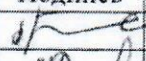


ГБОУ школа- интернат № 1 ст. Елизаветинской		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Пазенкова Т. Е.		23.08.21	Лист 1 из 8
	Согласовал	Менеджер по качеству Новоселова Э.А.		23.08.21	
	Разработан	ООО «Эксперт»			
	Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам		Код документа	ППОПМ - 013

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам

Введен приказом № 154 от « 23 » 08 2021 г.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	4
5.	Нормативные ссылки	5

Приложения

Приложение 1	График периодической поверки средств измерений	6
Приложение 2	Журнал калибровки средств измерения и измерительного оборудования	6
Лист	ознакомления с ППОМП	7

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной программы является соблюдение требований к измерительным и контрольным приборам, соблюдение графиков поверок и калибровок измерительных и контрольных приборов.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию данной программы несет менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.3. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

2. Программа выполнения

- 3.1. Все новое оборудование перед использованием проходит поверку и калибровку.
- 3.2. Оборудование проходит поверку во внешних специализированных лабораториях, имеющих сертифицируемое оборудование и приверженное отношение к международным/национальным стандартам согласно договору.
- 3.3. **Требования к измерительным приборам (весы и термометры):**
 - приборы необходимо поверять 1 раз в год;
 - должны иметься сертификаты о поверке оборудования;
 - на весах должна быть голограмма о поверке;

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 4

- на весы наклеивается этикетка с датой поверки, с температурными условиями содержания прибора, маркой оборудования.

- 3.4. В случае если оборудование выдает систематическую ошибку на него ставится этикетка о поправочном коэффициенте/ограниченном использовании. Если обнаружена несистемная или основная ошибка, прибор неисправен, он должен быть снят с использования до проведения ремонта. Инструмент маркируется о непригодности использования и направлении на ремонт. Если инструмент не подлежит ремонту, составляется акт списания прибора с производства с соответствующей маркировкой о непригодности дальнейшего использования. Весь персонал уведомляется о дальнейшей работе с инструментом. Ответственные лица, анализирующие серьезность проблемы и последствия ее влияния на качество и безопасность конечной пищевой продукции, оценивают предыдущие протоколы испытаний качества продукции и практики в области безопасности пищевой продукции. При необходимости, клиенты должны быть информированы для принятия мер, учитывая серьезность последствий влияния на конечную продукцию.
- 3.5. На основании графика периодической поверки средств измерений (*Приложение 1*) и графика калибровки средств измерения и измерительного оборудования (*Приложение 2*), группа безопасности пищевой продукции управляет службой отзыва для поверки и калибровки оборудования, где советуют пользователям предоставить рабочие инструменты по крайней мере за неделю до истечения срока действия калибровки.
- 3.6. Записи о калибровке, поверке, в том числе данные об измерениях и точности, поддерживаются в рабочем состоянии и анализируются по отношению к точности измерений руководителем группы ХАССП.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель группы ХАССП отвечает за выбор, приобретение, калибровку или поверку и техническое обслуживание контрольного, измерительного и испытательного оборудования, которые должны быть точными и достоверными для использования по назначению.
- 4.2. Менеджер по качеству поддерживает все записи о поверке и калибровке измерительных и контрольных приборов.
- 4.3. Функциональные руководители и все сотрудники несут ответственность за то, что только откалиброванное и поверенное оборудование используется в технологических

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам	ППОПМ - 013
		Лист 5

процессах производства. А также о том, что все оборудование прошло калибровку и поверку вовремя, согласно графику периодической поверки оборудования.

- 4.4. Руководитель группы ХАССП гарантирует, что все испытательное, контрольно-измерительное оборудование используется с требуемой точностью, аккуратностью и только на рабочих местах.
- 4.5. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции