (за необхідністю на послуги).	7	2

№ з/п	Шифр документа	Назва документа/процесу	Термін розробки/дні	
			С	Е
11.	ПП-11-21	Зберігання та транспортування: - оцінка приміщень та обладнання для зберігання, сировини, продукції та матеріалів; - організація товарного сусідства та забезпечення необхідними температурними умовами; - організація зберігання за принципом FIFO/FEFO.	7	2
12.	ПП-12-21	Контроль за технологічними процесами: - організація управління невідповідними продуктами; - організація необхідних умов для проведення технологічних процесів.	5	1
13.	ПП-13-21	Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів: - визначення шляхів інформування споживачів у відповідності до вимог ЗУ 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».	7	2
14.	ОПП-Х-21	Операційні програми – передумови, які контролюють конкретні небезпеки і кроки у виробничому процесі (дефростація заморожених продуктів, управління алергенами, дезінфекція яєць тощо)	Від 3-ох до 10-ти днів	Від 1-го до 3-ох днів

## 2. КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН РОЗРОБКИ ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР СИСТЕМИ НАССР

№ з/п	Шифр документа	Назва документа/процесу	Термін розробки/дні	
			С	Е
1)	1	Про комплекс організаційних заходів щодо розроблення системи НАССР та створення групи НАССР	2 дні	1 год
2)	2	Про призначення відповідальної особи за забезпечення єдності вимірювань		1 год
3)	3	Про проведення навчання стосовно вимог законодавства України в сфері безпечності харчових продуктів		1 год
4)	4	Про призначення групи відкликання (вилучення) харчової продукції		1 год
5)	5	Про посилення профілактичних заходів для попередження гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2,		1 год
6)	6	Про проведення валідації й верифікації системи НАССР		1 год
7)	7	Про введення в дію документації системи НАССР		1 год
8)	Ф-02-ДП-02	Опис сировини та інгредієнтів: - детальний опис всієї сировини, що постачається для виробництва харчового продукту у відповідності до чинного законодавства, нормативної документації та вимог оператора ринку.	Від 2-ох днів до 1-го місяця	Від 1-го дня до 10-ти днів
9)	Ф-02-ДП-02	Опис допоміжних матеріалів: - опис всіх допоміжних матеріалів, що контактують з харчовим продуктом у відповідності до чинного законодавства, нормативної документації та вимог оператора ринку.	Від 2-ох днів до 10-ти днів	Від 1-го дня до 5-ти днів
10)	Ф-04-ДП-02	Опис кінцевого продукту: - опис всього асортименту харчових продуктів, що виробляється на підприємстві.	Від 2-ох днів до 10-ти днів	Від 1-го дня до 5-ти днів
11)	П-01-21	Положення №1 про групу НАССР та її керівника: - визначення кола обов'язків та відповідальності групи НАССР та її керівника.	2	1
12)	ДМ-01-21	Управління документованою інформацією: - оформлення документації та протоколів; - порядок розробки, погодження, затвердження документації; - порядок організації внесення змін; - проведення актуалізації документації; - порядок скасування документації, зберігання, розсилання та ознайомлення з документації.	4	2
13)	ДМ-02-21	Інформування групи НАССР: - визначення кола осіб, щодо внутрішнього та зовнішнього інформування групи НАССР; - визначення механізму інформування.	4	2
14)	ДМ-03-21	Навчання персоналу: - розробка програми навчання персоналу до вимог НАССР; - порядок перевірки знань.	5	2
15)	ДП-01-21	Визначення та розподіл обов'язків та відповідальності персоналу: - розподіл обов'язків між персоналом, що задіяний в закупівлі продукції та матеріалів, зберіганні, виробництві, пакуванні, транспортуванні, прибиранні тощо.	5	2
16)	ДП-02-21	Ідентифікація та оцінювання небезпечних факторів: - механізм ідентифікації та визначення небезпечних факторів (порядок, аналіз спектру небезпечних факторів, протоколи для фіксації даних тощо)	4	2
17)	ДП-03-21	Визначення критичних контрольних точок та їх критичних меж: - механізм визначення критичних контрольних точок ККТ, критичних меж, протоколи для фіксації даних.	4	2

№ з/п	Шифр документа	Назва документа/процесу	Термін розробки/дні	
			С	Е
18)	ДП-04-21	Розроблення та проведення процедур моніторингу: - визначення методів моніторингу ККТ (Що контролюємо? Де контролюємо? Чим контролюємо? З якою періодичністю контролюємо? Хто відповідальний за контроль? Де фіксуємо показники?)	4	2
19)	ДП-05-21	Розроблення та проведення коригувань, коригувальних та запобіжних заходів: - фіксація та методи коригування та коригувальних дій щодо виявлених невідповідностей	4	2
20)	ДП-06-21	Формування плану НАССР: - розробка методів швидкого реагування на ККТ, фіксація всіх необхідних даних, визначення відповідального за контроль.	4	2
21)	ДП-07-21	Управління кризовими ситуаціями: - створення групи відкликання (вилучення) харчової продукції; - опис детального механізму відкликання харчової продукції від споживача.	4	2
22)	ДП-08-21	Забезпечення простежуваності продукції: - організація процедури простежуваності за принципом «крок назад» та «крок вперед».	4	2
23)	ДП-09-21	Проведення валідації та верифікації: - порядок проведення валідації системи НАССР та плану НАССР; - порядок проведення верифікації системи НАССР.	4	2
24)		Блок-схеми технологічних процесів: - розробка детальних схем технологічних процесів від приймання сировини, дод. матеріалів та води до виробництва і реалізації готового продукту; - обов'язкове внесення в блок-схеми всіх допоміжних процесів: чистка, миття, дефростація тощо);	Від 2-ох днів до 1-го місяця	Від 1-го дня до 10-ти днів
25)	Ф-04-ДП-02	Ідентифікації та оцінювання небезпечних факторів: - аналіз всіх небезпечних факторів на кожному етапі виробництва відповідно блок-схем технологічних процесів (визначення суттєвості небезпечного фактору)	Від 2-ох днів до 1-го місяця	Від 1-го дня до 10-ти днів
26)	Ф-01-ДП-03	Протокол визначення ККТ: - фіксація всіх ККТ	3	1
27)	Ф-02-ДП-03	Визначення критичних меж для кожної ККТ: - визначення критичних меж до кожної ККТ (час, температура, кількість домішок тощо)	3	1
28)	Ф-01-ДП-04	Протокол моніторингу критичних контрольних точок (ККТ): - фіксація фактичного механізму моніторингу кожної ККТ	3	1
29)	Ф-01-ДП-06	План НАССР: - фіксація необхідних коригувальних дій до кожної ККТ	3	1
30)		Навчання персоналу вимогам НАССР та оформлення відповідних протоколів (Розробка тільки форми протоколу)	5	1
31)		Оформлення протоколів наради НАССР щодо валідації системи НАССР: - перевірка та узгодження всієї документації НАССР з фіксацією у протоколах.	5	1
32)		Оформлення протоколів валідації системи НАССР	3	1
33)		Затвердження системи НАССР: - затвердження системи НАССР вищим керівництвом після узгодження документації і проведення її валідації	Від 1-го днів до 5-ти днів	-
34)		Введення в дію документації НАССР (введення в дію необхідних журналів та протоколів системи, запуск системи в роботу: - введення в дію всієї документації в термін від трьох до семи робочих днів після затвердження документації вищим керівництвом.	Від 3-ох днів до 7-ми днів	-

### 3. ТЕРМІНИ РОЗРОБКИ СИСТЕМИ НАССР

Загальний орієнтовний термін розробки **програм-передумов**:

ХТО ВИКОНУЄ	РОБОЧИЙ ЧАС (дні)	КАЛЕНДАРНО (місяці)	КАЛЕНДАРНО (дні)
Самостійно – С	80 - 90	3,5 – 4,0	109 - 123
Допомогає кваліфікований сторонній експерт Е*	19 - 21	0,9- 1,0	26 - 29

Загальний орієнтовний термін розробки **постійно діючих процедур** системи НАССР:

ХТО ВИКОНУЄ	РОБОЧИЙ ЧАС (дні)	КАЛЕНДАРНО (місяці)	КАЛЕНДАРНО (дні)
Самостійно – С	86 – 201	3,9 – 9,1	117 - 274
Допомогає кваліфікований сторонній експерт Е*	36 – 71	1,6 – 3,2	49 - 97

Загальний орієнтовний термін розробки **ВСІЄЇ системи НАССР**:

ХТО ВИКОНУЄ	РОБОЧИЙ ЧАС (дні)	КАЛЕНДАРНО (місяці)	КАЛЕНДАРНО (дні)
Самостійно – С	166 – 291	7,5 – 13,2	226 – 396
Допомогає кваліфікований сторонній експерт Е*	55 – 92	2,5 – 4,2	75 - 125

Загальний орієнтовний та округлений термін розробки **ВСІЄЇ системи НАССР**:

ХТО ВИКОНУЄ	РОБОЧИЙ ЧАС (дні)	КАЛЕНДАРНО (місяці)	КАЛЕНДАРНО (дні)
Самостійно – С	160 – 300	7 – 13	210 – 390
Допомогає кваліфікований сторонній експерт Е*	50 – 90	2 – 4	60 - 120