

Утверждаю

Директор МБОУ «Нижеиртышская СШ»

им. М.Н.Макарова



Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП,
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижеиртышская средняя школа»
им. М.Н. Макарова

Омская область, Саргатский район
с. Нижеиртышское 2024г

РАЗДЕЛ 1 Общие сведения

1.1 Характеристика объекта

Наименование: МБОУ «Нижеиртышская СШ» имени М.Н. Макарова

Место нахождения: 646402, Омская область, Саргатский район, с. Нижеиртышское, улица Центральная, дом 18

Адрес производства продукции общественного питания: 646402, Омская область, Саргатский район, с. Нижеиртышское, улица Центральная, дом 20

Директор Васильева Ирина Леонидовна. Телефон: 838178-34337

Адрес электронной почты: nsoch@mail.ru

1.2 Характеристика зданий, набор помещений

Общая площадь пищеблока 163, 2 м².

Набор помещений пищеблока: Обеденный зал – 73 м², моечная кухонной и столовой посуды – 3 м², горячий цех -31,4 м², мясо-рыбный цех -12,9 м², овощной цех -8,9 м², кладовая сухих продуктов – 6,8 м², коридор – 12,9 м², тамбур с кладовкой – 14,3 м².

1.3 Характеристика инженерных систем

Естественное освещение;

Искусственное освещение: лампы люминесцентные - освещённость соответствует санитарным правилам.

Система отопления: централизованная;

Система водоснабжения – централизованная;

Система канализации – централизованная;

Система вентиляции: приточно-вытяжная.

1.4 Характеристика территории

Территория школы огорожена.

На территории школы установлен на огороженной бетонной площадке 1 контейнер с крышкой для ТБО.

РАЗДЕЛ № 2

Перечень нормативной документации

1	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880
2	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 881
3	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. Решением СЕЭК от 20 июля 2012 года № 58
4	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением КТС от 16 августа 2011 года № 769
5	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882
6	ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883
7	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 № 67
8	ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 № 68
9	ТР ЕАЭС 040 /2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбной продукции, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2016 № 162
10	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
11	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения
12	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 от 30.03.1999
13	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
14	Рекомендации Комиссии Кодекс Алиментариус
15	СанПиН 2.1.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
16	ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
17	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
18	Приказ Минтруда РФ N 988Н, Минздрава РФ N 1420Н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские

	осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"
19	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
20	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
21	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3
22	СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44
23	ГОСТ 12.1.003-2014 Система стандартов безопасности труда. ШУМ. Общие требования безопасности
24	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
25	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
26	С 01.09.2021 - СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней

РАЗДЕЛ № 3**Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру, гигиенической подготовке**

Должность	Количество работников	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической аттестации	Ответственное лицо
Заместитель директора по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в год	
Повар	1	1 раз в год	_____»_____	_____»_____
Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	_____»_____	_____»_____

РАЗДЕЛ № 4**Оценка факторов производственной среды**

Физические факторы	Цех, участок	НД	Кратность исследования	Ответственное лицо
Освещенность	Все производственные помещения и рабочие места	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	
Микроклимат	Все производственные помещения и рабочие места	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в 2 года	
Шум	Все производственные помещения и рабочие места	ГОСТ 12.1.003-2014	1 раз в 2 года	
Эффективность работы вентиляционной системы	Все производственные помещения: Общеобменная Местная	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в 3 года 1 раз в год	

РАЗДЕЛ № 5

Информация о продукции

5.1 Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием нормативной документации

Наименование продукции	НД на продукцию
Горячие блюда: гарниры, каши, запеканки, вторые блюда	Технологические карты
Напитки горячие (чай, кофе, какао)	Технологические карты

5.2 Условия хранения и сроки годности продукции

Наименование продукции	Условия хранения	Сроки годности
Горячие блюда и напитки горячие	Не ниже 65°C	Не более 3 часов

5.3 Способ употребления

Продукция общественного питания предназначена для непосредственного употребления в пищу.

5.4 Для производства продукции общественного питания используют следующее сырье:

- молоко и молочная продукция (молоко, масло сливочное, творог, сыр, йогурт);
- мясо птицы;
- полуфабрикаты из мяса (фарш говяжий);
- колбасные изделия (сосиски);
- овощи свежие, сушеные, соленые;
- масла растительные;
- рыба мороженая;
- соль поваренная пищевая;
- консервы овощные (горошек, паста томатная);
- сахар;

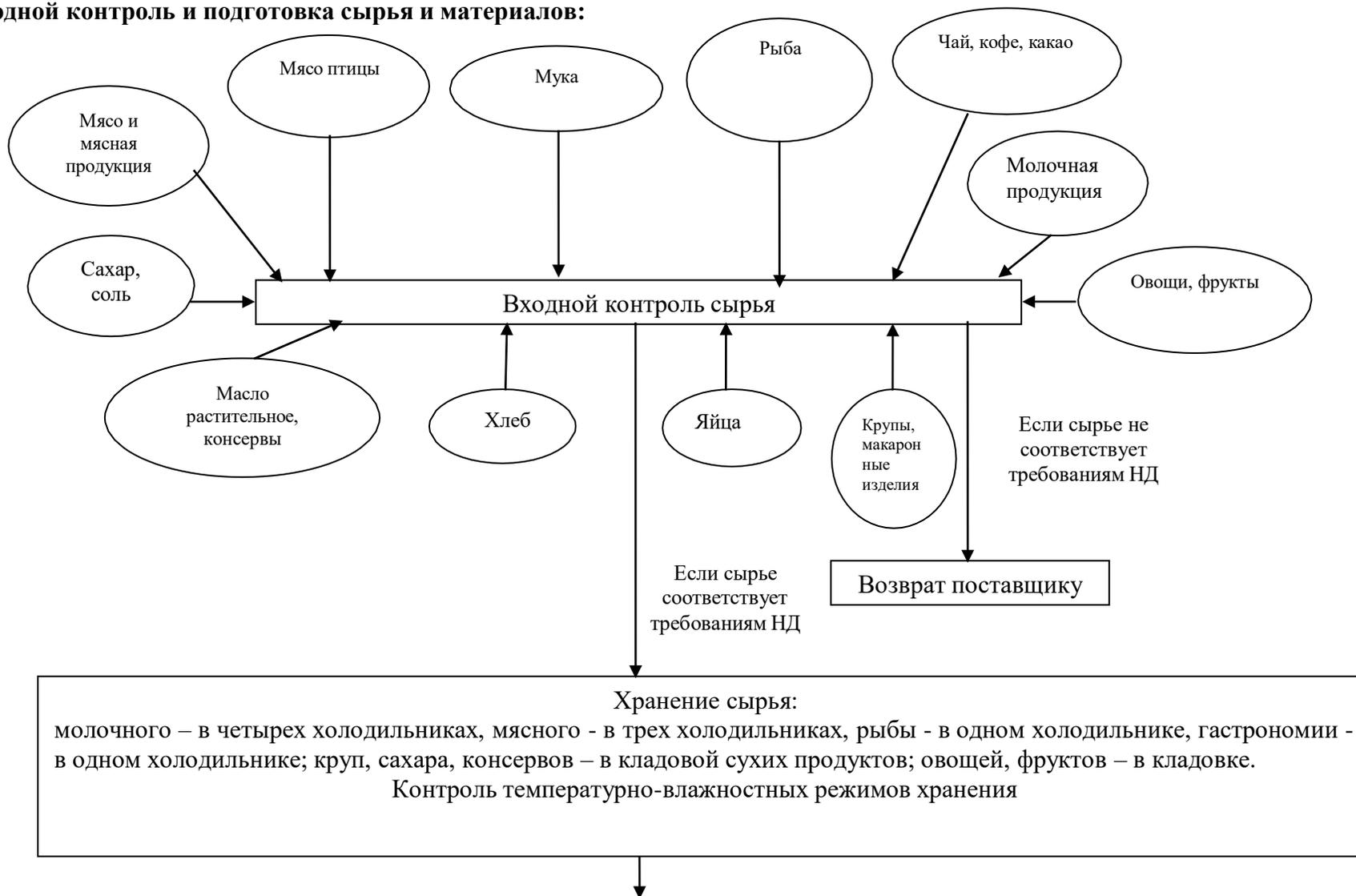
- крупы (гречневая, овсяная, пшенная, рисовая, манная);
- макаронные изделия;
- фрукты свежие;
- овощи свежие;
- мука пшеничная хлебопекарная;
- яйца куриные;
- хлеб;
- кофе, чай, какао;
- виноград сушеный;
- вода питьевая бутилированная.

Всё применяемое сырьё должно соответствовать требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и поставляться на предприятие с сопроводительными документами, подтверждающими качество и безопасность, а также позволяющими осуществлять прослеживаемость.

РАЗДЕЛ № 6

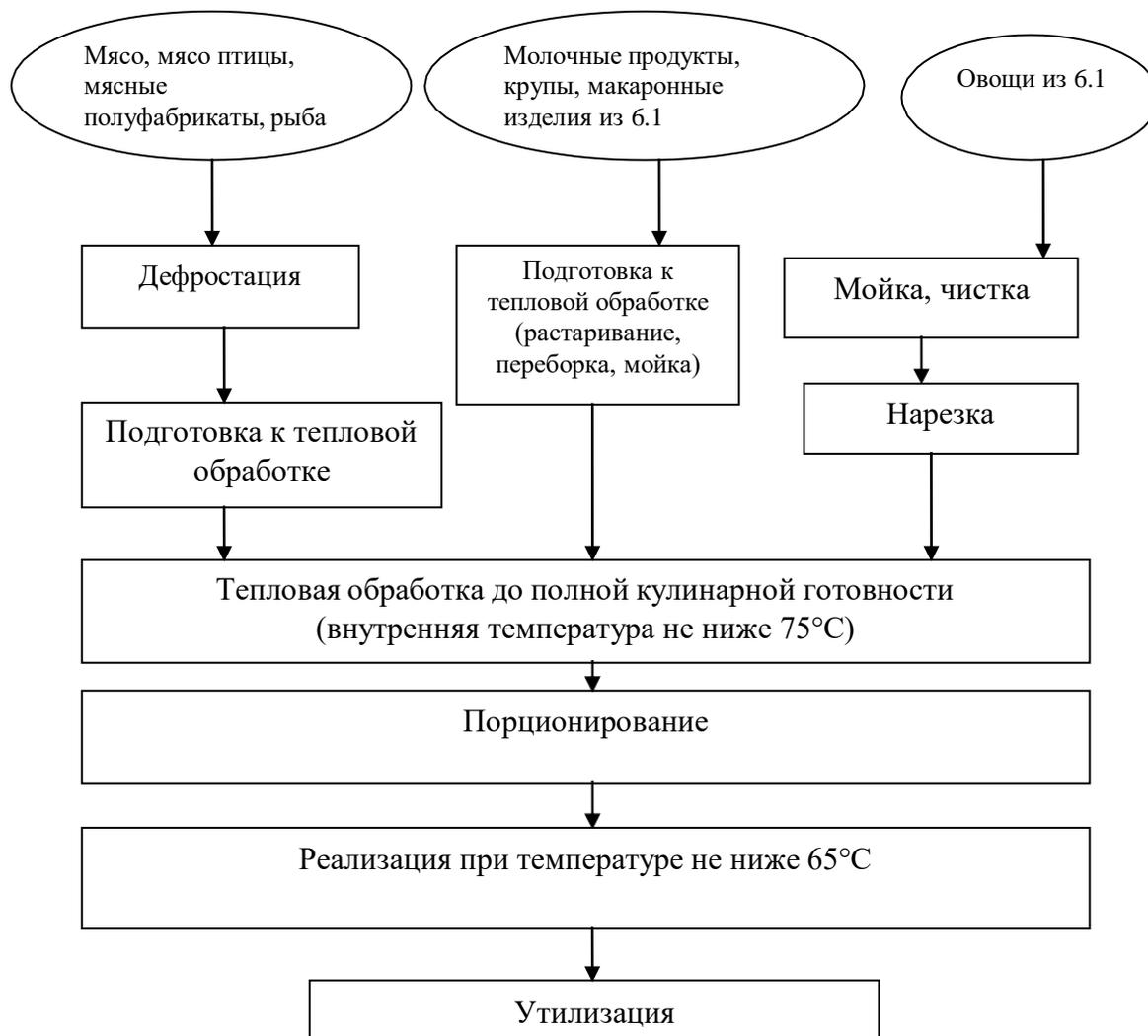
Информация о производстве.

6.1. Входной контроль и подготовка сырья и материалов:

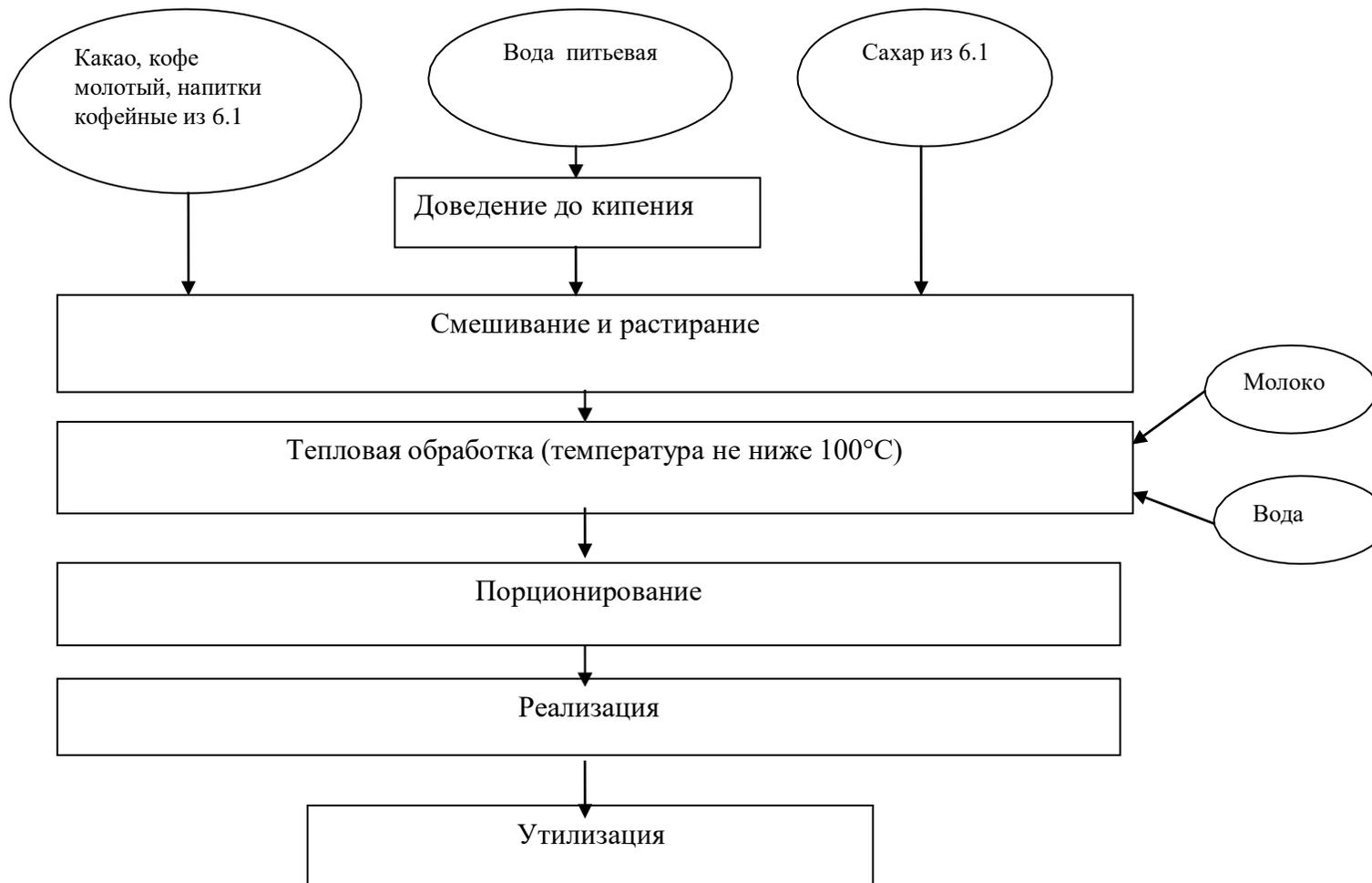


В схемы №№ 6.2-6.3

6.2 Технологический процесс производства горячих блюд (гарниры, вторые блюда):



6.3 Технологический процесс производства напитков (какао, кофе):



Раздел № 7

Программы предварительных условий

Программы предварительных условий разработаны на основе требований ГОСТ Р 56746-2015/ИСО/TS 22002-2:2013, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и представлены в таблице:

№ п/п	Требование ИСО/ТУ 22002-2	Документ	Ответственное лицо (должность)	Периодичность мониторинга	Записи
1	2	3	4	5	
4.1 Планировка зданий и помещений					
4.1.1 Инфраструктура					
1	Предприятие и его сооружения должны быть построены на капитальной основе и поддерживаться в надлежащем состоянии, отвечающем нормальной производственной и гигиенической практике.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
2	Планировка помещений должна обеспечивать предотвращение перекрестного загрязнения в ходе выполнения операций посредством физического разделения, расположения рабочих зон на достаточном расстоянии для минимизации риска и т.д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
4.1.2.1 Рабочее пространство. Общие требования					
3	Рабочие зоны должны быть четко идентифицированы и обозначены, физически или функционально.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
4	Предприятию необходимо иметь специальную зону, предназначенную для приемки товаров, позволяющую обеспечить соблюдение требований и контроль гигиены в отношении всех товаров.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
5	Готовая к употреблению продукция должна содержаться отдельно от сырой или непрigотовленной пищи. Операции по работе с потенциально опасными сырыми продуктами должны производиться в отдельном помещении или в зонах, физически отгороженных от зон, используемых для приготовления готовых к употреблению пищевых продуктов.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
4.1.2.2 Рабочие зоны для операций с пищевой продукцией					
6	Поверхности стен, полов и потолков должны быть водостойкими, герметичными, моющимися или чистящимися, не иметь трещин; кроме	-	Зам. директора по	При капитальном и	-

	того полы не должны быть скользкими. Места примыкания стен к полу должны быть сводчатыми или закругленными там, где это необходимо. Поверхность дверей должна быть стойкой и герметичной, а также быть гладкой и не иметь повреждений.		АХЧ	косметическом ремонте	
7	Необходимо предусмотреть адекватную дренажную систему, особенно в отношении площадей, где выполняется большой объем операций и имеет место постоянное перемещение персонала и оборудования, например, зоны для мытья рук, посуды и других принадлежностей.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
8	Потолки и потолочные крепления должны быть сконструированы и устроены таким образом, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата, а также осыпание частиц.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
9	Окна и другие отверстия должны быть сконструированы так, чтобы избежать скопления грязи, а открывающиеся наружные окна должны иметь сетки от насекомых. Сетки должны быть легко снимаемыми для очистки и содержаться в чистом состоянии. Внутренние подоконники окон, если они имеются, должны быть покатыми во избежание использования в качестве полок. Двери должны иметь гладкую и герметичную поверхность, а также должны самостоятельно закрываться и обеспечивать плотное прилегание к дверным проемам.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
10	Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.	СП 2.4.3648-20	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал контроля ресурса лампы
4.1.3 Освещение и вентиляция					
11	Осветительная аппаратура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения материалы, продукция или оборудование не будут загрязнены.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	
12	Подходящие вентиляционные системы должны проектироваться для конкретного процесса или продукта, и они должны быть способны обеспечивать требуемые параметры, заданные для температуры и влажности, применительно к конкретному процессу или продукции. Поток воздуха, обеспечиваемый естественной или принудительной вентиляцией, должен направляться от чистой в сторону загрязненной зоны.	-	Зам. директора по АХЧ	При проектировании	-
13	Следует обеспечить хорошую вентиляцию в зонах приготовления пищи в целях быстрого удаления избыточных испарений или запахов. Должны	-	Зам. директора по	При проектирова-	-

	быть установлены легко очищаемые воздухозаборники для удаления всех испарений, образовавшихся в ходе рабочего процесса.		АХЧ	нии	
4.1.4 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала					
14	Санитарно-техническое оборудование должно быть установлено вблизи мест, на которые распространяются требования гигиены, и должно быть ясно обозначено.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
15	Предприятие должно:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	1 раз в месяц	-
	а) предоставлять в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);				
	б) обеспечивать наличие раковин, специально предназначенных для мытья рук, и отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
	с) не допускать наличия санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
	д) иметь достаточное количество раздевалок для персонала;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
	е) обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
	ф) руководствоваться микробиологическими критериями в отношении воды, используемой для мытья рук, соответствующими требованиям к питьевой воде;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	2 раза в год	Папка протоколов испытаний воды
	г) обеспечивать наличие умывальников для мытья рук как внутри, так и снаружи производственных зон, в которых осуществляется переработка и приготовление пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-

4.2 Водоснабжение					
4.2.1 Питьевая вода					
16	Должно обеспечиваться снабжение водой, имеющей нужную температуру и напор, и также должны иметься сооружения для хранения и распределения воды, отвечающие предъявляемым требованиям. Они должны поддерживаться в надлежащей чистоте и периодически проверяться в процессе мониторинга.	-	Зам. директора по АХЧ	При реконструкции и строительстве	-
		-	Зам. директора по АХЧ	1 раз в год	Папка протоколов испытаний воды
17	Должна использоваться только питьевая вода. Должны сохраняться соответствующие записи и показания по результатам контрольных мероприятий, и только вода, пригодная для питья, должна использоваться в процессе приготовления пищи. Водяной пар, используемый при непосредственном контакте с пищей или с поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, должен делаться из питьевой воды.	-	Зам. директора по АХЧ	2 раза в год	Папка протоколов испытаний воды
4.3 Оборудование и посуда					
18	Оборудование и посуда должны быть сделаны из непроницаемых и устойчивых к коррозии материалов, которые не вносят токсичных частиц и не передают запаха или привкуса пище. Оборудование и посуда должны быть способны выдержать многократные операции по очистке и дезинфекции, должны иметь гладкую поверхность и не иметь пор, щелей или трещин.	-	Зам. директора по АХЧ	Каждый закуп	Папка сопроводительных документов на посуду и оборудование
19	Все оборудование и инструменты должны иметь конструкцию и быть сделаны таким образом, чтобы соответствовать базовым гигиеническим требованиям и их поверхности должны легко очищаться и дезинфицироваться.	-	Зам. директора по АХЧ	Каждый закуп	Папка сопроводительных документов на посуду и оборудование
20	Для оборудования предприятий общественного питания должны применяться программы технического обслуживания, включающие калибровку измерительных приборов, таких как термометры и устройства для регистрации температуры.	График проверки средств измерений	Зам. директора по АХЧ	1 раз в год	Папка свидетельств о проверке
4.4 Личная гигиена					

4.4.1 Общие положения					
21	Среди специалистов, отвечающих за надзор, нужно распределить специальным образом ответственность за обеспечение выполнения всеми сотрудниками предприятия всех требований п.4.4.	-	Зам. директора по АХЧ	1 раз в год	-
22	Посетителям, например, инспекторам регулирующих органов, клиентам и персоналу по ремонту и обслуживанию, должен быть предоставлен доступ к зонам работы с пищевыми продуктами с установленными ограничениями и обязательствами по соблюдению данными лицами установленных правил. Эти посетители должны пользоваться защитной одеждой и соблюдать требования пищевой безопасности, действующие на предприятии общественного питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Инструкция по приему посетителей Памятка для посетителя	Зам. директора по АХЧ	Каждое посещение	Журнал по приему посторонних лиц
4.4.2 Подготовка в области гигиены					
23	Все сотрудники предприятия общественного питания должны на непрерывной основе и в достаточном объеме проходить необходимую подготовку в области гигиены. Эта подготовка должна включать применимые положения настоящих технических условий ИСО/ТУ 22002. Должны вестись и поддерживаться в рабочем состоянии записи, связанные с такой подготовкой.	Санминимум	Медицинский работник по договору	Не реже 1 раза в год	Санитарные книжки
24	Следует оценивать результативность обучения и профессиональной подготовки работников.	-	-	-	-
4.4.3 Состояние здоровья					
4.4.3.1 Общие положения					
25	Руководство предприятия, работающего с пищевой продукцией, должно обеспечивать, чтобы состояние здоровья сотрудников, задействованных в производственную деятельность, не оказывало негативного воздействия на пищевую продукцию. Любой работник, заболевший заразной болезнью или имеющий открытые раны, не должен допускаться в зоны производства и обработки продукции, где может возникнуть угроза загрязнения пищи.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Гигиенический журнал
26	С учетом действующих обязательных требований, работники сферы общественного питания до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией, должны проходить медицинский осмотр.	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н	Медицинский работник по договору	1 раз в год	Санитарные книжки
4.4.3.3 Инфекционные и другие передаваемые заболевания					
27	Работники предприятия общественного питания, которые, как известно	Инструкция по	Повар	Ежедневно	Гигиенически

	или как предполагается, заражены какой-либо болезнью или являются носителями заболевания, передаваемого через пищу, или которые имеют инфицированные раны, нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы), кожные инфекции или испытывают тошноту, рвоту или диарею, не должны допускаться в зоны производства, обработки и хранения пищевой продукции. Работников нужно проинструктировать о необходимости сообщать руководству о любом заболевании или состоянии здоровья, которое может повлиять на безопасность пищевой продукции. В случае если работник не был допущен к работе из-за инфекционного заболевания, он перед тем, как вернуться к работе должен получить соответствующее разрешение от компетентного медицинского специалиста.	соблюдению правил личной гигиены			йжурнал
4.4.3.4 Травмы					
28	Работник, получивший рану или ожог, не должен продолжать работать с пищевой продукцией или с поверхностями, контактирующими с пищей, до тех пор, пока на его рану не будут наложены повязки, изготовленные из непромокаемых материалов, позволяющие обеспечить полную защиту поврежденной поверхности. Для этой цели на рабочих местах должны находиться медицинские аптечки для оказания первой помощи.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Гигиенически йжурнал
4.4.4 Чистоплотность персонала					
4.4.4.1 Общие положения					
29	Персонал, работающий на предприятиях общественного питания, во время работы с пищевой продукцией на своих рабочих местах должен поддерживать высокий уровень чистоплотности и носить подходящую защитную одежду или спецодежду, включая шапочки для волос, повязки, закрывающие усы и бороду. При необходимости нужно пользоваться подходящей спецобувью. Защитная одежда должна быть пригодна для стирки, кроме тех случаев, когда она используется для одноразового применения. Спецодежда должна быть чистой и в надлежащем состоянии, отвечающем специфике работы, которая выполняется работником.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
30	Передники, фартуки и аналогичные вещи не должны стираться и/или сушиться в зонах работы или приготовления пищи.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
31	Когда работа с пищевой продукцией производится вручную, ручные кольца должны быть сняты или надежно закрыты подходящим покрытием. Другие ювелирные украшения не допускаются в ходе операций с пищевыми продуктами.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал корректирующих действий

4.4.4.2 Мытье рук					
32	Персонал, работающий на предприятиях общественного питания, в процессе своей работы обязан систематически и тщательно мыть руки с мылом или дезинфицирующим средством водой, подаваемой по водопроводной системе, которая пригодна для питьевых нужд. Руки должны быть всегда вымыты до начала любой работы в зоне обработки пищевой продукции, сразу после пользования туалетом, после работы с загрязненным материалом и в любых других необходимых случаях. Руки должны быть вымыты и когда нужно дезинфицированы сразу после работы с любым потенциально загрязненным материалом, от которого может переноситься болезнь или загрязнение пищи или оборудования.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
33	Следует разместить предупредительные знаки и объявления с требованиями мытья и дезинфекции рук. Должны приниматься соответствующие меры по надзору, обеспечивающие выполнение данного требования.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Зам. директора по АХЧ	Еженедельно	Журнал корректирующих действий
4.4.4.3 Перчатки					
34	Перчатки должны быть сделаны из материалов, пригодных для безопасного контакта с пищевыми продуктами, быть чистыми и содержаться в надлежащем состоянии в соответствии с гигиеническими требованиями. Ношение перчаток не освобождает работника от необходимости тщательного мытья рук. Порванные перчатки или перчатки с любым нарушением защитного покрытия должны выбрасываться.	-	Зам. директора по АХЧ	Каждая партия	-
4.4.5 Поведение персонала					
35	Любое поведение, которое потенциально может приводить к загрязнению пищи, как например, прием пищи, курение, жевание (резинки, подушечек, орехов), соприкосновение пищи с волосами, лицом, носом и т.д. или действия, несовместимые с соблюдением гигиены, как например, плевание, должны быть строго запрещены в зонах работы с пищевой продукцией.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
36	Одежда или другие личные принадлежности, а также офисные материалы, инструмент и т.д. не должны находиться в зонах хранения или работы с пищевой продукцией.	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены	Повар	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
4.5 Управление закупаемыми материалами					
4.5.1 Оценка поставщиков					
37	Предприятию общественного питания нужно установить критерии для	-	-	-	-

	оценки поставщиков и вести записи, касающиеся соответствия поставщиков установленным критериям. Спецификации для сырьевых материалов, подлежащих закупке, должны учитывать возможность изменений, присущих данным продуктам, и требования, касающиеся специальных мер в области контроля.				
4.5.2 Требования к входной продукции					
38	Кроме соответствия установленным критериям, срокам годности и целостности упаковки должно быть проверено, засвидетельствовано и подтверждено состояние сырья, ингредиентов и упаковки в пункте приема. Сырьевые материалы и ингредиенты, требующие особых условий хранения (например, по параметрам температуры), должны подвергаться контролю и нужно снимать соответствующие показания для подтверждения того, что в отношении этих материалов были обеспечены надлежащие условия хранения.	-	Повар	Каждая партия	Журнал входного контроля поступающего сырья
39	Сырье, ингредиенты или упаковочные партии, не соответствующие требованиям, должны незамедлительно возвращаться поставщику. При отсутствии такой возможности, эти материалы должны быть надлежащим образом идентифицированы, обозначены и храниться в отдельном месте до тех пор, пока не будет принято решение о дальнейших действиях.	-	Повар	Каждая партия забракованного сырья	Папка актов на несоответствующую входную продукцию
4.6 Хранение и транспортировка					
4.6.1 Хранение					
40	Охлажденное сырье животного происхождения должно храниться при температуре, не превышающей 4°C . Другое сырье, требующее хранения в охлажденном или замороженном виде, например, отдельные виды овощей, должны храниться при наименьшей температуре, позволяющей сохранить качество материала. При хранении сырья или ингредиентов должны соблюдаться условия, позволяющие избежать ухудшения качества этих материалов, защитить их от загрязнений и предотвратить порчу. Должна соблюдаться установленная система оборота товарных запасов (например, FIFO – материалы, поступившие первыми на хранение, должны уходить в производство в первую очередь).	Инструкция по соблюдению условий хранения пищевой продукции	Повар	1 раз в 4 часа – для холодильных и морозильных камер, для складских помещений – 1 раз в сутки	Журнал контроля условий хранения
41	Сырье, ингредиенты и упаковка не должны укладываться непосредственно на пол (например, на настилы, в свертки или рулоны) и между стенами и материалами должно быть достаточное расстояние для того, чтобы проводить инспекционный контроль и мероприятия по борьбе с вредителями.	Инструкция по соблюдению условий хранения пищевой продукции	Повар	Ежедневно	Журнал учета температурно-го режима холодильного оборудования

42	Сырье и ингредиенты должны проверяться и отбираться перед началом приготовления пищи и, если потребуется, должны проводиться лабораторные тесты в целях определения пригодности для применения. Для приготовления пищи должно использоваться сырье и ингредиенты только надлежащего качества.	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
43	Замороженное сырье, которое не будет сразу использовано, должно храниться при температуре, не превышающей - 18°C. Предприятия общественного питания должны иметь холодильные и/ или морозильные установки достаточной мощности для хранения пищи при необходимой температуре.	Инструкция по соблюдению условий хранения пищевой продукции	Повар	1 раз в 4 часа	Журнал учета температурно - го режима холодильного оборудования
44	Холодильные установки должны иметь устройства для измерения и мониторинга температуры окружающей среды или охлаждаемых продуктов и эти устройства должны проходить процедуру калибровки на регулярной основе. Должны сниматься и регистрироваться показания по мониторингу температуры.	-	Зам. директора по АХЧ Повар	1 раз в год	Папка свидетельств о проверке Журнал учета температурно - го режима холодильного оборудования
4.6.2 Транспортировка					
45	Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры, предназначенные для транспортировки приготовленной и (или) охлажденной пищи, должны обеспечивать требуемые параметры температуры и если требуется, аттестованы соответствующими компетентными учреждениями. Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры, предназначенные для транспортировки пищевой продукции, должны быть спроектированы таким образом, чтобы можно было регулировать и поддерживать требуемую температуру. Должны регистрироваться показания для предоставления свидетельств правильной транспортировки.	-	-	-	-
46	Санитарно-гигиенические требования должны применяться к автотранспортным средствам, перевозящим готовую к употреблению продукцию. В процессе транспортировки следует обеспечить защиту пищевого продукта от пыли или от другого типа загрязнения.	-	-	-	-
4.6.3 Обращение с опасными веществами					

47	<p>Опасные вещества должны храниться в своей производственной упаковке и иметь соответствующую маркировку, включающую информацию о наименовании и отличительных чертах вещества, правилах его использования и сведения о токсичности. Такие вещества должны сохраняться и предназначаться только для специальных целей и операции с данными веществами должны проводиться только в присутствии и под надзором персонала, прошедшего соответствующую подготовку или получивших соответствующее разрешение или допуск к работе.</p> <p>Опасные вещества не должны использоваться или храниться в зонах работы с пищевой продукцией, где имеется угроза загрязнения.</p>	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
4.7 Очистка и санитарная обработка					
48	<p>Оборудование и посуда должны подвергаться очистке с необходимой периодичностью и в случае необходимости их следует дезинфицировать с использованием веществ и способов, обеспечивающих их надлежащее гигиеническое состояние. При проведении очистки или санитарной обработки помещений, оборудования и посуды должны предприниматься необходимые меры по предотвращению загрязнения пищи, например, водой, моющими жидкостями или дезинфицирующими средствами. Вещества, используемые для операций очистки, чистящие и дезинфицирующие средства должны быть пригодны для предназначенного применения и использоваться в соответствии с инструкциями изготовителя, должны быть надлежащим образом обозначены, храниться вдали от зон работы с продукцией и использоваться таким образом, чтобы не приводить к загрязнению, и при этом они не должны храниться в упаковочной таре и контейнерах для пищевых продуктов.</p>	Инструкция по санитарной обработке помещений, посуды, инвентаря и тары	Повар	Ежедневно	-
49	<p>Сразу по окончании работы или в соответствии с требуемой периодичностью полы, включая стоки, вспомогательные устройства или конструкции и стены помещений, используемых для работы с пищей, должны быть тщательным образом очищены.</p>	Инструкция по санитарной обработке помещений, посуды, инвентаря и тары	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
50	<p>Оборудование или предметы, используемые для очистки и санитарной обработки, должны храниться отдельно и таким образом, чтобы не загрязнять пищу, посуду, оборудование или предметы личной одежды.</p>	Инструкция по санитарной обработке помещений, посуды, инвентаря и тары	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-

51	Раздевалки или туалеты должны всегда содержаться в чистом состоянии. Используемые для очистки устройства, а также предметы защитной униформы сотрудников должны использоваться только для уборки туалетов и раздевалок.	Инструкция по санитарной обработке помещений, посуды, инвентаря и тары	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
52	Должны проводиться инспекционные проверки, чтобы удостовериться в том, что процесс уборки или очистки проводился в соответствии с установленными процедурами, и что удалось добиться требуемого стандарта чистоты (например, проверка записей, связанных с уборкой, микробиологические тесты для прошедших очистку сооружений и оборудования).	Инструкция по санитарной обработке помещений, посуды, инвентаря и тары	Зам. директора по АХЧ	1 раз в 2 месяца	Папка протоколов смывов
53	Оборудования или устройства, использованные для приготовления пищи, например, для очистки кожуры, нарезки и размалывания, не следует использовать для сервировки готовой к употреблению пищи. Персонал, работающий с сырьем или полуфабрикатами, которые могут привести к загрязнению конечного продукта, должен производить очистку своих рук и посудных принадлежностей между рабочими операциями.	-	Повар	Ежедневно	-
4.8 Управление отходами					
4.8.1 Накопление и удаление отходов					
54	На предприятии должны иметься контейнеры для отходов в необходимом количестве и достаточной емкости для сбора отходов.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
	Там, где не имеется возможности иметь отдельные зоны для поступления и вывоза отходов, следует определить разное время для поступления и вывоза отходов. Контейнеры, используемые для удаления отходов в зонах приготовления и хранения пищевых продуктов, должны иметь крышки, закрывающиеся без помощи рук.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
55	Все стоки должны конструироваться таким образом, чтобы избежать опасности загрязнения системы снабжения питьевой водой. Все стоки для удаления остаточной воды должны сливаться через сифон и попадать в дренажную систему.	-	Зам. директора по АХЧ	При проектировании и реконструкции	-
4.8.2 Операции по обращению с отходами					
56	В кухнях или помещениях, где готовится пища, отходы должны собираться в съемные мешки для мусора, изготовленные из прочного и водонепроницаемого материала, помещаемые внутри надлежащим образом обозначенных контейнеров. Эти контейнеры нужно держать с закрытой крышкой и удалять из рабочих зон по мере их наполнения или	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал корректирующих действий

	после каждой рабочей смены и помещать в закрытые контейнеры, которые не должны располагаться в зонах работы с пищевой продукцией.				
57	В зоне хранения отходов температура должна поддерживаться на минимально возможном уровне и должна обеспечиваться хорошая вентиляция воздуха, освещение и защита от насекомых и грызунов. В этой зоне следует обеспечить условия, облегчающие проведение ее чистки, влажной уборки и санитарной обработки. Очистка и дезинфекция контейнеров для отходов должна проводиться по мере необходимости.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
58	Отходы пищевой продукции должны храниться в специальных контейнерах, сконструированных с учетом мер по защите от вредителей, и/или складироваться на достаточном расстоянии от земли или стен. Там где это применимо, остатки пищи следует хранить в контейнерах с закрытыми крышками, защищенных от проникновения вредителей. Исползованное масло должно храниться в надлежащем образом обозначенном контейнере с закрытой крышкой до момента его удаления. Предприятие должно обеспечить надлежащее хранение и удаление использованного масла.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал корректирующих действий
4.9 Меры по борьбе с вредителями и недопущению присутствия животных на объектах					
4.9.1 Борьба с вредителями					
59	Должен обеспечиваться надлежащий уход в зданиях и помещениях в целях предотвращения появления в них вредителей, и все входные отверстия и другие места, через которые могут проникать вредители, должны быть герметически закрыты или заделаны.	-	Зам. директора по АХЧ	1 раз в месяц	-
60	На предприятии должна быть внедрена и документально оформлена постоянно действующая и эффективная программа борьбы с вредителями. Программа должна содержать перечень проводимых на регулярной основе эффективных мероприятий по борьбе с переносчиками инфекции и вредителями, направленных на предотвращение их привлечения, доступа к отходам и укрытия, а также размножения. Предприятие и прилегающие территории должны периодически инспектироваться в целях удостоверения того, что не имеется источников заражения. Когда вредители обнаружены в здании, должны приниматься меры по их уничтожению и проверяться эффективность предпринятых мер, а достигнутые результаты должны регистрироваться.	Инструкция по борьбе с вредителями	Зам. директора по АХЧ	При разработке Инструкции и её актуализации	-
61	Меры по борьбе с вредителями, охватывающие обработку помещений механическими, биологическими или химическими препаратами, разрешенными для использования органами соответствующей компетенции, должны организовываться на предприятии общественного	Инструкция по борьбе с вредителями	Зам. директора по АХЧ	Каждая обработка	Папка актов выполненных работ по дератизации

	питания официально назначенным лицом, прошедшим подготовку или имеющим необходимую квалификацию. Должны вестись и поддерживаться в рабочем состоянии необходимые записи, связанные с применением пестицидов. Применение пестицидов должно проводиться без создания какой-либо угрозы в отношении безопасности или пригодности пищевых продуктов. После применения пестицидов подвергнутое обработке оборудование и посуда должны быть очищены тщательным образом так, чтобы с них были удалены любые остатки или образования перед тем, как продолжить их дальнейшее использование.				Журнал контроля качества мойки и дезинфекции
4.9.2 Отсутствие на объектах домашних животных					
62	Не допускается присутствие домашних животных в зонах хранения и работы с пищевыми продуктами, поскольку они служат источником загрязнения.	-	Зам. директора по АХЧ	Ежедневно	-
4.10 Руководство и надзор					
63	Высшее руководство предприятия общественного питания должно обеспечивать эффективное внедрение на объектах общественного питания наилучших производственных практик по работе с пищевой продукцией. Высшее руководство должно также обеспечивать проведение правильной оценки возможных опасностей и эффективного надзора за операциями, проводимых на предприятии. Следует официально назначить компетентное лицо, отвечающее за проведение всех мероприятий по надзору. Необходимо, чтобы персонал, исполняющий свои обязанности, связанные с надзором, имел соответствующие полномочия.	Приказ о назначении ответственного лица за проведение мероприятий по надзору за соблюдением санитарных норм и правил	-	-	-
4.11 Документация и записи					
64	Организация, работающая в сфере общественного питания, должна вести и сохранять необходимые записи. Записи, которые должны сохраняться в течение установленных периодов времени, должны охватывать процедуры, касающиеся: а) обеспечения гигиены резервуаров с водой; б) обеспечения гигиены объектов, оборудования, мебели и посуды, включая операции по очистке и дезинфекции; в) комплексных мер по контролю за распространением переносчиков инфекций и насекомых; г) гигиены, состояния здоровья и профессиональной подготовки лиц, работающих с пищевыми продуктами; д) контроля температуры в соответствии с законодательными нормами и процедурами предприятия (в отношении пищи и оборудования);	Реестр записей	Зам. директора по АХЧ	не реже 1 раза в год	-

	f) других необходимых или требуемых аспектов.				
65	Все документированные процедуры должны содержать последовательные операции и периодичность их выполнения с указанием имен, должностей и/или должностных обязанностей работников, ответственных за выполнение работ, процедур мониторинга, верификации и внесения необходимых корректировок. Они должны быть утверждены, датированы и содержать подписи сотрудников, ответственных за их разработку, и должны быть в наличии всегда, когда это потребуется.	-	Зам. директора по АХЧ	не реже 1 раза в год	-
4.12 Процедуры отзыва					
66	Должны быть установлены процедуры на случай предполагаемого пищевого отравления. Соблюдение процедуры должно опробоваться не реже 1 раза в год.	-	-	-	-
5. Программы предварительных требований специального назначения					
5.1 Размораживание					
67	Ранее подготовленные продукты должны храниться в охлажденном или замороженном состоянии, должны быть надежно защищены и надлежащим образом идентифицированы до того момента времени, как их начнут использовать или приготавливать. В случае, когда сырье или ингредиенты не используются целиком, они должны быть надлежащим образом упакованы и обозначены (например, описание продукта, дата разделения продукта на части или фракции, срок годности после вскрытия или снятия исходной упаковки в зависимости от типа используемых сырьевых материалов или ингредиентов). В зоне размораживания продукции должна поддерживаться требуемая чистота и/или должны быть созданы физические барьеры, позволяющие избежать перекрестного загрязнения, как например, отделенные стенами или перегородками зоны или разнесение операций по временным срокам. Для того чтобы сохранить безопасную температуру при работе с размороженными продуктами, их нужно брать небольшими порциями и обеспечивать оперативный режим работы при пониженных температурах.	-	Повар	Каждая партия	Журнал корректирующих действий
68	Размораживание пищи должно проводиться в таких условиях, чтобы ни одна из частей размораживаемого продукта не достигала температуры, превышающей 4°C. Для готовых к употреблению продуктов нужно проверять, чтобы размораживание пищи было полным и чтобы перед подачей пищи в продуктах не оставалось кристаллов льда.	-	Повар	Каждая дефростация	Папка чек-листов контроля дефростации
5.2 Приготовление					
Свежие фрукты и овощи					

69	Процесс приготовления должен осуществляться в подходящих условиях на участке, имеющем хорошее освещение. Ранее приготовленные продукты должны храниться в подходящих условиях (например, в холодном месте или холодильнике) и там где нужно быть надлежащем образом обозначены.	-	Повар	Каждое блюдо	Журнал корректирую щих действий
5.3 Термическая готовка					
70	Пицца должна готовиться при указанной минимальной температуре в течение достаточного периода времени для того, чтобы обеспечить разрушение растительных клеток патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в пище.	Технологические карты	Повар	Каждое блюдо	Журнал корректирую щих действий
5.9 Сервировка и подача пищи					
70	Пища, которая не будет съедена, не подлежит дальнейшему использованию; следовательно, она не должна ни повторно разогреваться, ни возвращаться в холодильные установки (холодильники или морозильники).	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирую щих действий
71	Температура для холодных блюд не должна превышать 4°C или же она должна быть не ниже 63°C для пищи, подаваемой в горячем виде. Для новых сервировок пищи должна использоваться чистая посуда. Посуда, содержащая остатки пищи, не должна использоваться для новых сервировок пищевых блюд.	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирую щих действий
72	При выставлении горячих блюд могут использоваться такие устройства как водяные бани, электрические или газовые термолотки, духовые шкафы и другие виды устройств. Все используемые варианты устройств должны быть регулируемы таким образом, чтобы пища содержалась при температуре, требуемой в настоящей части ИСО/ТУ 22002, т.е. выше 63°C вплоть до 6 часов, за вычетом времени, когда пища остается в горячем виде перед тем, как она будет выставлена для потребителей. Для пищи, параметры температуры для которой может оказаться сложным сохранять, в качестве альтернативного варианта может использоваться контроль времени (в интервале до 3 часов или в соответствии с законодательством на местах, не беря в расчет время, когда пища остается в горячем состоянии перед тем, как она будет выставлена для потребителей), при условии удостоверенной безопасности.	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирую щих действий
73	Участки, на которых происходит потребление пищи, должны быть надлежащим образом организованы и содержаться в чистоте и порядке. Декоративные элементы или растения не должны приводить к загрязнению выставляемых блюд.	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирую щих действий

74	Новая пища не должна быть смешана с той пищей, которая уже была выставлена, если только температура обеих не ниже 63 °С или не выше 4 °С и если нет риска, связанного с пищевой безопасностью.	-	Повар	Ежедневно	Журнал корректирую щих действий
75	Организации должны держать работников, отвечающих за оплату и денежные расчеты с покупателями (оплата наличными, по пластиковым картам и др.), специально для выполнения этой функции без того, чтобы они одновременно выполняли какие-либо операции с приготовленными продуктами. В противном случае, при неизбежности таких действий должны выполняться процедуры по сохранению безопасности пищевых продуктов.	-	-	-	-
5.10 Система идентификации и контроля гигиены					
76	Процедуры по контролю гигиены должны выполняться технически грамотными работниками, имеющими достаточный уровень компетентности, которые понимают основополагающие принципы и практику, связанные с пищевой гигиеной.	Приказ о назначении ответственного лица за проведение мероприятий по надзору за соблюдением санитарных норм и правил	Зам. директора по АХЧ	не реже 1 раза в год	-
77	Необходимо сохранять пробы образцов пищи, позволяющие провести расследование в том случае, если возникнет подозрение, связанное с какой-либо вспышкой болезни или отравления пищевого происхождения в результате употребления пищи. В тех случаях, когда не представляется возможным сохранять пробы для всех приготовленных пищевых продуктов, предприятие должно отбирать блюда, для которых будут брать пробы, исходя из специфики или возможных опасностей применительно к каждому пищевому блюду. На приготовленную в организации пищу должна распространяться система взятия микробиологических проб в целях контроля качества и/или проведения расследования в том случае, если возникнет подозрение, связанное с какой-либо вспышкой болезни или отравления пищевого происхождения в результате употребления пищи.	-	Повар	Каждое блюдо	-

РАЗДЕЛ № 8

Выбор опасных факторов и мер контроля

8.1 Производимой продукции общественного питания угрожают 3 вида опасностей: биологические (Б), химические (Х) и физические (Ф).
Описание опасных факторов и источники их возникновения представлены в таблице 8.1:

Таблица 8.1

Микробиологические факторы			
№ п/п	Название фактора	Краткая характеристика	Источники возникновения
1	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала и при оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы - группа микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45°C.	Неудовлетворительное санитарное состояние, вода, сырье, вспомогательные материалы, персонал
2	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Бактерии кишечной инфекции проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с фекалиями. Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных цистит, колибактериоз, дизентерию, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63-75°C. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0 до +8°C, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.	Неудовлетворительное санитарное состояние, вода, сырье, вспомогательные материалы, нарушение правил личной гигиены
3	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis). Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре от 16 до 43°C. Погибает при температуре + 60°C через 1 час, при температуре до + 80°C - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.	Неудовлетворительное санитарное состояние, нарушение температурных режимов обработки продуктов
4	Salmonella (Сальмонелла)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы.	Мясо, мясо птицы, яйца куриные

		Бактерии рода Сальмонелла - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура + 36°C, может развиваться от 6 до 46°C. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки: слабость, головная боль, повышенная температура.	
5	Staphylococcus aureus – Золотистый стафилококк	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям, выделяет энтеротоксины. Условием возникновения пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению. Оптимальным условием образования стафилококкового энтеротоксина является температура 28-37 °C и pH = 6,6-7,2. Бактерии устойчивы к нагреванию, сохраняют активность при 70°C в течение 30 мин., при 80°C – 10 мин., инаktivация наступает после 2,5-3 часа кипячения. При температуре ниже 10°C образование токсина прекращается. Стафилококки хорошо размножаются в мясе, особенно фарше, в кондитерских изделиях, в салатах. В продуктах с наличием стафилококков и их токсинов органолептических изменений не наблюдается. Интоксикация обычно наступает в течение 2-4 часов после принятия пищи. Симптомы: тошнота, слабость, головокружение, тяжелая боль в области живота.	Люди с гнойничковыми поражениями кожи, чаще пальцев рук, а также больные ангиной, насморком, бронхитом, принимающие участие в кулинарной обработке продуктов
6	Листерия Listeria monocytogenes	Listeria широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при температуре +1 °C, размножаться в холодной и влажной среде. Листерииоз считают типичным сапронозом, при этом первичным природным резервуаром листерий является почва, из которой они могут попадать в организмы растений. Источником заражения сельскохозяйственных животных являются корма, в частности, силос, где листерии размножаются. Заражение людей связано с употреблением в пищу овощей и продуктов животноводства. Быстро погибают при высоких температурах (3 минуты при +100 °C , 20 минут при +70 °C), под воздействием дезинфицирующих препаратов.	Инфицированная вода и пищевые продукты животного происхождения, особенно при отсутствии их надёжной термической обработки и длительном хранении в условиях относительно низких температур. Возможно, заражение при употреблении в пищу свежих овощей.
7	Sulf.red.clostridia – Сульфитредуцирующие кloстридии	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсикоинфекции занимает третье место после	Продукты пищевые, нарушение санитарного режима и личной гигиены, вода питьевая

		пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при t=18-20°C и выше. Устойчивые споры погибают при t 80°C через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.	
8	Ci. perfringens - кло-стридии перфрингенс	Clostridiumperfringens – грамположительная, облигатно анаэробная спорообразующая палочковидная бактерия рода Clostridium. Возбудитель пищевых токсикоинфекций человека, один из возбудителей газовой гангрены. Является санитарно-показательным микроорганизмом. Оптимальные температуры размножения 15-50°C.	Мясо, птица
9	Плесневыегрибы (Penicillium Aspergillus, Cladosporium)	Плесневые грибы развиваются на продуктах в плохо вентилируемых сырых помещениях. Оптимальными условиями для роста и развития грибов являются: температура 20-30°C, влажность 85-90%. Для человека опасны микотоксины, продуцируемые грибами, которые оказывают не только нейротоксическое действие, но и канцерогенное.	Нарушение температурно-влажностного режима хранения сырья
10	Дрожжи (кандиды)	Кандида выделяет токсины, которые ослабляют иммунную систему. Оптимальная температура 25-30°C, могут развиваться в холодильниках при 9-11°C, клетки гибнут при 50-60°C в течение 5 мин., споры – при 70-80°C.	Сырьё, воздух, вода
11	Лептоспиры	Инфекционная болезнь, характеризующаяся кратковременной лихорадкой, анемией, желтухой, гемоглинурией, абортами, некрозом слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта. К лептоспирозу восприимчив человек. Возбудитель — патогенные микроорганизмы из рода Leptospiriosis. Длительное время лептоспиры сохраняются во внешней среде при низких температурах. Нагревание до 56°C обеззараживает возбудителя через 30 минут. При t = +76°C и выше погибают моментально. Источник – грызуны, вода.	Грызуны, вода
12	Палочка Цереус (B. cereus)	Роль B. Cereus как бактерий, вызывающих порчу охлажденных продуктов, общепризнана. Многие их штаммы могут расти даже при температуре 1 °C. Эти бактерии могут также вызывать пищевое отравление, но количество описанных случаев обычно мало. Известные минимальные температуры роста этих штаммов — обычно 10-15° С, хотя некоторые изоляты, полученные при вспышках заболевания, вызванных потреблением пирогов с овощами, пастеризованного молока и трески, могли расти и образовывать токсины при 4 °C. Кроме того, психротрофные штаммы, предположительно вызывающие образование энтеротоксинов, были выделены из пастеризованного молока и некоторых видов подвергнутого тепловой обработке и охлажденного мяса. При нарушении температурного режима	Инфицированные мясо, рыба, сушеные овощи, вареный рис.

		хранения продукта (при повышении температуры от 4 до 7 °С) время до обнаружения токсина снижалось на 50%.	
13	Shigella- (Шигелла)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-анаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий (Enterobacteriaceae), устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии человека. В воде, почве, пищевых продуктах, на предметах, посуде, овощах, фруктах шигеллы живут в течение 5–14 дней. При температуре 60 °С шигеллы гибнут через 10–20 минут, при 100 °С — мгновенно.	Нарушение правил личной гигиены, бактерионосительство человека
14	Кампилобактер (Campylobacterjeeni)	Факультативный анаэроб входит в группу энтеральных патогенов. Является причиной бактериальных гастроэнтеритов. Растет в продуктах, требует особых условий роста. Вызывает кампилобактериоз. Симптомы заболевания - боли в животе, рвота, понос с примесью слизи и крови. Благоприятные условия развития - рН=7, температура 37-42°С, погибает при рН=2. Бактерии рода Campylobacter погибают под воздействием высоких температур и при надлежащем приготовлении пищи путем тепловой обработки.	Инфицированное сырье (мясо, мясо птицы).
15	Иерсинии- Yersinia enterocolitica, psevdotuberculosis	Относится к тому же семейству, что и E. Coli и Salmonella. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он, как и Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основным источником патогенов типа Yersinia - это сырое молоко и вода, накапливается также в овощах, в мясе крупного рогатого скота и птице при недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые проявления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень. Иерсинии чувствительны к высокой температуре: при 100 °С погибают в течение нескольких секунд, однако при температуре 50-60 °С способны выживать до 20- 30 минут, переносят большие (до 10%) концентрации хлорида натрия (поваренной соли), особенно при низких температурах. На эти микробы губительно действует прямая солнечная радиация, чувствительны иерсинии и к высушиванию. Во влажной среде и невысокой (14-18 °С) температуре выживают длительно.	Мясо, мясо птицы, вода, овощи Нарушение температурного режима обработки продуктов Нарушение программ по борьбе с вредителями
16	Эшерихия (кишечная палочка) - Escherichiacoli	Вызывает заболевание –гемморагический колит. Оптимальная температура роста 10-42°С, рН 4,5-9,0. Бактерии погибают при тщательной тепловой обработке пищевых продуктов - до тех пор, пока все части продуктов не	Нарушение температурного режима обработки блюд из мясных продуктов, особенно фарша.

		достигнут температуры 70°C или выше.	
17	V.parahaemolyticus	<p>Вибрионы (лат. <i>Vibrio</i>) — род бактерий семейства Vibrionaceae; включается более 40 видов.</p> <p>Прямые или изогнутые палочки (0,4-0,7 x 1,5-2,3 мкм). Подвижны. Подвижность обеспечена одним или несколькими жгутиками, расположенными полярно (моно- и лофотрихи). Спор и капсул не образуют, однако большинство видов покрыто снаружи оболочкой, образованной выростом наружного слоя клеточной стенки. Среди представителей рода наиболее распространены факультативные анаэробы. В медицинской литературе описано, что возникновению и распространению вибрионов на водных объектах способствует содержание азота более 1 мг на 1 л воды, а закисление вод обратимо ведёт к гибели микроорганизмов. Патогенные для человека: <i>V.parahaemolyticus</i>, <i>V.valniticus</i>.</p>	Зараженная рыба
18	B.Subtilis	<p>Сенная палочка (<i>Bacillus subtilis</i>) — грамположительная, спорообразующая аэробная почвенная бактерия. Палочковидная бактерия, размер 3-5x0,6 мкм, условно патогенна для человека. Доказано, что штаммы <i>Bacillus subtilis</i> совсем не вредны для человека и животных. Отсутствие патогенности у штаммов <i>Bacillus subtilis</i> дало основание для присвоения им Управлением по контролю качества продовольственных и лекарственных средств США статуса GRAS (generally regarded as safe) - безопасных организмов.</p>	Консервы
19	Cl.botulinum	<p>Ботулизм - это пищевое отравление, относящееся к числу самых тяжелых заболеваний связанных с употреблением пищи, инфицированной бактериями <i>Clostridium botulinum</i>, содержащей ботулинический нейротоксин. Нейротоксин представляет собой самый сильнодействующий из известных в мире ядов. Токсины устойчивы к химическим и физическим факторам, споры термостабильны и выдерживают кипячение. В отличие от спор вегетативные клетки чувствительны к различным воздействиям, как и клетки грамотрицательных бактерий. Токсин полностью инактивируется в пищевом продукте при 80°C в течение 30 мин, и в течение меньшего времени при 100°C. Палочка ботулизма - строгий анаэроб. Условия для размножения возбудителя и накопления токсина создаются в герметически закрытых банках (консервах), в глубинных участках твердых пищевых продуктов. Для предупреждения ботулизма следует строго выполнять санитарно-гигиенические правила, не допускать попадания возбудителей в консервы с частицами почвы, строго соблюдать режимы стерилизации.</p>	Консервы

Химические факторы

№ п/п	Название фактора	Краткая характеристика	Источники возникновения
1	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	<p>Токсичные элементы могут попадать в пищу из различных источников и оказывать вред здоровью человека. Наиболее важные источники попадания токсичных металлов в пищевую цепочку:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнения окружающей среды; -почва, в которой выращивают пищу; -оборудование, инструменты и контейнеры для приготовления, обработки и хранения; -вода для обработки пищи; -химикаты, применяемые в сельском хозяйстве. <p>Свинец воздействует на кроветворную, нервную, пищеварительную системы и почки.</p> <p>Мышьяк, в зависимости от дозы, может вызывать острое и хроническое отравление. Разовая доза мышьяка в 30 мг смертельна для человека.</p> <p>Кадмий, попадая в организм в больших дозах, проявляет сильные токсические свойства. главной мишенью биологического действия являются почки. Известна способность кадмия в больших дозах нарушать обмен железа и кальция. отмечены тератогенный, мутагенный и канцерогенный эффекты кадмия.</p> <p>Неорганические соединения ртути нарушают обмен аскорбиновой кислоты, пиридоксина, кальция, меди, цинка, селена, органические – обмен белков, цистеина, аскорбиновой кислоты. токоферолов, железа, меди, марганца, селена.</p>	Сырьё
2	Антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин)	Источник - ветеринарные препараты. На человека оказывает аллергенное действие, вызывает дисбактериоз.	Сырьё животного происхождения
3	Пестициды	Вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений и регуляторов роста растений. Нарушение гигиенических норм хранения, транспортировки и применения пестицидов, низкая культура работы с ними приводит к накоплению их в кормах. продовольственном сырье и пищевых продуктах. Попадая в организм человека, пестициды оказывают разностороннее токсическое действие, в зависимости от особенностей химической структуры и дозы поступления.	Сырьё растительного происхождения

4	Нитраты	Острые отравления наблюдаются у людей при случайном приеме 1-4г нитратов, доза 8-14г может оказаться смертельной. Главной причиной острой интоксикации является восстановление нитратов в нитриты, что может происходить в пищевых продуктах или пищеварительном канале. Кулинарная обработка пищевых продуктов снижает содержание в них нитратов: очистка, мытье и вымачивание – на 5-15%, варка – до 80 %.	Растительное сырье, выращенное с неконтролируемым использованием удобрений.
5	Радионуклиды	Накапливаются в органах и тканях, что приводит к различным заболеваниям, в том числе онкологическим.	Сырьё
6	Микотоксины	Вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов, обладающие выраженными токсическими свойствами. Опасность в том, что они обладают токсическим эффектом в чрезвычайно малых количествах и способны весьма интенсивно диффундировать вглубь продукта.	Заплесневелые продукты, нарушение температурно-влажностного режима хранения
7	Диоксины (ГХДД, ГХДФ)	Как яд, диоксин наиболее опасен при кумулятивном отравлении малыми дозами. Для токсического действия диоксинов характерен длительный период скрытого действия. Кроме того, признаки диоксиновой интоксикации очень многообразны и в значительной степени определяются, на первый взгляд, их совокупностью, а также отягощенной предрасположенностью организма к тому или иному заболеванию.	Загрязненная вода, применяемые пестициды, последствия техногенных катастроф.
8	Нитрозамины	Могут образовываться в результате технологической обработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов, варки, соления, длительного хранения, применения в производстве нитритов и копильного дыма. Оказывают канцерогенное и мутагенное воздействие.	Сырьё с повышенным содержанием нитратов, нитрит натрия, копильный дым
9	Полихлорированные бифенилы	Полихлорированные дифенилы (ПХД) или полихлорированные бифенилы (ПХБ) — группа органических соединений, включающая в себя все хлорозамещённые производные дифенила. ПХБ обладают довольно высокой токсичностью. Доказанное многогранное повреждающее действие этих веществ на ряд органов и систем вместе со способностью к длительному накоплению в жировой ткани. Опасность ПХБ для здоровья человека заключается, прежде всего, в том, что они являются мощными факторами подавления иммунитета ("химический" СПИД). Кроме того, поступление ПХБ в организм провоцирует развитие рака, поражений печени, почек, нервной системы, кожи (нейродермиты, экземы, сыпи).	Накапливаются в рыбе
10	Окислительная порча	Окисление жиров атмосферным кислородом приводит к их порче и способствует окислительной полимеризации — высыханию. Ультрафиолетовые лучи ускоряют процесс окисления полиненасыщенных жирных кислот. Повышенная температура, особенно в интервале 40—45С, резко увеличивает скорость образования и распада гидроперекисей.	Нарушение сроков и режимов хранения жиров

		<p>Гидроперекиси являются первичным продуктом самоокисления жиров. Вторичные продукты — карбонильные соединения, низкомолекулярные кислоты, эфиры, спирты и др. Считают, что все вторичные продукты окисления появляются в результате тех или иных превращений гидроперекисей, при этом часть вторичных продуктов образуется непосредственно при распаде гидроперекисей, часть - в результате дальнейших реакций.</p> <p>Накопление в жирах вторичных продуктов окисления приводит к порче, называемой прогорканием и обнаруживаемой органолептически по появлению в них специфического прогорклого вкуса и запаха. Прогорклые жиры вызывают расстройство пищеварения изжогу, раздражают слизистую оболочку пищеварительного тракта.</p>	
11	Остаточные моющие и дезинфицирующие средства	Используются в производстве при санитарной обработке: гипохлорит кальция, едкий натр, сульфаминовая кислота, «Полидез», «Калгонит» и др. Содержат поверхностно активные вещества. При несоблюдении правил мойки и дезинфекции, несоблюдении контроля массовой доли концентрации рабочего раствора, несоблюдении контроля полноты смывания моющих средств, последние могут являться дополнительным источником контаминации пищевых продуктов. У человека могут вызывать слабую интоксикацию и аллергические реакции.	Нарушение программ мойки и дезинфекции
12	Генно-инженерно-модифицированные организмы растительного происхождения	Вызывают аллергенные, токсические и антиалиментарные проявления, а также влияние на технологические и внешние свойства готового продукта.	Продукция растениеводства
13	Соланин	Соланин— ядовитый гликоалкалоид (гликозид), который вырабатывается в растениях рода паслёновых. Содержится в любой части растения — в листьях, плодах, стеблях, корнеплодах и т. д. Наибольшее содержание соланина наблюдается в ягодах паслёна чёрного (<i>Solanum nigrum</i>) и во всех частях паслёна сладко-горького (<i>Solanum dulcamara</i>). В корнеплодах употребляемого в пищу картофеля содержится до 0,05 % соланина (в проросших, позеленевших корнеплодах уровень соланина значительно повышается). Соланин обладает фунгицидными и инсектицидными свойствами, исполняя роль природной защиты растений. Для человека и животных соланин токсичен даже в небольших дозах. Летальная доза для кроликов оценивается в 0,06—0,12 грамма на кг массы тела, для собак — чуть	Позеленевший картофель

		больше 0,06 г/кг.	
Физические факторы			
№ п/п	Название фактора	Краткая характеристика	Источники возникновения
1	Строительные материалы	Цемент, песок, краска, мел, стружки, опилки из дерева.	Проведение ремонтных работ во время оказания услуг
2	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования.	Нарушение правил личной гигиены
3	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковок; шпагат, клипсы.	Нарушение технологии подготовки сырья
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти. Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении личной гигиены.	Нарушение правил личной гигиены
5	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Загрязнение сырья. Может попасть в продукт с сырьевыми компонентами.	Нарушение программы по борьбе с вредителями
6	Осколки стекла	Стеклотара, стеклянные градусники, эл. лампочки	Нарушение политики по стеклу

8.2 Анализ опасностей при производстве продукции общественного питания и действия по их предупреждению приведены в таблице 8. 2:

Таблица 8.2

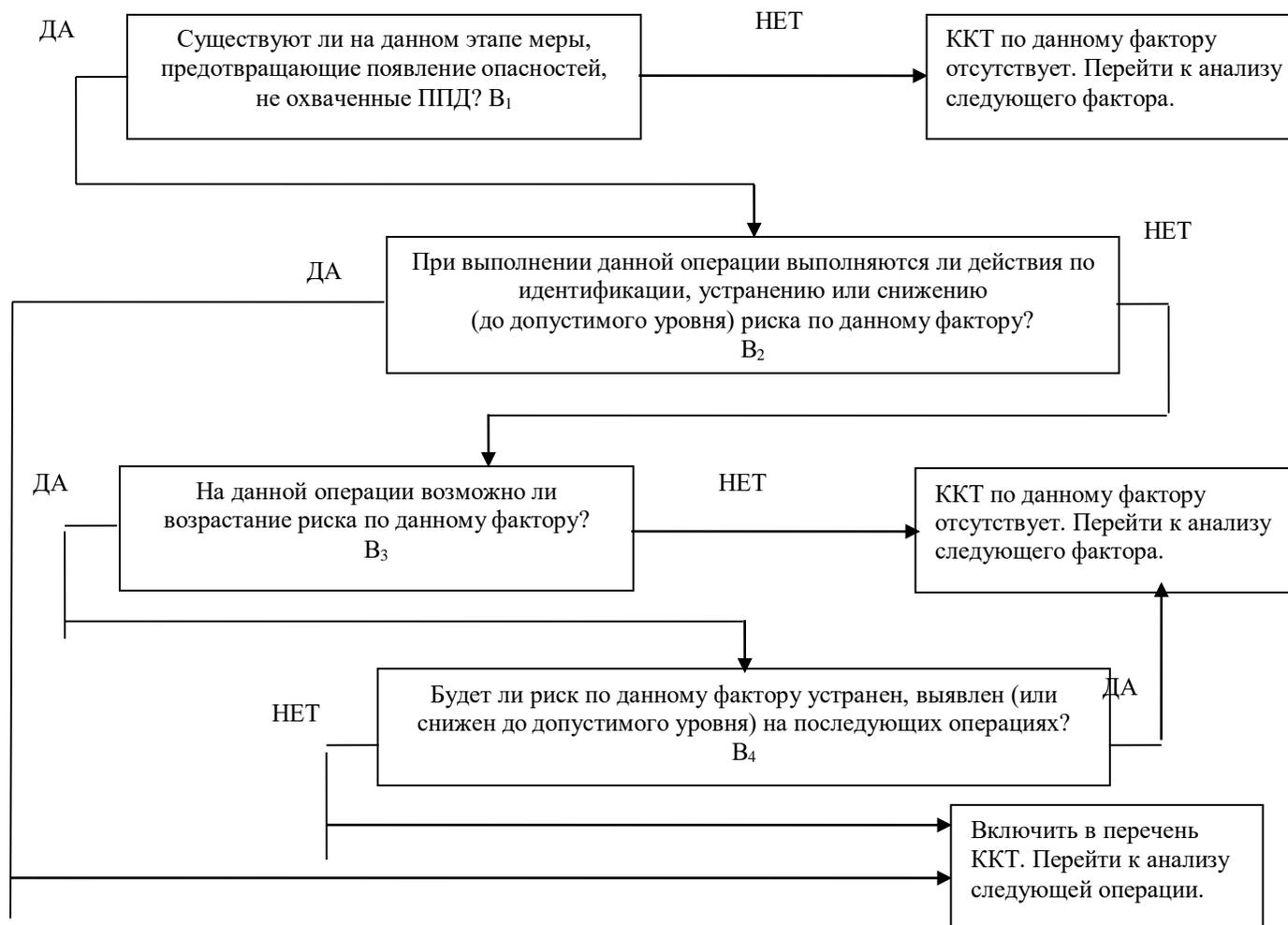
Технологический этап	Вид опасности	Описание возможных опасностей	Действие и процедуры по предупреждению
Входной контроль сырья	Б	Размножение микроорганизмов при неправильной температуре транспортирования, в несоответствующем транспортном средстве нарушенная упаковка, отсутствие документов о подтверждении соответствия	Контроль пищевых продуктов при приемке, отказ в принятии пищевых продуктов, не отвечающих требованиям
	Х	Отсутствие документов о подтверждении соответствия	Контроль пищевых продуктов при приемке, отказ в принятии пищевых продуктов, не отвечающих требованиям
	Ф	Нарушенная упаковка	Контроль пищевых продуктов при приемке, отказ в принятии пищевых продуктов, не отвечающих требованиям
Хранение сырья	Б	Размножение микроорганизмов в результате хранения пищевых продуктов при неправильной температуре или путем перекрестного загрязнения	Обеспечение непрерывной холодильной цепи, предотвращение перекрестного загрязнения (правильное расположение продуктов, при необходимости укрытие и т.д.)
	Х	Окислительная порча масел при нарушении условий хранения	Соблюдение температурно-влажностного режима-
	Ф	Контаминация посторонними предметами при нарушении условий хранения	Предотвращение перекрестного загрязнения (правильное расположение продуктов, при необходимости укрытие и т.д.)
Дефростация	Б	Нарушение технологии размораживания (температуры, времени)	Контроль соблюдения технологических процессов
	Х	-	-
	Ф	Волосы работников Насекомые, вредители	Следование работников требованиям гигиены Соблюдение программ по борьбе с вредителями

Подготовка к тепловой обработке (мойка, чистка, сортировка)	Б	Размножение микроорганизмов в результате слишком длительного времени подготовки Контаминация микроорганизмами ввиду нарушения персоналом правил личной гигиены Плохая обработка инвентаря	Уменьшение времени подготовки Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены Контроль соблюдения инструкции по мойке и дезинфекции
	Х	Остатки моющих средств на рабочей поверхности	Контроль достаточности ополаскивания (эффективно действующие программы мойки и дезинфекции)
	Ф	Украшения, волосы работников, части от оборудования Насекомые, вредители	Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены Контроль исправности оборудования и инвентаря Соблюдение программ по борьбе с вредителями
Тепловая обработка	Б	Сохранение жизнеспособности микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке	Установление и контроль времени и температуры тепловой обработки
	Х	-	-
	Ф	Части от оборудования/поверхностей Насекомые, вредители Волосы	Исправность оборудования и поверхностей Соблюдение программы по борьбе с вредителями Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены
Порционирование	Б	Перекрестное загрязнение при несоблюдении правил личной гигиены	Контроль соблюдения правил личной гигиены, наличия перчаток
	Х	Остаточные моющие средства	Контроль достаточности ополаскивания (эффективно действующие программы мойки и дезинфекции)
	Ф	Перекрестное загрязнение при несоблюдении правил личной гигиены Насекомые, вредители	Контроль соблюдения правил личной гигиены, наличия и целостности перчаток Соблюдение программ по борьбе с вредителями

РАЗДЕЛ № 9

Определение критических контрольных точек

Критические контрольные точки определяли, проводя анализ отдельно по микробиологическим, химическим и физическим опасным факторам, рассматривая все операции производственных процессов. «Дерево принятия решений» определения ККТ представлено на рис. 9.1.



Выбор ККТ в процессе производства продукции общественного питания.

	Существуют ли на данном этапе меры, предотвращающие появление опасностей, не охваченные ППУ? В ₁ Если «да» то перейти к В ₂ , если «нет» то ККТ отсутствует	При выполнении данной операции выполняются ли действия по идентификации, устранению или снижению (до допустимого уровня) риска по данному фактору? В ₂ Если «да» то включить в ККТ, если «нет» то перейти к В ₃	На данной операции возможно ли возрастание риска по данному фактору? В ₃ Если «нет» то ККТ отсутствует, если «да» то перейти к В ₄	Будет ли риск по данному фактору устранен, выявлен (или снижен до допустимого уровня) на последующих операциях? В ₄ Если «да» то ККТ отсутствует, если «нет» то включить в ККТ	Включить в перечень ККТ
	В ₁	В ₂	В ₃	В ₄	
Входной контроль					
Входной контроль сырья	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Хранение сырья	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Производство горячих вторых блюд					
Дефростация мясного, рыбного сырья	микробиологические: да	да			ККТ-1
	химические: нет				
	физические: нет				
Подготовка к тепловой обработке (мойка, чистка, нарезка, растаривание, переборка)	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Тепловая обработка до полной кулинарной готовности (внутренняя температура не ниже 75°C)	микробиологические: да	да			ККТ-2
	химические: нет				
	физические: нет				
Порционирование	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Реализация при	микробиологические: да	да			ККТ-3

температуре не ниже 65°C	химические: нет				
	физические: нет				
Производство напитков					
Доведение до кипения воды	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Смешивание и растирание	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Тепловая обработка (температура не ниже 100°C)	микробиологические: да	да			ККТ-4
	химические: нет				
	физические: нет				
Порционирование	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				
Реализация	микробиологические: нет				
	химические: нет				
	физические: нет				

Согласно правилам объединения критических контрольных точек, которые приведены ниже, производим объединение ККТ по всем блок-схемам технологического процесса.

Правила объединения критических контрольных точек:

- если контроль проводится одним и тем же должностным лицом на одном и том же рабочем месте;
- если контроль проводится одного и того же параметра по одной и той же методике (возможно разные исполнители).

Объединение ККТ:

ККТ-1 Дефростация мясного, рыбного сырья, мяса птицы (ККТ-1)

ККТ-2 Тепловая обработка (ККТ-2+ ККТ-4)

ККТ-3 Реализация горячих блюд (ККТ-3)

Раздел № 10
План ХАССП

№ ККТ	Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующее действие		
	Технологическая операция/ Опасный фактор	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура	Ответственный	Документ, где фиксируется
ККТ -1	Дефростация/ биологические	Температура в толще продукта	Не более 4°С	Термометром со щупом	Каждая дефростация	Повар	Чек-лист контроля дефростации	При отклонении не более, чем на 1°С – немедленная переработка сырья, При отклонении более, чем на 1°С – охлаждение продукта в холодильнике	Повар	Журнал корректирующих действий
ККТ -2	Тепловая обработка/ биологические	Температура внутри продукта Наличие кипения	Мясо, мясо птицы, рыба – не ниже 75°С Рубленые изделия – не ниже 85°С Котлетная масса – не ниже 90°С Напитки – не ниже 100°С	Термометром со щупом Визуально	Каждая обработка Каждая обработка	Повар	Чек-лист контроля термической обработки -	Доведение до готовности на другом оборудовании Проведение повторного контроля Ремонт печи Проведение профилактического обслуживания оборудования	Повар	Журнал корректирующих действий

ККТ -3	Реализация горячих блюд /биологические	Температура вторых блюд	Не ниже 65°C	Термометром со щупом	Каждая партия	Повар	-	Подогрев блюда Повторный контроль	Повар	Журнал корректирующих действий
-----------	--	-------------------------	--------------	----------------------	---------------	-------	---	--------------------------------------	-------	--------------------------------

РАЗДЕЛ № 11
Периодические испытания

Объект исследования	Исследуемые показатели	Периодичность	Место контроля	Ответственное лицо	Базовая лаборатория
1	2	3	4	5	6
Поступающее сырьё и материалы	1. Наличие сопроводительных документов (декларации о соответствии, удостоверения о качестве и безопасности, добровольные сертификаты соответствия (при наличии)) 2. Целостность упаковки, внешний вид, маркировка на единицах упаковки 3. Контроль органолептических показателей (цвет, внешний вид, вкус, запах, консистенция и т.д.)	Каждая партия сырья при поступлении, выборочно – при хранении	Склады	Повар	-
Сырье при хранении	1. Условия хранения 2. Сроки годности	Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Склады	Повар	-
Готовая продукция	Органолептические показатели	Каждая партия	Столовая	Повар	-
Готовая продукция	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП S.aureus	Не реже 1 раза в квартал (не менее 3 проб)	Кухня	Зам. директора по АХЧ	АИЛ по договору

	Бактерии рода <i>Proteus</i>				
Вода питьевая из разводящей сети	Микробиологические показатели	2 раза в год	Кран в горячем цехе	Зам. директора по АХЧ	АИЛ по договору
Смывы с объектов производственного окружения, столовой посуды, рук и спецодежды персонала	Микробиологические показатели: БГКП <i>Listeriamonocytogenes</i>	не реже 1 раза в 3 месяца	Кухня Столовая	Зам. директора по АХЧ	АИЛ по договору
Смывы со стен холодильников, воздух холодильных камер	Плесени	1 раз в 3 месяца	Кухня	Зам. директора по АХЧ	АИЛ по договору

Раздел № 12

Утилизация и изъятие потенциально небезопасной продукции

Продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, в том числе с истекшими сроками годности, является небезопасной и подлежит утилизации. Решение о возможности использования такой продукции на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора.

Продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, в том числе с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения самостоятельно предприятием общественного питания, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

Под потенциально небезопасной продукцией подразумевается следующая продукция:

- изготовленная в условиях превышения предельных значений контролируемых параметров (Планы ХАССП);
- было установлено, что средства измерений, применяемые для измерения параметров технологических процессов, оказались непригодными;
- была аварийная остановка оборудования или другая чрезвычайная ситуация и, соответственно, были нарушены технологические режимы изготовления продукции;
- поступила информация от специалиста (специалистов) предприятия о случайном попадании посторонних предметов в продукцию при ее изготовлении;
- продукция с истекшими сроками годности.

Для предотвращения попадания потенциально небезопасной продукции в цепь создания пищевой продукции такая продукция должна быть идентифицирована специальным ярлыком «**несоответствующая продукция**» до её оценки и принятия решения о возможности переработки или утилизации.

Ответственными лицами **за обеспечение идентификации** потенциально небезопасной продукции является **повар**.

Каждая партия продукции, которая была признана потенциально небезопасной, может быть выпущена как безопасная только в том случае, если выполняется одно из следующих условий:

- результаты анализа проб, отобранных от партии потенциально небезопасной продукции, или другие действия подтверждают, что в партии продукции соблюдаются приемлемые уровни идентифицированных опасностей.

Ответственным лицом **за проведение оценки** продукции является **повар**.

После выполнения оценки, подтвердившей, что партия продукции является неприемлемой для выпуска, данная продукция подлежит утилизации одним из следующих способов:

- использованием на корм скоту продукции, которая по решению уполномоченных органов государственного ветеринарного надзора, может быть использована для этих целей;
- уничтожением.

Ответственным лицом **за организацию утилизации** является **заместитель директора по АХЧ**.

Все операции, связанные с обращением потенциально небезопасной продукции, фиксируются и оформляются актами (в случае утилизации).

Раздел № 13

Перечень форм учета и отчетности (ведение записей)

№ п/п	Наименование документа	Ответственное лицо
1	Папка протоколов испытаний воды	Зам. директора по АХЧ
2	Папка протоколов испытаний продукции общественного питания (готовых блюд)	Зам. директора по АХЧ
3	Папка сопроводительных документов на сырье	Повар
4	Журнал контроля качества мойки и дезинфекции	Повар
5	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар
6	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар
7	Журнал корректирующих действий	Повар
8	Папка свидетельств о поверке измерительного оборудования	Повар
9	Журнал по приему посторонних лиц	Зам. директора по АХЧ
10	Гигиенический журнал	Повар
11	Журнал входного контроля сырья	Повар
12	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Повар
13	Папка протоколов смывов с оборудования, спецодежды, посуды, рук	Зам. директора по АХЧ
14	Папка актов выполненных работ по дератизации, дезинсекции	Зам. директора по АХЧ
15	Журнал обработки производственных помещений от вредителей	Зам. директора по АХЧ
16	Папка чек-листов контроля дефростации	Повар
17	Папка чек-листов контроля температуры тепловой обработки	Повар
18	Папка чек-листов контроля температуры реализации готовых блюд	Повар
19	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Повар

