



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №460



620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1 стр. 1 из 11

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад №460


_____ Е. Б. Семья
«30»  2019 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ»

ДП-11-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|--|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Нормативные ссылки | 3 |
| 3. | Определения..... | 3 |
| 4. | Ответственность и полномочия | 3 |
| 5. | Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями..... | 4 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ 1 | 9 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ 2 | 9 |

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований гл. 3, ст. 10, п. 3 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, контроля и выявления физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

1.2. Процедура применяется на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение) при организации приёмки и хранении сырья и пищевых продуктов, при передаче сырья и пищевых продуктов в производство, при подготовке сырья и пищевых продуктов к производству готовых блюд, при производстве готовых блюд и их реализации в группах Учреждения.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.5. СП-05/1-2019 – СП-05/2-2019 «Схемы поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

2.6. ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

Контроль – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственность за предотвращение перекрестных загрязнений распределяется в зависимости от этапа производственного процесса, на котором выявлено перекрестное загрязнение:

- на этапе входного контроля сырья и пищевых продуктов – Кладовщик;
- на этапе хранения сырья и пищевых продуктов – Кладовщик, Повар;
- на этапе обработки и приготовления блюд – Повар;
- на этапе контроля готовой продукции перед реализацией – Повар, Бракеражная комиссия.

Все сотрудники пищеблоков обоих зданий Учреждения несут ответственность за оперативное информирование Координатора группы ХАССП об обнаружении ими перекрестных загрязнений на процессе, на котором они ведут деятельность.

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- химическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

5.2 Зоны, в которых возможно перекрёстное загрязнение:

- зона приемки сырья, пищевых продуктов;
- склады;
- размораживание продукта;
- зоны подготовки сырья, пищевых продуктов и тепловой обработки;
- вентиляционная система;
- зона раздачи готовой продукции;
- удаление отходов.

5.2.1 Зона приемки сырья, пищевых продуктов

С целью снижения появления перекрёстных загрязнений при приёмке сырья и пищевых продуктов на пищеблоки обоих зданий Учреждения необходимо осуществлять:

- эффективную и быструю разгрузку транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья и пищевых продуктов;
- контроль поступающего сырья и пищевых продуктов в чистой сухой и целой упаковке;
- перемещение и утилизацию вторичной упаковки (например, картонных коробок);
- дезинфекцию наружной упаковки;
- проведение уборки зоны приёмки сырья и пищевых продуктов только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья, пищевых продуктов является Кладовщик.

5.2.2 Склады

Для исключения перекрёстных загрязнений в процессе хранения сырья и пищевых продуктов необходимо:

- содержать сухими и чистыми складские помещения, стеллажи, холодильные, морозильные камеры;
- обеспечить свободный доступ к хранящемуся сырью и пищевым продуктам;
- осуществлять уборку складских помещений только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;
- соблюдать температурные и влажностные режимы хранения;
- контролировать отсутствие загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;
- контролировать здоровье сотрудников, контактирующих с пищевой продукцией и сырьём.

Ответственным за соблюдение требований к складским помещениям является Кладовщик.

5.2.3 Размораживание продукта

При распаковывании продуктов Повар должен:

➤ осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом.

При размораживании сырья Повар должен:

➤ соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);

➤ при размораживании мяса разложить его на производственный стол, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;

➤ рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C из расчета 2 л на 1 кг рыбы;

➤ допускается размораживание мяса в СВЧ-печах согласно указанным в инструкциях режимам.

После размораживания Повар должен:

➤ мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови, затем промыть проточной водой;

➤ по окончании работы щетки очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре 45 – 50°C, ополоснуть, замочить в дезинфицирующем растворе на 10 – 15 минут, ополоснуть проточной водой и просушить;

➤ не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал и металлические мочалки, качественная обработка которых невозможна;

➤ тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 – 50°C и насухо вытереть сухой чистой тканью;

➤ хранение дефростированной продукции или повторное её замораживание не допускается.

5.2.4 Порядок обработки яиц

Обработку яиц проводят в мясорыбном цехе.

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

➤ емкости, а также ванна, используемые для обработки яиц, промаркированы соответствующим образом;

➤ обработка яиц проводится при полном их погружении в раствор;

➤ обработка яиц осуществляется согласно утверждённой Заведующим Учреждением рабочей инструкции;

➤ чистое, обработанное яйцо перекладывается в чистую промаркированную соответствующим образом емкость;

➤ сотрудник после обработки яиц перед их разбивкой должен надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать разрешенным дезинфицирующим средством (антисептиком) для обработки рук.

5.2.5 Зоны подготовки сырья, пищевых продуктов и тепловой обработки

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку.

В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым процессом и контролируется наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки Повар должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:

- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СК» - сырая кура;
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВК» - вареная кура,
- «ВО» - вареные овощи,
- «МГ» - мясная гастрономия,
- «Зелень»,
- «Х» - хлеб,
- «РГ» - рыбная гастрономия.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать:

- санитарной обработке;
- механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках не следует их использовать. Необходимо принять меры по обновлению маркировки.

Основные правила для персонала:

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости переключать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо, рыбу, куру, яйца и овощи держите отдельно от приготовленной продукции.
4. Соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дезинфицирующих растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. В холодильнике храните отдельно сырые и готовые продукты.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мойте руки:
 - ✓ перед началом работы,

- ✓ после посещения туалета,
- ✓ высмаркивания,
- ✓ после каждого перерыва в работе,
- ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, рыбой, яйцами,
- ✓ после уборки,
- ✓ после пореза или смены повязки.

5.2.6 Маркировка и хранение уборочного инвентаря

➤ уборка в цехах по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;

- хранить инвентарь в специально отведенном месте;
- маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;
- уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;
 - маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:
 - ГЦ – горячий цех (пол, стены или др.);
 - ХЦ – холодный цех (-/-);
 - МРЦ – мясорыбный цех (-/-);
 - Склад (-/-)
 - Туалет (-/-) и т.д.

5.2.7 Требования к вентиляционной системе

➤ производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;

➤ отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;

➤ бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;

➤ оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

➤ ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

5.2.8 Удаление отходов

- отходы собирают в маркированные емкости с крышкой;
- удаляют при заполнении не более чем на 2/3;
- любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов;
- пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблоков.

5.3 Физические загрязнения

Источники загрязнения:

- деревянные поддоны;
- инструменты;
- оборудование;

- персонал;
- хрупкие и бьющиеся предметы.

5.3.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при хранении сырья и пищевых продуктов, при производстве и реализации готовой продукции, персонал должен:

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную уборку и генеральную, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка – он должен быть промаркирован);
- не проносить в склады и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.

При обнаружении сколов, трещин, разрушений поддонов инвентаря складировать их в специально отведенное место, исключить для применения.

При обнаружении разбитого стекла остановить работу и сообщить Координатору группы ХАССП.

Координатор группы ХАССП должен:

- организовать уборку битого стекла (специально выделенным уборочным инвентарём);
- идентифицировать продукцию с загрязнением;
- загрязнённую продукцию необходимо изолировать, утилизировать, составить акт об утилизации (Приложение 1) и провести мероприятия в соответствии с ДП-16.

5.3.2 С целью снижения рисков биологического перекрёстного загрязнения при приготовлении, а также при раздаче готовых блюд в каждом пищеблоке используют бактерицидную установку (лампу).

Включение лампы осуществляется согласно утверждённому Заведующим Учреждением графику и ведутся фактические отметки о включении / выключении, времени ее работы в Журнале учёта времени работы бактерицидной лампы (Приложение 2).

Ответственность за внесение отметок о времени работы лампы несет Повар.

Ответственность за своевременную замену лампы по истечении времени ее наработки несёт Заведующий Учреждением совместно с Заместителем заведующего по АХЧ.

5.4. Схемы движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлены на схемах поточности (СП-05/1 – СП-05/2) в документации программы ХАССП.

Форма «Акт об утилизации продукции»

Акт № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

| |
|---|
| 1. Наименование продукции: |
| 2. Количество, кг, шт.: |
| 3. Причина утилизации: |

Координатор группы ХАССП _____ / _____ /
подпись ФИО

Форма «Журнал учета времени работы бактерицидной лампы»

| Дата | Время работы | | Отработанное время | Оставшиеся часы работы | Подпись |
|------|--------------|------------|--------------------|------------------------|---------|
| | Включение | Выключение | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

