

Контроль качества сырья, импорт сырья	Технолог	Никифорова А.П.
Контроль технологического процесса при производстве продукции и сырья	Технолог	Никифорова А.П.
Контроль безопасности готовой продукции	Неполитический директор	Султанов А.К.
Организация обеспечения сбора отходов с территории и своевременного вывоза с территории		

**5. Перечень должностей, подлежащих ежемесячному осмотру и профессиональной гигиенической подготовке.**

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во человек	Кратность прохождения мед. осмотра	Кратность прохождения гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	Технолог	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.
2	Повар	26	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.
3	Кухонный работник	18	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.
4	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.
5	Дружчик	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.
6	Водитель	1	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка	Никифорова А.П.

**6. Проведение анализа рисков.**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевого продукта, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (визуальной) пищевой продукции начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукта (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и норм, и проведением  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
с применением принципов ХАССП**

*Юридический адрес:* 461980 РФ, Оренбургская обл., Первомайский р-н, п. Первомайский ул. Северная 3 А

*Фактический адрес:* 461980 РФ, Оренбургская обл., Первомайский р-н, п. Первомайский ул. Северная 3 А

*Вид деятельности: услуги общественного питания, изготовление и реализация*

Утверждено

Председатель Совета  
ПО «Первомайский»



И.И. Журкина  
2022г

**1. Перечень официальных изданий, санитарных норм и правил, наличие которых обязательно на объектах:**

- 1.1. ФЗ № 52 от 30.03.2009г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 1.2. ФЗ № 248 от 31.07.2020г. «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»
- 1.3. ФЗ N 29-ФЗ от 02.01.2000"О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- 1.4. ФЗ №184 от 27.12.2002 «О техническом регулировании»
- 1.5. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"
- 1.6. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение профилактического контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 1.7. СанПиН 1.1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 1.8. «СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- 1.9. 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; рекреативным объектам; общественным местам»
- 1.10. СанПиН 2.3.7.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 1.11. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
- 1.12. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 1.13. СанПиН 1.1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 1.14. СП 3.1/2-4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- 1.15. СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- 1.16. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 20.
- Об утверждении Порядка проведения обязательных профилактических мероприятий работников
- 1.17. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 30 июля 2002 года N 26 О введении в действие приказов производственного контроля
- 1.18. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- 1.19. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- 1.20. ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

- 1.21. ГОСТ 07272011 Технический регламент на соевую продукцию из фруктов и овощей
- 1.22. ИРГО 024/2011 Технический регламент на масложирную продукцию
- 1.23. ИРГО 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- 1.24. ИРГО 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- 1.25. ИРГО 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
- 1.26. ИРГОС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 1.27. ГОСТ 30389 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
- 1.28. ГОСТ 30390 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 1.29. ГОСТ 30524 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 1.30. ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 1.31. ГОСТ 31987 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 1.32. ГОСТ 31988 Услуги общественного питания. Метод расчета потерь и отходов сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 1.33. ГОСТ 31984 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 1.34. ГОСТ 32692 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания в предприятиях общественного питания.
- 1.35. ГОСТ 32691 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
- 1.36. ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 1.37. ГОСТ Р 54607-1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1.
- 1.38. ГОСТ Р 54607-2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2.
- 1.39. ГОСТ Р 54607-3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3.
- 1.40. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- 1.41. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу» - устанавливает требования к организации кейтеринга - внеочередному обслуживанию
- 1.42. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- 1.43. ГОСТ Р 56671-2015 «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ И ВНЕДРЕНИЮ ПРОЦЕДУР, ОБЯЗАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП»
- 1.44. ГОСТ Р 56716-2015/ISO/TS/22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. (допешественное питание)»

2. Использование принципов HACCP заключается в *капитале конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

**Принцип 1. Проведение анализа рисков** (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции, (обработка, переработка, хранение и реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)** в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его проявления, при этом расматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складируание и реализацию

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ** (в документах системы HACCP или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для

подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ**, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений

**Принцип 5. Разработка корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6. Разработка процедур проверки системы HACCP**, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP.

**Принцип 7. Документирование и запись** всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе HACCP.

*Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отечественным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.*

### 3. Определения

В подготовке программы не предусмотрено проведение терминирования с соответствующими определениями:

#### 3.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, успешно влияющими на безопасность продукции

3.2 система ХАССП-С: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

3.3 группа ХАССП-Г: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

3.4 опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

3.5 опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

3.6 риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

3.7 допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

3.8 недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

3.9 безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

3.10 анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

3.11 предупредительное действие: Действие, принятые для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленные на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

3.12 корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленные на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

3.13 управление риском: Процедура выработки и реализации предупредительных и корректирующих действий.

3.14 критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

3.15 применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

3.16 применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

3.17 предельное значение: Критерий-различающий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

3.18 мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременной обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупредительных действий.

3.19 система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

3.20 проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решения.

3.21 визуальная проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

4. В соответствии с действующим законодательством персонал пилота ответственность за выполнение производственных функций несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реалистичной, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и оптимально покрывающей.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на производство и действовать согласно должностным инструкциям. Контроль за исполнением программ сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Должность	ФИО ответственного
	Общее руководство и контроль	Председатель Совета	Журкина И.И.
	Организация своевременного проведения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников	Технолог	Никифорова А.Н.
	Проведение допуска сотрудников к работе и ведение журнала «Здоровье»	Технолог	Никифорова А.Н.
	Организация и проведение лабораторных исследований	Исполнительный директор	Султанов А.К.
	Организация своевременного контроля температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Клавишник	Бозова И.В.
	Организация своевременного проведения Технического осмотра оборудования и проверки средств измерения	Исполнительный директор	Султанов А.К.
	Контроль качества доступности продукции и сырья, документации и органолептического а также сроков и условий ее транспортировки. Хранения и реализации	Контрольщик	Батчаева И.И.
	Организация своевременного проведения уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты.	Технолог	Никифорова А.Н.

Перечень потенциальных опасных факторов

№ п/п	Правильное описание	Краткая характеристика
1	МДФА/ММ (Мезофильноаэробные, факультативно-анаэробные м/о)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы - группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45 °С. Пиксель микроорганизмов наступает при температуре 60-70 °С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синтетонных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроинтестоконитом.
2	БГКП	Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная форма кишечной палочки может выгнать в организм человека и животных цистит, колибактериоз, молочнока животный, колиты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Понижает при температуре 63-75 °С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0 до 18 °С, pH от 5 до 9. Уничтожается при оценке санитарно-гигиенического состояния производств, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
3	бактерии рода Proteus	Условно-патогенные микроорганизмы, отсырают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний, представляют рода Proteus могут вызывать пневмонию, скарлатину. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Proteus происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16 до 43 °С. Понижает при температуре + 60 °С через 1 час, при температуре до + 80 °С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - тошнота, боли, старость, рвота, тошнота, понос.



1	N. Jentzen	Условно патогенные микроорганизмы распространены повсеместно в природе. Они способны к росту, споробразованию в водной среде обитания - почва, растительные, животные, молочные продукты, мушкетные изделия, пищевые добавки. Растет при pH 9,0-9,5, а при pH 4,5-5,0 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32 °С, макс. +37-48 °С, миним. +10 °С. В мясо попадает в процессе убой и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления
5	Дрожжи и плесневые грибы	Широко распространены в природе. Образуется спора. Вызывает порчу всех видов растительного и животного сырья (овощи, фрукты, зерна, мясо, яйца, молочных продуктов), возободательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, протравливания, поверхностного разложения происходят как при комнатной температуре, так и при холодном хранении. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочно-кишечного тракта, диарею
6	Salmonella	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжается оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонелла - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, стабильная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36 °С, может развиваться от 6 до 46 °С. Ведущее место занимают сальмонеллы группы В, а именно сальмонелла <u>Тифимуриум</u> - <u>Желудочно-кишечном</u> тракте от энтерококка (продукт жизнедеятельности сальмонеллы) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки: слабость, головная боль, повышенная температура.

**Химические опасные факторы**

7	Радионуклиды	Нормируется содержание цезий - 137, стронций - 90
8	Токсичные элементы	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способны накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отдаленными проявлениями токсичности. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию <u>вслед за原料ными</u> оборудованием, инструментами, инвентарем, инвентарной и конструктивной сырьем, при использовании оборудования, инструментами, инвентарной и конструктивной не соответствующих санитарным нормам и правилам технологической воды. Содержатся промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.



Основываясь на вышеизложенном, определить зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье: поступившее на предприятие;
2. Упаковочное сырье;
3. Пропитанность пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование;
4. Технологический процесс приготовления продукции;
5. Реализация готовой продукции;
6. Персонал предприятия, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

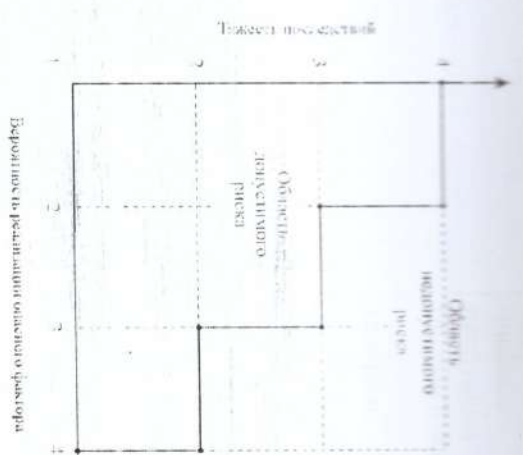
**Анализ рисков по диаграмме**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы – фактор учитывают, если ниже – не учитывают.

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
Поступление и хранение сырья и продуктов	Биологическое загрязнение патогенными м/о нарушение целостности упаковки нарушение условий транспортировки доставка продукции не в таре противоятия	Входной контроль в соответствии с инструкцией «Прием поступающего сырья и продуктов» Визуальный осмотр транспорта поставщика Контроль температурных параметров при доставке сырья и продуктом	степень риска высокая, вероятность	установить (ККТ) на входном контроле поступающего сырья

<p>Химический / или биологический / физические / химические примеси</p>	<p>Химическое: задержка патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическое: для удаления молочной кислоты.</p>	<p>Транспортные: повреждение и нарушение упаковки / контроль за соблюдением товарного соседства</p> <p>хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодно-теплым оборудованием согласно «Требованиям условиям хранения».</p> <p>• Определены и обозначены системы обозначения товарных запасов НПО (первый виллет - первый вынел) / НПО (первый истекает - первый вынел) /</p> <p>• Своевременная дезинфекция и размораживание</p> <p><b>холодильников:</b></p> <p>• Дезинфекция и проведение генеральных уборок складов</p> <p>Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и ТД</p>	<p>Степень риска высокая</p> <p>Вероятность наступления последствий не высокая</p>	<p>Можно устранить. Контрольно-критическую точку (КК1)</p>
<p>Кулинарная обработка</p>	<p>Биологическое:</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>• контроль технологических параметров при кулинарной обработке продукции</p>	<p>Степень риска высокая</p> <p>Вероятность наступления последствий не высокая</p>	<p>Можно устранить. Контрольно-критическую точку (КК1)</p>

<p>Реализация (раздача)</p>	<p><b>Биологическая:</b>          . При нарушении технологии приготовления;          . Снятие проб готовых отлов  <b>Органолептическая оценка</b>          . Соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>. Снятие проб готовых блюд          Органолептическая оценка          . Соотнесение санитарных и температурных правил подачи готовых отлов          . Соблюдение сроков годности и условий хранения</p>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Установить Конкретную критическую точку (КК1)</p>
<p>Финансовое</p>	<p>Финансовое          . С водой, грибами, мясом, прочие вещи</p>	<p>Обслуживание и ремонт технологического оборудования          . Тщательная обработка до полного высыхания моющего средства и дезинфектанта          . Соблюдение чистоты          Промышества          . Соблюдение личной гигиены          . Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин          Санитарное содержание помещения пищеблока. Дез и дез обработка пищеблока</p>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Установить Конкретную критическую точку (КК1)</p>



- Вероятность появления опасного фактора и тяжесть последствий. Где
- 1 вероятность равна нулю,
  - 2 незначительная,
  - 3 значительная,
  - 4 высокая.

Тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где

- 1 легкая тяжесть,
- 2 средняя тяжесть,
- 3 тяжелые последствия,
- 4 критические последствия

### 7. Определение Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (итогов, этапов) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация



Контроль качества (продукт)	Контроль готовности продукции	Историческая информация Итоговые температурных данных при наличии бланка Контроль сроков годности бланка и продукции	Контроль по мере готовности	Историческая информация Итоговые температурных данных при наличии бланка Контроль сроков годности бланка и продукции
-----------------------------	-------------------------------	--	-----------------------------	--

### 8. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке обслуживания и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Единоличность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССН

### Система мониторинга.

ККТ	Мероприятие	Единоличность	Контрольные документы
Технологической операции	Мониторинг	По факту приемки	Журнал входного контроля
Послеупаковки и хранение сырья и продуктов на складе	Контроль контрольно-технологической документации	регулярно	Журнал входного контроля
	Контроль за сроками годности продукции и наличие цветной маркировки по системе обозначения товарных запасов	регулярно	Инструкция по системе обозначения товарных запасов ЕГЕО
		регулярно	Журнал температурного режима



	<p>Контроль за выполнением и введением в эксплуатацию оборудования.</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния предприятия.</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния цехов</p>
<p>Кулинарная обработка</p>	<p>Контроль личной гигиены персонала</p> <p>Контроль за соблюдением санитарных норм</p> <p>Контроль работы оборудования</p> <p>Контроль выполнения технологии приготовления</p> <p>ППК</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	<p>Журналы здоровья</p> <p>Личные мед. книжки каждого работника</p> <p>Журнал учета вложений</p> <p>бюстеровидной печати</p> <p>Журнал учета дезинфекции и дератизации</p> <p>приказ и график генеральных и санитарных уборок</p> <p>Журнал тех состояния оборудования</p> <p>лабораторные исследования по ППК</p>
<p>4. Реализация готовой продукции</p>	<p>Органолептическая оценка готовой пищевой продукции</p> <p>ППК</p> <p>Маркировка</p> <p>Соблюдение сроков годности и условий хранения готовой продукции и банок</p>	<p>по готовности банок</p> <p>в соответствии с ППК</p> <p>каждая партия</p>	<p>Журнал контроля готовой продукции (браккражневый)</p> <p>Лабораторные исследования по ППК</p> <p>Наличие: маркировка</p>

10. Работодатель корректирует свои действия. Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия при возникновении в случае нарушения критических пределов. К корректирующим действиям относятся:

- проверку средств измерения;
  - проверку оборудования;
  - временно несоответствующей продукции;
  - переработку несоответствующей продукции;
  - утилизацию несоответствующей продукции и т. д.
- Корректирующие действия должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отъема. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

**11. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.**

<b>ККТ</b> <b>технологии</b> <b>чекской</b> <b>операции</b>	<b>Отклонение значений показателей</b>	<b>Действия ответственного лица и меры по устранению</b>
Поступление и хранение сырья и продуктов на складе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации</li> <li>- Составление кляузишником акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приеме пищевых продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов</li> <li>- Приостановка приема сырья, информирование руководства, возврат поставщику некачественных продуктов с оформлением акта.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нарушение правил и срок заполнения журнала</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Информирование руководства, административное взаимодействие с ответственного сотрудника, увеличение</li> </ul>



<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>
<p>1</p> <p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p>	<p>Сырье и продукция</p>	<p>пищевая</p>	<p>- соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; соответствие упаковке и маркировке товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>	<p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>
<p>2</p> <p>Контроль на этапе технологических процессов</p>	<p>Процессы приготовления, технология производства</p>	<p>На этапах технологического процесса</p>	<p>1 готовой продукции; органолепتیческие показатели;</p>	<p>Ежедневно, путем проведения бракерывки продукции каждый вид блюда</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>
<p>Лабораторный контроль по ШПК</p>	<p>1. Фришко химическое 2. Микробиологические показатели, 3. Витаминизирование 4. Колдур;</p>	<p>Воды питьевой</p>	<p>1 проба</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>

3	Стандартно-динамический рабочий режим	Стандартная пометка, оборудованная, инвентарь	<p>интервал</p> <p>сформированы</p> <p>минимально возможные повторения</p> <p>См. табл.</p> <p>с объектом производственного оборудования,</p> <p>-инвентаря</p> <p>-руж и спелотелжны персоналя</p> <p>Проведение инструментарных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <p>микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха)</p> <p>-температура рабочих поверхностей</p> <p>освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация</p> <p>- Умственные факторы</p> <p>Физиолого-эргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, статические рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки)</p> <p>монотонность, нагрузка, режим работы)</p>	<p>1 проба</p> <p>1 проба</p> <p>2 проба</p>	<p>IP TC 021/2011</p> <p>См. табл.</p> <p>2.3/2.4.3590-20</p> <p>IP TC 021/2011</p>
4	Производственный режим	Условия труда на рабочем месте	<p>Физические факторы:</p> <p>микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха)</p> <p>-температура рабочих поверхностей</p> <p>освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация</p> <p>- Умственные факторы</p> <p>Физиолого-эргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, статические рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки)</p> <p>монотонность, нагрузка, режим работы)</p>	<p>2 раза в год</p> <p>(холодный и теплый периоды года)</p> <p>В 2023 г. по графику</p>	<p>СИ 1.1.1058-01</p> <p>См. табл.</p> <p>2.3/2.4.3590-20</p>

1. *Исследование эффективности применения...*

Получено: 10.10.2020



А.И. Исмаилов

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

№ 88 ( Пятьдесят восемь штук )

листов

Председатель Совета ИО «Первомайское»

/И.И. Журкина/

