

«Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	Кто			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие поставщика сырья/ продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить начальнику хозяйственного отдела (НХО). НХО - проверить актуальность списка	Кладовщик: в случае отказа –нет, иначе - занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие/ отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации и качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить НХО. НХО: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующему	Кладовщик: в случае отказа –нет, иначе занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов
	/03- контроль ПДК	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	По видам продукции	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации и качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить НХО. НХО: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующему	Кладовщик: в случае отказа –нет, иначе занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией в течение дня	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить НХО, выполнить его указания НХО: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в неделю медицинской сестрой. Внутренние аудиты

	/ 02 температу ра в холодильн ике +2- +6С	М – вероятность развития патогенных микроорганизм ов	Не выше +2- +6С	Температу ра в холодильн ике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистраци ей в течение дня	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить НХО, выполнить его указания НХО: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в неделю медицинской сестрой. Внутренние аудиты
--	---	---	-----------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	--	-----------	--	---	---