**ПЕРЕЛІК ЗАВДАНЬ**

| **ЗАВДАННЯ** | **МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ЗАВАНТАЖЕННЯ** |
| --- | --- |
| **ЗАВДАННЯ 1/100**  Вам необхідно завантажити чек лист та заповнити його відповідно до фактичних показників виробництва. | Чек-лист підготовки інформації. |
| **ЗАВДАННЯ 2/100**  Зберіть команду НАССР для свого виробництва. | Наказ формування групи НАССР |
| **ЗАВДАННЯ 3/100**  Разом з командою НАССР проведіть діагностичний аудит, використовуючи Акт діагностики.  *Після проведення аудиту складіть перелік невідповідностей та зауважень та розробіть план по їх усуненню.* | Акти діагностичного аудиту  Приклад плану по усуненню невідповідностей |
| **ЗАВДАННЯ 4/100**  Розробіть план потужностей, включаючи територію, виробничі, побутові, допоміжні та складські приміщення.  Розробіть план вентиляції, водопостачання та водовідведення.  Вкажіть на плані призначення виробничих та інших приміщень та зон, шляхи руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, персоналу та відходів. | Приклади планів потужності |
| **ЗАВДАННЯ 5/100**  Використовуючи плани складіть інструкцію, щодо належного планування та поточності технологічних процесів. | Приклад інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 6/100**  Проведіть аналіз стану інфраструктури, та перевірте, що всі матеріали, що використовуються не несуть загрози харчовим продуктам | - |
| **ЗАВДАННЯ 7/100**  Використовуючи складений у Завданні 1/200 Перелік обладнання зберіть всі Інструкції по експлуатації та паспорти на обладнання в окрему папку.  Проведіть ознайомленні співробітників з Правилами експлуатації обладнання. Особливо того обладнання, яке суттєво впливає на безпечність харчових продуктів. | - |
| **ЗАВДАННЯ 8/100**  На підставі вимог та рекомендованих регламентних робіт Правил експлуатації обладнання складіть план проведення обслуговування та ремонтних робіт технологічного обладнання та комунікацій (вентиляція, очищення води, жировловлювачі, каналізаційні стоки та ін.).  Визначте хто буде проводити обслуговування та ремонтні роботи - співробітники компанії або підрядна організація. Якщо підрядна організація - укладіть відповідні договори на види робіт. | План проведення обслуговування обладнання |
| **ЗАВДАННЯ 9/100**  При проведенні технологічного обслуговування обладнання, комунікацій або ремонтних робіт реєструйте виконання у відповідних журналах та збирайте від підрядників Акти виконаних робіт. | Форми журналів |
| **ЗАВДАННЯ 10/100**  Складіть перелік вимірювального обладнання (манометри, термометри, гігрометри, термощупи, датчики, вологоміри, лабораторні прилади, металодетектори та ін.), зберіть паспорти на обладнання та складіть графік повірки /калібрування.  при необхідності проведіть ознайомлення та навчання співробітників відповідному використанню вимірювального обладнання. | Форма переліку |
| **ЗАВДАННЯ 11/100**  Перевірте - чи в наявності договори на:   * водопостачання * водовідведення * електропостачання * газопостачання   Проаналізуйте - чи достатньо ресурсів для ведення технологічних процесів - потужності електроенергії, гарячої води, освітлення виробничих ділянок. | - |
| **ЗАВДАННЯ 12/100**  Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування.  Вкажіть відповідальних осіб за організацію робіт з обслуговування, визначте яким чином будуть обслуговуватися обладнання та комунікації.  Опишіть в інструкції вимоги до обслуговування виробничого обладнання.  В прикладі також міститься інструкція щодо калібрування холодильних та морозильних камер. | Приклад Інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 13/100**  Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо). | Приклад Інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 14/100**  Проаналізуйте можливість потрапляння сторонніх домішок в продукцію та розробіть заходи, щодо запобігання. | Приклади заходів |
| **ЗАВДАННЯ 15/100**  Складіть перелік скляних, дерев’яних та пластикових (з крихкого пластику предметів), що використовуються на виробництві та місцях поводження з харчовою продукцією (включаючи тару, елементи вимірювальних приладів, колби гігрометрів та ін.). | - |
| **ЗАВДАННЯ 16/100**  Складіть схему водопостачання та використання води за умов наявності фільтрувальної установки або систем водопідготовки, або використання води від постачальника, в тому числі технічної води, та резервної питної води. | - |
| **ЗАВДАННЯ 17/100**  Укладіть договір з лабораторією на проведення досліджень води питної та льоду.  Складіть графік - у відповідності з джерелом водопостачання. | - |
| **ЗАВДАННЯ 18/100**  До допоміжних матеріалів можуть бути віднесені - діоксид вуглецю, інертні гази, що використовуються для пакування, розчинники, мастила, що можуть випадково контактувати з харчовим продуктом.  Зберіть від постачальників /виробників підтвердження безпечності матеріалів. | - |
| **ЗАВДАННЯ 19/100** Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів | Приклад Інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 20/100**  Складіть перелік матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, включаючи пакувальні матеріали.  Проаналізуйте - чи всі матеріали придатні для контакту.  Зберіть від постачальників /виробників підтвердження безпечності матеріалів. |  |
| **ЗАВДАННЯ 21/100**  Встановіть перелік об'єктів для прибирання, миття та дезінфекції | Приклади для заповнення. |
| **ЗАВДАННЯ 22/100**  Перевірте Ваш прибиральний інвентар. | Вимоги до інвентарю. |
| **ЗАВДАННЯ 23/100**  Підберіть миючі засоби з урахуванням вимог. | Приклад реєстру: |
| **ЗАВДАННЯ 24/100**  На підставі інструкцій по використанню миючих засобів розробіть Програму миття та прибирання.  Встановіть періодичність проведення санітарного дня. | Приклади програм та графік та програму проведення санітарного дня: |
| **ЗАВДАННЯ 25/100**  Встановіть способи перевірки чистоти та заведіть відповідні журнали або чек листи | Приклади чек-листів |
| **ЗАВДАННЯ 26/100**  Підберіть дезінфекційні засоби, зробіть закупку та на підставі отриманих від постачальника даних (методичні вказівки, інструкції, рекомендації) розробіть періодичність дезінфекції різних поверхонь.  Зберігайте всі інструкції та супровідні документи.  Додайте інформацію про дезінфекцію в Програму прибирання. |  |
| **ЗАВДАННЯ 27/100**  Складіть перелік поверхонь для проведення змивів, використовуючи приклад у формі.  Укладіть договір з лабораторією та проведіть аналіз.  Зберігайте всі протоколи. |  |
| **ЗАВДАННЯ 28/100**  Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо миття, прибирання та дезінфекції.  Опишіть в інструкції вимоги до засобів, інвентарю, правила та періодичність прибирання. | **Приклад інструкції (ПП)** |
| **ЗАВДАННЯ 29/100**  Використовуючи приклад з форми, розробіть Правила гігієни та поведінки персоналу на виробництві.  ﻿  Визначте правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття  Проведіть інструктаж. | Приклад інструкції. |
| **ЗАВДАННЯ 30/100**  Перевірте наявність медичних книжок у персоналу.  Складіть графік проходження медоглядів, використовуючи періодичність з Наказу МОЗ.  Заведіть Журнал реєстрації проходження медоглядів, з використанням наданої форми. | Графік проходження медоглядів  Журнал реєстрації проходження медоглядів |
| **ЗАВДАННЯ 31/100**  Заведіть Журнал реєстрації контролю здоров'я персоналу.  Реєструйте щоденно результати огляду. | Приклад журналу |
| **ЗАВДАННЯ 32/100**  Складіть графік та проведіть навчання персоналу.  Реєструйте результати навчання. | Приклад Графіку та журналу реєстрації. |
| **ЗАВДАННЯ 33/100**  **Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо здоров’я та гігієни персоналу.** | Приклад інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 34/100**  Встановіть які відходи утворюються на виробництві.  Розробіть графік та спосіб видалення з потужності та вивезення харчових та інших відходів.  Перевірте, що стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію запроваджено. | Рекомендації по поводженню з відходами  Приклад реєстру відходів, наданий у формі. |
| **ЗАВДАННЯ 35/100**  Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо управління відходами - *за потреби.* | Приклад інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 36/100**  **Перевірте, що працюють заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності:** | Перелік заходів |
| **ЗАВДАННЯ 37/100**  Встановіть які шкідники, характерні для вашого виробництва та розробіть ефективні заходи. | Рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 38/100**  **Укладіть договір з постачальником по проведенню дератизації та дезінсекції.** | - |
| **ЗАВДАННЯ 39/100**  **Придбайте лампи та пастки**  **Встановіть на виробництві.** | Рекомендації. |
| **ЗАВДАННЯ 40/100**  Розробіть з використанням прикладу чек-лист щоденного контролю шкідників. | Чек-лист щоденного контролю шкідників. |
| **ЗАВДАННЯ 41/100**  Перевірте, що виконуються вимоги щодо токсичних сполук. | Рекомендації. |
| **ЗАВДАННЯ 42/100**  Проведіть інструктаж співробітників з використанням матеріалу. | Інструкція. |
| **ЗАВДАННЯ 43/100**  Реєструйте проведення інструктажу у Журналі з форми. | Журнал інструктажів |
| **ЗАВДАННЯ 44/100**  Перегляньте роботу з постачальниками.  Проведіть їх перевірку, аналіз та затвердіть тільки тих постачальників, що здатні постачати безпечний продукт.  Періодично переглядайте реєстр та вносьте зміни. | Чек-лист оцінки постачальників та рекомендації з форми. |
| **ЗАВДАННЯ 45/100**  Встановіть критерії приймання харчових продуктів.  Розробіть внутрішні інструкції. додайте фото та опис продуктів.  Розмістить візуальну інформацію в місцях приймання**.** | Прилади критеріїв для приймання. |
| **ЗАВДАННЯ 46/100**  Реєструйте результати вхідного контролю в Журналах.  Обов'язково вказуйте номер партії - це необхідно для простежуваності. | Приклад Журналу. |
| **ЗАВДАННЯ 47/100**  Зберіть інформацію про умови та терміни зберігання харчових продуктів, сировини, готової продукції. | Приклади з форми. |
| **ЗАВДАННЯ 48/100**  Розробіть чек листи або журнали з використанням Прикладів та контролюйте температуру та відносну вологість повітря.  **﻿** | Рекомендації щодо вимірювальних приладів |
| **ЗАВДАННЯ 49/100**  Використовуючи приклад, розробіть інструкцію щодо зберігання та транспортування. | Приклад інструкції (ПП) |
| **ЗАВДАННЯ 50/100**  Складіть програму технологічного контролю. | Приклад програми. |
| **ЗАВДАННЯ 51/100** Складіть графік лабораторного контролю.  Укладіть договір з лабораторією та проводьте дослідження згідно з Графіком.  Зберігайте протоколи, як підтвердження безпечності та відповідності готових продуктів. | Графік лабораторного контроля |
| **ЗАВДАННЯ 52/100**  Ознайомтеся з правилами маркування харчових продуктів та надання інформації споживачам. | Рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 53/100**  Ознайомтесь з рекомендаціями по роботі з алергенами.  Визначте всі алергени, що є в продукції та внесіть дані в таблицю. | Рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 54/100**  Ознайомтеся з прикладом інструкції по обробці яєць.  Придбайте дезрозчин який підходить для цієї мети (наприклад: Бланідаз, Suma Tab D4, PRIMA SOFT Uni-3, Жавель).  Розробіть процедуру та обробляйте яйця.  Використовуйте три контейнери промарковані "для миття яєць".  Для миття, дезінфекції та ополіскування. | Приклад інструкції по обробці яєць |
| **ЗАВДАННЯ 55/100**  Встановіть дезкилимки та завповнюйте їх рідиною для дезінфекції взуття. | Ознайомтеся з прикладом інструкції |
| **ЗАВДАННЯ 56/100**  Опрацюйте вимоги закону № 771, використовуючи відеоматеріали. Виберіть всі вимоги які відносяться до Вашого виробництва. | Посилання на відповідний документ |
| **ЗАВДАННЯ 57/100**  Опрацюйте вимоги Наказу № 590.  Зверніть увагу в першу чергу на опис та вимоги Програм-передумов. | Посилання на відповідний документ |
| **ЗАВДАННЯ 58/100**  Опрацюйте вимоги Постанови, перевірте, чи Ваше виробництво потрапляє під дію Постанови, чи є необхідність отримати експлуатаційний дозвіл? | Посилання на відповідний документ |
| **ЗАВДАННЯ 59/100**  Опрацюйте вимоги Наказу, перевірте, чи Ваше виробництво потрапляє під дію Наказу, перевірте чи вірно зареєстроване Ваша потужність. | Посилання на відповідний документ |
| **ЗАВДАННЯ 60/100**  Опрацюйте вимоги Закону, зверніть увагу на статті, що стосуються заходів державного контролю. | Посилання на відповідний документ |
| **ЗАВДАННЯ 61/100**  Опрацюйте вимоги Наказів та Постанови, виберіть вимоги, що стосуються Вашої продукції. | Посилання на відповідні документи |
| **ЗАВДАННЯ 62/100**  Якщо Ви є постачальником для закладів шкільного харчування ознайомтеся з документами. | Посилання на відповідні документи |
| **ЗАВДАННЯ 63/100**  Ознайомтеся зі штрафними санкціями для операторів ринку харчових продуктів. | Перелік штрафних санкцій |
| **ЗАВДАННЯ 64/100**  Використовуючи приклади складіть описи сировини, інгредієнтів та матеріалів, що контактують з харчовою продукцією. | Приклади описів |
| **ЗАВДАННЯ 65/100**  Використовуючи приклади складіть описи готової продукції. | Приклади описів |
| **ЗАВДАННЯ 66/100**  Використовуючи різні приклади складіть блок-схеми технологічних процесів. |  |
| **ЗАВДАННЯ 67/100**  Перевірте відповідність блок схем на виробництві. | Перелік питань |
| **ЗАВДАННЯ 68/100**  Група НАССР повинна затвердити інформацію, що  надана в описах та технологічних блок-схемах.  Рішення необхідно оформити рішенням зустрічі групи НАССР. | Використовуйте протокол у прикладі. |
| **ЗАВДАННЯ 69/100** Складіть перелік всіх можливих небезпечних чинників, які можуть становити потенційну загрозу для Вашого продукту. | - |
| **ЗАВДАННЯ 70/100** Складіть перелік вже розроблених та впроваджених мір керування. | Поради та рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 71/100** Проведіть аналіз небезпечних чинників, використовуючи попередню інформацію. **﻿** | Форма протоколу для заповнення. |
| **ЗАВДАННЯ 72/100** Проведіть оцінку небезпечних чинників, використовуючи наведену матрицю, або будь яку матрицю/шкалу для оцінки небезпечних чинників (Додаток 2 до Наказу № 590).  Виділіть всі небезпечні чинники, що за аналізом виявились суттєвими та складіть їх перелік, Внесіть в форму у прикладі для визначення мір керування. | Завантажте форму для визначення мір керування |
| **ЗАВДАННЯ 74/100**  Проведіть категоризацію мір керування | - |
| **ЗАВДАННЯ 75/100 Для кожної міри керування необхідно визначити:**  **- критичні межі для ККТ**  **- критерії виконання для OPRP**  **﻿﻿-описати процедури OPRP (у довільному порядку)** | Форма План НАССР |
| **ЗАВДАННЯ 76/100**  Розробіть програму моніторингу критичних меж в ККТ та спостерігання виконання OPRP: | - |
| **ЗАВДАННЯ 77/100** Для кожної ККТ та OPRP необхідно розробити корегувальні дії (корекції). | - |
| **ЗАВДАННЯ 78/100**  **Розробіть процедури та способи верифікації плану НАССР.** | - |
| **ЗАВДАННЯ 79/100**  **Встановіть перелік відповідної документації, що стосується виключно плану НАССР (чек листи мониторингу, записи коррекції, протоколи та їн.).** | Приклади записів та розробіть на їх підставі власну документацію. |
| **ЗАВДАННЯ 80/100 Проведіть засідання групи НАССР та затвердіть план НАССР протоколом. ﻿** | Приклад протоколу |
| **ЗАВДАННЯ 81/100 Проведіть валідацію плану НАССР, включіть Протокол валідації як додаток до протоколу затвердження плану НАССР.** | Форма Протоколу валідації |
| **ЗАВДАННЯ 82/100 Розробіть процедуру, форми записів та збору інформації (чек-листи, протоколи, опитувальні анкети та ін.) верифікації.** | Приклади |
| **ЗАВДАННЯ 83/100 Проведіть актуалізацію плану НАССР.** | Приклад Протоколу актуалізації. |
| **ЗАВДАННЯ 84/100 ﻿**  **Крок 1 Розробки простежуваності** | Приклад підготовки інформації. |
| **ЗАВДАННЯ 85/100 ﻿ Крок 2 Розробки простежуваності** | Приклад підготовки інформації. |
| **ЗАВДАННЯ 86/100**  **Розробіть процедуру та послідовність дій, використовуючи рекомендації.** | Рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 87/100 Встановіть контакти для повідомлень** |  |
| **ЗАВДАННЯ 88/100 Розробіть процедуру тестування процесів (алгоритмів) вилучення та відклику, використовуючи рекомендації.** | Рекомендації |
| **ЗАВДАННЯ 89/100 Розробіть процедуру навчання персонал.** | Приклади плану проведення навчання персоналу |
| **ЗАВДАННЯ 90/100**  Проведіть навчання персоналу згідно зі складеними програмами та планами навчання.  проведіть тестування або опитування. | Протоколи проведення навчання |
| **ЗАВДАННЯ 91/100**  Розподіліть відповідальність між співробітниками за виконання процесів НАССР та ПП, ведення чек-листів та журналів. **﻿** | Протокол розподілу відповідальності |
| **ЗАВДАННЯ 92/100**  Складіть реєстр документації, визначте в якій формі будуть зберігатися інструкції, в якій формі будуть вестися записи (журнали, чек-листи, реєстри). | Реєстр документації |
| **ЗАВДАННЯ 93/100  Реєструйте всі невідповідності, що стосуються продукції, сировини, матеріалів, технологічних режимів виробництва. ﻿** | Журнал реєстрації невідповідності |
| **ЗАВДАННЯ 94/100** Реєструйте всі корегувальні дії розроблені для кожної невідповідності. **﻿** | Журнал корегувальних дій |
| **ЗАВДАННЯ 95/100** Складіть річний план та програму проведення внутрішнього аудиту. ﻿ | План аудиту.  Програма аудиту. |
| **ЗАВДАННЯ 96/100** Визначте серед співробітників компанії групу внутрішніх аудиторів, проведіть навчання, за посиланням ознайомтеся з вимогами до аудиторів. | Вимоги до аудиторів  Форма наказу. |
| **ЗАВДАННЯ 97/100** Проведіть перевірку (верифікацію) програм-передумов. | Чек-лист перевірки ПП |
| **ЗАВДАННЯ 98/100** Проведіть внутрішній аудит системи безпечності харчових продуктів з використанням прикладу чек листу. | Протокол аудиту приклад |
| **ЗАВДАННЯ 99/100** Періодично, але не менше одного разу на рік проводьте актуалізацію системи, переглядайте актуальність документів, інструкцій, графіків та інших документів. | - |
| **ЗАВДАННЯ 100/100** Складіть перелік дій, що періодично повторюються та заповніть календар НАССР, використовуючи приклад у формі. | Календар НАССР |