



«Утверждаю»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания №1»

Н.С. Зубавленко

«*И.И.*» 2023 года

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВИЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Термины и определения

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

Вредное воздействие на человека пищевой продукции - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции кондоминатов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений.

Генетически модифицированные источники пищи - используемые человеком в пищу в натуральном или в переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов.

Генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинации генов.

Дата изготовления (фасовки) - дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

Дата упаковки (дата розлива для жидких продуктов) - дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

Дезинфекционные мероприятия - работы по профилактической (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) или очаговой дезинфекции (текущая и заключительная дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Листок-вкладыш - носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке.

Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

Объекты производственного контроля - производственные, складские помещения, здания, сооружения, транспорт, технологическое оборудование,

технологические процессы, холодильное оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также территория предприятия, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, продукция, отходы производства и потребления.

Органолептические показатели пищевой продукции – внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, посторонние включения.

Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Пищевая продукция для детского питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий – составная часть общей системы производственного контроля, направленная на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранение жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Складская группа – группа помещений для приема, хранения, комплектования и отпуска пищевой продукции.

Срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства,

заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

Технические документы – документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

Технологический контроль – контроль технологических параметров производства продукции в ходе её изготовления.

Условия хранения пищевых продуктов – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии принципы системы ХАССП.

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

ТУМ – тара и упаковочные материалы.

Этикетка - носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07»
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- 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)»;
- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) -

УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648"

- Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ;

- Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности колесных транспортных средств" (вместе с "ТР ТС 018/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности колесных транспортных средств");

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.04.2011 № 272 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом»;

- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

- Постановление Минтруда Российской Федерации, Минобразования Российской Федерации от 13.01.2003 № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций».

2. Общие положения:

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний,

инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.4. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.6. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

3. Информация о предприятии

Информация о предприятии:

ООО «Комбинат питания №1» осуществляет деятельность по приготовлению продукции питания.

Приложение 1

Прилегающие территории благоустроены. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка внутренних и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Данное предприятие питания располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками.

Генеральный директор поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

4. Перечень работ, услуг и видов деятельности:

- услуги общественного питания.

5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-

эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на генерального директора.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на заместителя генерального директора.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается генеральным директором.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

6.1. Виды загрязнений:

6.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

6.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

6.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение использованной посуды, тары от готовой продукции,
- отделение списанной продукции от готовой продукции, подготовленной к реализации
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

6.2. Управление аллергенами:

6.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

6.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню, на маркировку продукции (в случае доставки)

6.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

6.3. Физическое загрязнение:

6.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнители, защитная одежда и

защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мочрота и т.д.), стеклянная тара и др.

6.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и хрупкий пластик.

6.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

6.4. Химическое загрязнение:

6.4.1. К химическим загрязнениям относятся: остатки моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), микотоксины, антибиотики, пищевые добавки и другие.

6.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

6.4.3. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на поверхностях, таре, оборудовании и посуде контролируется заведующим производством.

6.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

6.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику (указывается при наличии графика). Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки готовой продукции и грязной тары, чистой тары, посуды с грязной тарой, посудой, сырья и готовой продукции с отходами, персонала и посетителей.

6.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в Журнал Гигиенический (Журнал Здоровья) на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний. Персонал, имеющий признаки простудных заболеваний, к работе не допускается.

6.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

6.5.4. Проносить поступающую продукцию в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ строго запрещено. Поступающая продукция перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных

производственных емкостях.

6.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

6.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

6.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

6.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящимися к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

6.5.9. Полуфабрикаты и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

6.5.10. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований иной нормативной документации предприятия.

6.6. Обучение персонала:

6.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией.

6.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011
2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, контроль температуры и влажности на участках хранения сухой продукции, а также контроль	Один раз в смену	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))			
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	ежемесячно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды	В соответствии с ППК	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в предприятии общественного питания				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.5.	Качество моющих и дезинфицирующих веществ: - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дез.средств обрабатываемым поверхностям перед использованием	Перед использованием Перед использованием	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам. Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год	Ежегодно и при поступлении и на работу (частично)	Санитарный врач	Приказ МЗ РФ № 29н
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежесменно	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	Заведующий производством, повар	Приказ МЗ РФ №229
5.4	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Заведующий производством, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ МЗиСР РФ №290н
5.5	Проведение санитарно-	При	Заведующий	Приказ МЗ РФ

	оздоровительных мероприятий	необходимо сти	производством, повар, санитарный врач	№ 29н
5.7.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Санитарный врач	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Заведующий производством, повар	ТК РФ
5.9.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Заведующий производством, повар	ТК РФ
6. Общие мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Заместитель генерального директора	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Заместитель генерального директора	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Заместитель генерального директора	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях	При возникновении аварийных ситуаций	Заместитель генерального директора	№ 52-ФЗ

	технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.			
7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием				
7.1.	<p>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок:</p> <p>Вентиляция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, дезинфекция, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. <p>Водопровод, канализация, системы отопления и освещения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования. 	<p>2 раза в год и после реконструкции, модернизации</p> <p>2 раза в год и после реконструкции, модернизации</p>	Инженер	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.2.	<p>Контроль за техническим состоянием помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления. 	<p>Перед началом работы</p> <p>Перед началом работы</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p>	Заместитель генерального директора	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Заместитель генерального директора	ТР ТС 021/2011

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежит весь персонал ООО «Комбинат питания №1»

Наименование обследования	Кратность
Флюорография	1 раз в 12 месяцев
Тубдиспансер	При поступлении на работу
КВД	1 раз в 12 месяцев
Кровь на брюшной тиф РНГА	При поступлении на работу
Кишечная группа	При поступлении на работу
Энтеробиоз	1 раз в 12 месяцев
Яйца глист	1 раз в 12 месяцев
Простейшие	1 раз в 12 месяцев
Стафилококк	При поступлении на работу
ЛОР	1 раз в 12 месяцев
Стоматолог	1 раз в 12 месяцев
Психиатр-нарколог	1 раз в 12 месяцев
Терапевт	1 раз в 12 месяцев
Профпатолог	1 раз в 12 месяцев
Прививка от дифтерии	По плану
Прививка от кори	По плану
Прививка от гепатита А	По плану
Профессиональное гигиеническое обучение	1 раз в 2 года

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее

вирусного гепатита В	
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация от гриппа	Взрослые ежегодно
Вакцинация от вирусного гепатита А, шигеллез (дизентерия Зонне)	Лица, подверженные профессиональному риску заражения, в т.ч. работники предприятий общественного питания. Иммунизация проводится вакцинами в соответствии с инструкциями по их применению.
Вакцинация от коронавируса	Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников.

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля					
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда					
Санитарно-эпидемиологический режим					
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, с рук, санитарной одежды персонала	Пищеблок	БГКП	10 смывов 1 раз в год	ТР ТС 021/2011
	Смывы с оборудования, инвентаря	Овощехранилища, склады хранения овощей, цех обработки овощей	Возбудители иерсиниозов	10 смывов 1 раз в год	ТР ТС 021/2011
	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыба, мясо, зелень)	Пищеблок	Яйца гельминтов	10 смывов 1 раз в 3 месяца	ТР ТС 021/2011
Продукция					

1	Готовая продукция (первые, вторые блюда, блюда из творога и яиц, салаты, нашинки, мучные изделия)	Пищевлок	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	3 пробы 1 раз в 3 месяца	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
			Изделия кулинарные мясные и рыбные. Определение степени термической обработки	3 пробы 1 раз в 3 месяца	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Сырье	Пищевлок	Исследование овощей, фруктов, зелени и др. растительных сельхоз.культур на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
Водопроводная вода					
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети	Моечные столовой и кухонной посуды, производственные цеха (овощной, холодный, горячий, доготовочный) - выборочно	Химический анализ (запах, цветность, привкус, мутность)	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21
2			Микробиологический анализ (ОКБ, E.coli, энтерококки, ОМЧ)	2 пробы 1 раз в квартал	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

11. Критические контрольные точки:

3.1 ККТ №1- ПРИЕМ (ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ)

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%
Средство управления:	Визуальный контроль, проверка сопроводительной документации

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима доставки, визуальный осмотр, контроль сроков годности	Каждая партия, каждая поставка	Заведующий производством, повар	Визуально осматривает сырье и транспортное средство, контроль за температурным режимом внутри транспортного средства, проверка сроков годности, маркировка сырья. Проверяет содержание данных, указанных в сопроводительных документах на сырье и сверяет их с требованиями КП.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

3.2 ККТ №2 – ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ (ЗАГОТОВОК), ГОТОВОЙ ПРОДУЦИИ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
Критический	<i>СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным</i>

предел (КП):	<p><i>изготовителем.</i></p> <p>Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C</p> <p>Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C</p> <p>Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%</p> <p><i>ЗАГОТОВКИ: согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» температура от +2°C до +6°C</i></p>
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции	2 раз в смену	Заведующий производством, повар	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность). Сверяет показания измерительного оборудования с требованиями КП	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

3.3 ККТ №3 – ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА (КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность.
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия. Выполнение: приготовление блюд согласно Технологических карт, предупреждение попадания посторонних примесей
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия, лабораторные исследования, визуальный осмотр

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством, повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Не предусмотрен

			(термошуп)	
Контроль в соответствии с ТТК	Каждая партия	Заведующий производством, повар	Визуальный осмотр, контроль процесса приготовления	Не предусмотрен

3.4 ККТ №4 – ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность		
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:		
	Наименование продукта	Температура, не менее °С	
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85	
	Изделия из фарша	+90	
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68	
	Свинина	+71	
	Мясо птицы	+74	
	Каша	+65	
	Первые блюда	+75	
	Гарниры	+65	
	Омлет	+65	
	Напитки горячие (кофейный напиток, чай)	+75	
	Холодные блюда, напитки(компот)	+14	
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия, лабораторные исследования		

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством, повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта (термошуп)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Контроль в соответствии с ТТК	Каждое блюдо	Заведующий производством, повар	Визуальный осмотр, контроль процесса приготовления	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

3.5 ККТ №5 – ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Опасный фактор:	Наличие заболеваний у сотрудников пищеблока, несоблюдение требований личной гигиены
Критический предел (КП):	Отсутствие признаков заболеваний, соблюдение требований личной гигиены
Средство управления:	Визуальный контроль, измерение температуры тела, требования к личной гигиене, прохождение мед.осмотров и лабораторных исследований.

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учетный документ
Контроль температуры тела, визуальный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и ожогов на открытых участках тела	Ежедневно, перед началом рабочей смены	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий.	С помощью бесконтактных термометров оценивает температуру тела сотрудника, визуальный осмотр открытых частей тела. Территориальный управляющий - не реже 2 раз в неделю	Гигиенический журнал
Медицинский осмотр	Ежегодно	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Прохождение медицинских осмотров	Личная медицинская книжка
Лабораторные исследования	Согласно графику, перед началом работы	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Прохождение лабораторных исследований	Личная медицинская книжка
Контроль соблюдения требований личной гигиены	Перед началом работы, сменой технологического процесса, после посещения туалета	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий.	Соблюдает требования личной гигиены согласно инструкций	Не предусмотрено

3.6 ККТ №6 – ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА

Опасный фактор:	Размножение бактерий и микроорганизмов, присутствие вредителей, поломка оборудования
Критический предел (КП):	Санитарное состояние производственных и складских помещений.
Средство управления:	Визуальный контроль, лабораторные исследования (смывы)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Визуальный контроль	В течение смены	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий - не реже 1 раз в неделю	Выполнение: Инструкций по проведению текущих и генеральных уборок. Инструкций по приготовлению дез. растворов для обработки поверхностей и инвентаря.	Журнал учета проведения генеральных уборок. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп
Лабораторные исследования (смывы)	Согласно ППК	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий (с привлечением сторонней организации)	Взятие лабораторных исследований (смывы)	Протоколы исследований
Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Согласно ППК, перед началом работы, по требованию	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Акты выполненных работ

Технический осмотр, ремонт	Перед началом работы, по заявке	Инженер (с привлечением сторонней организации)	Проверка рабочего состояния технологического оборудования	Акты выполненных работ, акт дефектовки

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учета проведения текущих и генеральных уборок.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Журнал учета работы бактерицидных ламп.
8. Журнал учета инструктажей.
9. Протоколы лабораторных исследований.
10. Протокол внутреннего аудита.
11. Личная медицинская книжка.
12. Акт поломки.
13. Акт изъятия. Акт списания.
14. Акт несоответствия.
15. Договоры и акты приема выполненных работ, акты дефектовки по договорам (в т.ч. на проведение исследований; на вывоз и утилизацию отходов; поверки измерительного оборудования; на прохождение медицинских осмотров и т.д.).

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.

Бланки учета и отчетности

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наименование, фискал, дата выработки пищевой продукции, изготовитель (производитель) и поставщик	Количество поступивших пищевых продуктов и прод-ного сырья (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, номер ГТН	Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья	Условия хранения, конечный срок реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Дата и час фактической реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	8	9	10

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Температура готово блюда	Результаты взвешивания порционных блюд	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание

Журнал учета проведения текущих и генеральных уборок

№ п/п	Дата уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Название дез.средства и % разведенного раствора	ФИО лица, проводившего уборку	Подпись

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекции-онных заболеваний у сотрудника и членов семьи (здоров, указывается температура тела человека)	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал учета работы бактерицидных ламп

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторный кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременно го интервала между сеансами облучения)
					Вкл.	Выкл.	



