

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических  
контрольных точках и порядок действий в случае отклонения значений  
показателей**

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/отсутствии	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации и качества	Сверка соответствия информации в накладных с 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 температура в холодильнике +2- +6 С	М – вероятность развития патогенных микробов	Не выше +2- +6С	Температура в холодильнике	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
--	--	--	--------------------	-------------------------------	---------------------------------------	--	-----------	--	---	--