

# Товариство з обмеженою відповідальністю «Л Д К»

## НАКАЗ

10.08.2020

Херсон

№ 10/08/20

Про впровадження у ТОВ «ЛДК»  
(Херсонський підрозділ)  
Системи управління безпечністю  
харчових продуктів відповідно до вимог  
ДСТУ ISO 22000:2019

Керуючись Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншими законодавчими та нормативно-правовими актами, що діють у вказаній сфері,

### НАКАЗУЮ:

1. Розпочати з 10.08.2020 впровадження у ТОВ «ЛДК» Системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – СУБХП) відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019.

2. Створити робочу групу з питань впровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів (10 осіб) згідно з додатком 1.

3. Затвердити Положення про робочу групу з питань впровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів (додаток 2).

4. Робочій групі, створеній цим наказом:

4.1. Проводити свою діяльність у відповідності з Положенням, зазначеним у п. 3.

4.2. Підготувати план заходів щодо поетапного впровадження на підприємстві СУБХП та подати директору на затвердження.

Термін виконання – до 10.09.2020

4.3. Довести затверджений план заходів до виконання керівникам підрозділів та сприяти його реалізації у визначені строки.

Термін виконання – 1 день від дати затвердження плану.

5. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор



Г.Г.Мороз

Додаток 1  
до наказу директора  
ТОВ «ЛДК»  
10.08.2020 № 10/08/20

СКЛАД  
робочої групи з питань впровадження у ТОВ «ЛДК» (Херсонський підрозділ)  
Системи управління безпечністю харчових продуктів  
відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019

Доброзорова  
Олена Владиславівна

- керівник робочої групи, консультант з питань розробки та впровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів (за згодою)

Коробка  
Тетяна Броніславівна

- секретар робочої групи, заступник директора з питань діловодства

Члени робочої групи:

Мороз  
Георгій Георгійович

- директор ТОВ «ЛДК»

Бардачова  
Наталія Олександрівна

- заступник директора з питань персоналу та кадрового забезпечення

Бондарчук  
Алла Олегівна

- начальник юридичного відділу

Бугрін  
Ігор Володимирович

- начальник відділу матеріально-технічного забезпечення

Бусс  
Гнат Віталійович

- заступник директора з питань логістики

Карпенко  
Сергій Васильович

- старший менеджер-логіст відділу транспортної логістики

Ольховенко  
Сергій Петрович

- менеджер експедиції відділу транспортної логістики

Ухань  
Віктор Вікторович

- начальник складу Херсон

Чуприн  
Олександр Леонідович

- заступник директора з питань програмного і технічного забезпечення

Додаток 2  
до наказу директора  
ТОВ «ЛДК»  
10.08.2020 № 10/08/20

**ПОЛОЖЕННЯ**  
**про робочу групу з питань впровадження у ТОВ «ЛДК» (Херсонський підрозділ)**  
**Системи управління безпечністю харчових продуктів**  
**відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019**

**1. Загальні положення**

1.1. Дане Положення регламентує діяльність робочої групи з питань впровадження у ТОВ «ЛДК» (Херсонський підрозділ) Системи управління безпечністю харчових продуктів (далі - Робоча група).

1.2. Робоча група утворюється, реорганізується та ліквідується наказом директора ТОВ «ЛДК».

1.3. Робоча група є постійно діючим допоміжним органом, що утворюється з метою впровадження та дотримання у ТОВ «ЛДК» Системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – СУБХП).

1.4. Робоча група у своїй діяльності керується законодавчими та нормативно-правовими актами, що стосуються принципів і вимог ДСТУ ISO 22000:2019, наказами та іншими документами, затвердженими директором ТОВ «ЛДК», а також цим Положенням.

**2. Основні завдання Робочої групи**

2.1. Вживає заходів щодо запровадження у ТОВ «ЛДК» (Херсонський підрозділ) СУБХП, розробляє документи, необхідні для стандартизації діючих процесів.

2.2. Здійснює підготовку положень, інструкцій та інших документів стосовно дотримання на підприємстві СУБХП і контролює їх виконання.

2.3. Вдосконалює діяльність з управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві, розробляє заходи, що запобігатимуть впливу негативних чинників на внутрішні виробничі процеси.

2.4. Розглядає та сприяє вирішенню питань, що стосуються безпечності та якості харчових продуктів.

**3. Функції Робочої групи**

3.1. Основними функціями Робочої групи є:

- розробляти та впроваджувати внутрішні документи згідно зі вимогами ДСТУ ISO 22000:2019;

- навчати всіх працівників підприємства принципам СУБХП;

- контролювати дотримання працівниками положень, інструкцій та інших документів, які регламентують внутрішні виробничі процеси відповідно до вказаного Стандарту;

- підтримувати актуальність діючих документів, ініціювати у разі необхідності внесення змін;

- виявляти негативні чинники (втрати), що впливають на якість та безпечність харчової продукції, та вживати запобіжних заходів для недопущення їх у подальшому.

### 3.2. Обов'язки керівника Робочої групи:

- організовувати діяльність Робочої групи згідно із цим Положенням;
- проводити засідання відповідно до затвердженого плану;
- розглядати і приймати рішення щодо позапланових заходів з питань безпеки та якості харчових продуктів.

### 3.3. Обов'язки членів Робочої групи:

- аналізувати, відповідно до посадових обов'язків, діючі виробничі процеси та розробляти регламентуючі документи для їх стандартизації;
- своєчасно інформувати підлеглих працівників про стан впровадження на підприємстві СУБХП шляхом розміщення положень, інструкцій тощо на інформативних стендах, проведення зустрічей з колективом з метою роз'яснення основних вимог вказаних документів;
- вносити пропозиції до плану діяльності робочої групи та порядку денного її засідань;
- брати участь у підготовці матеріалів до засідань робочої групи (відповідно до посадових обов'язків);
- своєчасно та якісно виконувати рішення, прийняті робочою групою або директором з питань впровадження та дотримання на підприємстві СУБХП.

3.4. Обов'язки стосовно документування процесів ТОВ "ЛДК" (Херсонський підрозділ) у відповідності зі СУБХП, контролю їх актуальності покладаються на секретаря робочої групи.

## 4. Організація роботи

4.1. Робочу групу очолює керівник, який має відповідну кваліфікацію або за посадою належить до керівного складу підприємства.

4.2. До складу Робочої групи входять заступники директора та керівники структурних підрозділів, які за своїми посадовими обов'язками безпосередньо беруть участь у процесах, що можуть впливати на управління безпекою харчових продуктів.

4.3. Робоча група проводить свою діяльність на підставі плану, який розробляється членами цієї групи та затверджується її керівником на календарний рік.

4.4. Формою діяльності Робочої групи є засідання, що проводяться не рідше ніж один раз на місяць (планові), а також за необхідності (позапланові).

4.5. Засідання Робочої групи проводить її керівник, а у разі його тимчасової відсутності - особа, на яку ним покладено виконання обов'язків керівника Робочої групи.

4.6. Підготовку порядку денного та матеріалів до засідань Робочої групи здійснюють члени цієї групи відповідно до компетенції та резолюцій керівника Робочої групи.

4.7. Засідання Робочої групи вважається правочинним, якщо на ньому присутні більше половини осіб від її кількісного складу.

4.8. Протокол за результатами засідань Робочої групи готує секретар Робочої групи.

4.9. Рішення Робочої групи, прийняті на її засіданнях, доводяться до виконання окремими документами або завданнями, оформленими відповідно до внутрішніх стандартів.

## **5. Права**

Робоча група має право:

5.1. Надавати рекомендації щодо формування та реалізації на підприємстві СУБХП.

5.2. Ініціювати питання, документи, необхідні для удосконалення системи безпеки харчової продукції у відповідності з вимогами ДСТУ ISO 22000:2019.

5.3. Вносити пропозиції щодо скликання позачергових засідань Робочої групи, а також стосовно питань до порядку денного засідань.

## **6. Відповідальність**

Члени Робочої групи несуть відповідальність за:

6.1. Неналежне виконання визначених цим Положенням функцій та обов'язків.

6.2. Недотримання вимог чинного законодавства України у сфері безпечності та якості харчової продукції.

