

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
«КОВДОРСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОАУСОН
«Ковдорский КЦСОН»

Т.С. Радаева

« 09 » января 2019 г.

РУКОВОДСТВО
ПО СИСТЕМЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Р СБПП 01 2019

г. Ковдор
2019

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.2 из 41
-------------------------------	---	-------------

Содержание

- 1 Введение
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Принятые сокращения
- 5 Программы обязательных предварительных требований
- 6 Организация работ по внедрению системы безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
 - 6.1 Система безопасности пищевой продукции
 - 6.2 Политика в области безопасности пищевой продукции
 - 6.3 Штатное расписание пищеблока учреждения
 - 6.4 Перечень технологического оборудования ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»
- 7 Группа ХАССП
 - 7.1 Положение о группе ХАССП
 - 7.2 Внутренние проверки
- 8 Информация о продукции (приложение 22,23 к настоящему Руководству)
- 9 Описание производства продукции
 - 9.1 Краткое описание технологического процесса производства
 - 9.2 Блок-схема технологического процесса производства
 - 9.3 Описание блок-схемы технологического процесса производства
- 10 Опасные факторы при производстве продукции
 - 10.1 Перечень потенциально опасных факторов
 - 10.2 Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов
 - 10.3 Перечень учитываемых опасных факторов при производстве продукции
- 11 Выбор критических контрольных точек при производстве продукции общественного питания в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»
 - 11.1 Алгоритм выбора критических контрольных точек
 - 11.2 Выбор критических контрольных точек при производстве салатов (ККТС)
 - 11.2.1 Сводная таблица ККТ при производстве салатов
 - 11.2.2 Перечень объединенных ККТ при производстве салатов
 - 11.2.3 Перечень ККТ при производстве салатов
 - 11.3 Выбор критических контрольных точек при производстве первых блюд (ККТП)
 - 11.3.1 Сводная таблица ККТ при производстве первых блюд
 - 11.3.2 Перечень объединенных ККТ при производстве первых блюд
 - 11.3.3 Перечень ККТ при производстве первых блюд
 - 11.4 Выбор критических контрольных точек при производстве вторых блюд (ККТВ)
 - 11.4.1 Сводная таблица ККТ при производстве вторых блюд
 - 11.4.2 Перечень объединенных ККТ при производстве вторых блюд
 - 11.4.3 Перечень ККТ при производстве вторых блюд
 - 11.5 Выбор критических контрольных точек при производстве третьих блюд (ККТТ)
 - 11.5.1 Сводная таблица ККТ при производстве третьих блюд

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.3 из 41
-------------------------------	---	-------------

11.5.2 Перечень объединенных ККТ при производстве третьих блюд

11.5.3 Перечень ККТ при производстве третьих блюд

11.6 Перечень объединенных ККТ при производстве продукции общественного питания: салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд

12 Корректирующие и предупреждающие действия, управление несоответствующей продукцией

13 Мониторинг критических контрольных точек

14 Рабочие листы ХАССП

15 Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции

16 Поддержка и улучшение системы ХАССП

17 Перечень регистрационно-учетной документации

Лист ознакомления

Лист регистрации проверок и изменений

Приложение 1. Политика в области безопасности пищевой продукции

Приложение 2. Приказ о создании группы ХАССП

Приложение 3. ПР СБПП 03-2019 Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции

Приложение 4. ПР СБПП 02-2019 Порядок проведения мониторинга ККТ

Приложение 5. ПР СБПП 04-2019 Корректирующие, предупреждающие действия, управление несоответствующей продукцией

Приложение 6. ПР СБПП 05-2019 Внутренние проверки

Приложение 7. П СБПП 01-2019 Положение о группе ХАССП

Приложение 8. И СБПП 01-2019 Инструкция по проведению входного контроля закупаемой пищевой продукции

Приложение 9. И СБПП 02-2019 Инструкция по проведению контроля качества готовой продукции

Приложение 10. И СБПП 03-2018 Инструкция по посещению пищевого блока посторонними лицами

Приложение 11. И СБПП 04-2019 Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями

Приложение 12. И СБПП 05-2019 Инструкция по проведению мойки, санитарной обработки посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, оборудования, производственных столов и других принадлежностей пищеблока

Приложение 13. И СБПП 06-2019 Инструкция по приготовлению кулинарных полуфабрикатов для выпечки

Приложение 14. И СБПП 07-2019 Инструкция по проведению санитарной обработке бачков для отходов

Приложение 15. И СБПП 08-2019 Инструкция по проведению санитарной обработке сервировочной тележки

Приложение 16. И СБПП 09-2019 Инструкция по проведению санитарной обработке камеры лифта

Приложение 17. Рабочий лист ХАССП 1

Приложение 18. Рабочий лист ХАССП 2

Приложение 19. Программа обязательных предварительных требований

Приложение 20. Программа производственного контроля

Приложение 21. Критерии эффективности и непрерывное улучшение системы ХАССП в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.4 из 41
-------------------------------	---	-------------

Приложение 22. Перечень технологического оборудования в ГОАУСОН
«Ковдорский КЦСОН»

Приложение 23. Блок-схема технологического процесса производства

Приложение 24. Описание сырой продукции

Приложение 25. Описание готовой продукции

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.5 из 41
-------------------------------	---	-------------

1 Введение

В данном документе описана система безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП (далее – система ХАССП), разработанная и внедренная на пищеблоке в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН» (адрес: 184143, Мурманская область, город Ковдор, улица Баштыркова, дом 5А) (далее по тексту - учреждение) в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Система ХАССП разработана при условии соблюдения требований ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

Разработанная система ХАССП распространяется на производство следующих видов продукции:

- салаты;
- первые блюда;
- вторые блюда;
- третьи блюда;
- выпечка.
- молочные каши

Система ХАССП охватывает все производственные процессы изготовления продукции от приема сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов до порционирования, раздачи готовой продукции, доставка готовой продукции и мойки посуды в учреждении.

Разработанная и внедренная в учреждении система ХАССП позволяет осуществлять контроль на ключевых этапах производства и выпускать безопасную продукцию.

Система ХАССП неразрывно связана с существующей в учреждении системой управления, гарантирует безопасность и качество услуг питания, предоставляемых получателям услуг учреждения.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.6 из 41
-------------------------------	---	-------------

2 Нормативные ссылки

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015)

Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1(ред. от 13.07.2018)

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 03.07.2018)

Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 05.04.2018)

Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ (ред. от 13.07.2015)

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

ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Примечание - При пользовании ссылочных нормативных документов целесообразно проверить действие ссылочных нормативных документов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства технического регулирования и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru) или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.7 из 41
-------------------------------	---	-------------

информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем Руководстве используются термины с соответствующими определениями, приведенными в ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000, а также следующие термины:

документ: Информация и соответствующий носитель.

документированная процедура: Документ, содержащий процедуру.

процедура: Установленный способ осуществления деятельности или процесса.

записи: Документы, содержащие достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.

инструкция: Документ, содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо.

нормативный документ: Документ, содержащий правила, принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, в том числе нормы на продукцию, процессы, работы и пр.

регистрационно-учетная документация системы ХАССП: Записи, отражающие функционирование системы ХАССП.

форма: Шаблон документа или регистрации записей, используемый в учреждении.

группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему безопасности пищевой продукции в учреждении.

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.

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.

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.

несоответствие: Невыполнение требования.

несоответствующая продукция: Продукция, не соответствующая определенным требованиям.

опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

потенциально опасная продукция: Продукция, содержащая химические и биологические вещества и/или являющаяся источником физических факторов, которые оказывают или

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.8 из 41
-------------------------------	---	-------------

могут оказывать вредное воздействие на жизнь и здоровье человека или здоровье будущих поколений либо на состояние среды обитания человека.

утилизация несоответствующей продукции: Действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее использования по первоначальному назначению.

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

внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

план ХАССП: Совокупность рабочих листов ХАССП.

верификация: Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

валидация: Получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению, осуществляемые согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных требований, способны быть результативными.

4 Принятые сокращения

СБПП – система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

БПП – безопасность пищевой продукции

система ХАССП (НАССР) – система анализа рисков и управления критическими контрольными точками

Р – Руководство

И – инструкция

П – положение

ПР – процедура

ККТ – критическая контрольная точка

НД – нормативный документ

КД – корректирующее действие

ПД – предупреждающее действие

НП – несоответствующая продукция

ВП – внутренняя проверка

ТК – технологическая карта

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.9 из 41
-------------------------------	---	-------------

5 Программы обязательных предварительных требований

Программа обязательных предварительных требований (далее – ПОПТ) разработана с целью выполнения требований ТР ТС 021/2011 в области санитарии и гигиены.

Требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения ПОПТ установлены в ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2.

В ПОПТ прописаны основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепочки создания пищевой продукции в учреждении.

ПОПТ содержит информацию о проводимых мероприятиях, их периодичности или сроках, ответственности, регистрации данных, обнаруженных несоответствиях и их устранении. Периодичность и полнота контроля выполнения требований ПОПТ установлена в программе производственного контроля ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН», согласованной с территориальными органами Роспотребнадзора.

ПОПТ, разработанная в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН», является приложением 19 к настоящему Руководству.

Требования, установленные в ПОПТ, являются обязательными к исполнению всеми сотрудниками учреждения.

6 Организация работ по внедрению системы безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

6.1 Система безопасности пищевой продукции

Общие сведения о ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»:

Наименование – Государственное областное автономное учреждение социального обслуживания населения «Ковдорский комплексный центр социального обслуживания населения».

Юридический адрес – 184144, Мурманская область, город Ковдор, улица Баштыркова, дом 5А

Телефон/ факс: т/факс 8(815 35) 5-06-30

Электронная почта: kcspsid@yandex.ru

Предельная численность получателей услуг, исходя из имеющихся площадей и производственных мощностей пищеблока - 44 человека полустационар и стационар 47 человек.

Численность штата пищеблока – 14,5 ставки.

В ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН» с целью обеспечения выпуска безопасной и качественной пищевой продукции разработана система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП).

Руководство учреждения установило, что в область распространения системы ХАССП входит ассортиментный перечень выпускаемой продукции в количестве до 150 наименований блюд. Система ХАССП распространяется на все этапы жизненного цикла указанной продукции: доставка, приемка, хранение сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов, изготовление, порционирование, раздача готовой продукции, доставка готовой продукции в буфет – раздаточные, изолятор, мойка посуды, инвентаря, кухонных принадлежностей, санитарная обработка тележки и лифта.

Система ХАССП считается внедренной в учреждении с момента подписания настоящего Руководства руководителем ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН», издания приказа о внедрении системы безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.10 из 41
-------------------------------	---	--------------

Руководство учреждения определило и документально оформило политику в области безопасности пищевой продукции и обеспечивает ее функционирование. Руководство учреждения гарантирует, что политика в области безопасности пищевой продукции доведена до всего персонала учреждения, понимается и поддерживается им.

Руководство учреждения назначило группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение, функционирование и актуализацию системы ХАССП. Назначение, полномочия и ответственность группы ХАССП оформлены соответствующими документами (**раздел 7** настоящего Руководства).

Руководство учреждения несет полную ответственность за выпуск безопасной продукции. Для достижения этой цели Руководство гарантирует обеспечение учреждения необходимым технологическим оборудованием, профессиональными кадрами и финансовыми ресурсами.

6.2 Политика в области безопасности пищевой продукции

Руководство учреждения определяет политику в области безопасности пищевой продукции в соответствии с Руководством по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, обеспечивает разработку и внедрение системы безопасности пищевой продукции в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН».

Одним из приоритетных направлений деятельности учреждения, и, одновременно, целью является производство безопасной и качественной продукции. Главные составляющие на пути к достижению данной цели, гарантии, способы достижения цели указаны в «Политике в области безопасности пищевой продукции» (**приложение 1** к настоящему Руководству).

6.3 Штатное расписание пищеблока ГОАУСОН «КОВДОРСКИЙ КЦСОН»

Заведующая производством – 1 ставка, кладовщик – 1 ставка, повар 4 разряда – 3 ставки, повар 3 разряда – 2 ставки, кухонный рабочий – 5 ставок, буфетчик – 2,5 ставки: итого 14,5 ставки.

6.4 Перечень оборудования пищеблока ГОАУСОН «КОВДОРСКИЙ КЦСОН»

Приложение 22 к настоящему Руководству.

7 Группа ХАССП

7.1 Положение о группе ХАССП

Для разработки, внедрения и поддержания системы ХАССП в рабочем состоянии директор учреждения приказом назначил группу ХАССП из числа работников учреждения (форма приказа – **приложение 2** к настоящему Руководству).

В состав группы ХАССП входят руководитель, технический секретарь, члены группы, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности. Каждый участок учреждения, участвующий в обеспечении безопасности пищевой продукции, должен быть представлен в группе ХАССП.

Задачи, функции, порядок работы группы ХАССП, а также права и ответственность членов группы установлены в П СБПП 01-2019 «Положение о группе ХАССП» (**приложение 7** к настоящему Руководству).

7.2 Внутренние проверки

Внутренние проверки системы ХАССП проводят с целью обеспечения эффективного функционирования и совершенствования системы.

Внутренние проверки проводят руководитель и члены группы ХАССП. Для проведения внутренних проверок возможно привлечение специалистов сторонних организаций на договорной основе.

Внутренние проверки проводят в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения системы ХАССП;
- в плановом порядке по утвержденному графику;
- во внеплановом порядке при выявлении опасных неучтенных факторов и рисков, возникновении отклонений, поступлении информации о претензиях, существенных изменениях в технологических процессах, кадровом составе, предписаний надзорных органов и т.п.

Внутренние проверки проводятся в соответствии с процедурой ПР СБПП 05-2019 «Внутренние проверки» (приложение 6 к настоящему Руководству).

8 Информация о продукции

Сырье, готовая продукция, по показателям безопасности и качества должны соответствовать нормам, установленным в нормативных документах (ТР ТС, ГОСТ) и при необходимости данные нормы могут быть оперативно получены из информационных ресурсов (интернет, ТР ТС, ГОСТ).

Формы описания (таблица 1 и таблица 2) прилагаются.

Описание продовольственного сырья включает следующие разделы:

- наименование вида сырья;
- состав сырья (входящие в состав пищевой продукции компоненты в порядке убывания их массовой доли, включая пищевые и технологические добавки);
- основные характеристики сырья (органолептические показатели, физико-химические показатели);
- показатели безопасности;
- способ производства;
- упаковка;
- маркировка (информация на транспортной и потребительской упаковке);
- способ доставки (в том числе условия транспортирования);
- срок годности и условия хранения;
- подготовка перед переработкой;
- происхождение (страна и фирма-изготовитель);
- критерии приемки.

Таблица 1 - Образец формы обработки информации о сырье
Приложение 24 к настоящему Руководству

Описание продовольственного сырья			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
Наименование вида сырья			
Состав сырья			

Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид цвет вкус запах и/или др.		
	Физико-химические показатели		
Показатели безопасности			
Способ производства			
Упаковка			
Маркировка			
Способ доставки (в т.ч. условия транспортирования)			
Срок годности и условия хранения			
Подготовка перед переработкой			
Происхождение (страна и фирма-изготовитель)			
Критерии приемки			

Описание готовой пищевой продукции, изготавливаемой в учреждении, включает следующие разделы:

- наименование пищевой продукции;
- состав продукта (входящие в состав пищевой продукции компоненты в порядке убывания их массовой доли, включая пищевые и технологические добавки);
- основные характеристики продукта (органолептические показатели, физико-химические показатели);
- показатели безопасности;
- срок годности и условия хранения;
- способ употребления;
- способ реализации (метод распространения);
- потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению;
- ограничения по применению;
- предполагаемое обращение с конечным продуктом;
- гарантии изготовителя.

Описание продукции поддерживается в актуализированном состоянии, при любом внесении изменений актуализируется.

Таблица 2 - Образец формы обработки информации о готовой пищевой продукции
Приложение 25 к настоящему Руководству

Описание пищевой продукции			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
Наименование пищевой продукции			
Состав продукта			
Основные характеристики продукта	Органолептические показатели: внешний вид цвет вкус запах и/или др.		

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.13 из 41
-------------------------------	---	--------------

	Физико-химические показатели		
Показатели безопасности			
Срок годности и условия хранения			
Способ употребления			
Способ реализации (метод распространения);			
Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению			
Ограничения по применению			
Предполагаемое обращение с конечным продуктом			
Гарантии изготовителя			

9 Описание производства продукции

9.1 Краткое описание технологического процесса производства

Технологический процесс производства продукции общественного питания в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН» проводится с соблюдением необходимых санитарных требований, установленных в СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания».

Все поверхности (полы, стены, потолки, окна) пищеблока и вспомогательных помещений выполнены из легко очищающихся и моющихся материалов, пригодных для использования в пищевом производстве (нержавеющая сталь, кафельная плитка, пищевой пластик, полимерные материалы и др.) либо окрашены разрешенными к применению в пищевом производстве красками.

Технологическое оборудование изготовлено из материалов, пригодных для использования в пищевом производстве (нержавеющая сталь, пищевой пластик). Ко всему технологическому оборудованию обеспечен доступ, обеспечивающий очистку, мойку и дезинфекцию.

Все технологические операции проводятся максимально быстро, передача сырья, вспомогательных материалов от одной операции к другой в соответствии с блок – схемой (**приложение 23** к настоящему Руководству) осуществляется без задержек в соответствии с требованиями ТК.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.14 из 41
-------------------------------	---	--------------

При проведении технологических процессов систематически контролируются и регистрируются температурные, временные и другие параметры технологического процесса, в случае необходимости осуществляются корректирующие действия.

9.2 Блок-схема технологического процесса производства кулинарных продуктов

Блок-схема представлена в **приложение 23** к настоящему Руководству.

9.3 Описание блок-схемы технологического процесса производства

9.3.1 Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов

Доставка сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов осуществляется, как правило, на специализированном автотранспорте по заявкам кладовщика.

Приемка осуществляется ответственным лицом учреждения – кладовщиком в соответствии с требованиями И СБПП 01-2019 «Инструкции по проведению входного контроля закупаемой пищевой продукции» (**приложение 8** к настоящему Руководству), поступающей на склады ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН».

Контроль за соблюдением условий приемки сырья, п/ф, вспомогательных материалов осуществляется заведующей производством в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

Принятая пищевая продукция, распределяется по местам для хранения: морозильные камеры, холодильные камеры, овощной склад, в сухом продовольственном складе, кладовой для хранения при комнатной температуре.

9.3.2 Хранение охлажденного сырья, п/ф

Хранение охлажденной продукции осуществляется в холодильных камерах заводского исполнения, все оборудование имеет технические паспорта и регулярно проверяется на исправность. В холодильниках поддерживается оптимальная температура от 0 до +6⁰С, плавно понижающаяся от верхней полки до поддона секции (фрукты-овощи). Температурный режим в холодильных камерах регистрируется ежедневно в Листе регистрации по температурному режиму холодильного оборудования кладовщиком.

В соответствии с договором либо по разовым заявкам холодильное оборудование обслуживается, и ремонтируется в установленные сроки, и составляются заключения об исправности и проведении регламентных работ.

Контроль за соблюдением условий хранения охлажденной продукции осуществляется кладовщиком в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

9.3.3 Хранение замороженного сырья, п/ф

Хранение мороженой продукции осуществляется в морозильных камерах заводского исполнения, все оборудование имеет технические паспорта и регулярно проверяется на исправность. В морозильной камере поддерживается оптимальная температура – не выше -18° С. Температурный режим в морозильных камерах регистрируется ежедневно в Листе регистрации по температурному режиму морозильного оборудования кладовщиком. Замороженная продукция хранится в герметичной упаковке (таре).

В соответствии с договором морозильное оборудование обслуживается, и ремонтируется в установленные сроки, и составляются заключения об исправности и проведении регламентных работ.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.15 из 41
-------------------------------	---	--------------

Контроль за соблюдением условий хранения замороженной продукции осуществляется кладовщиком в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

9.3.4 Хранение сырья на сухом складе, вспомогательных материалов при комнатной температуре

Хранение сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов не требующее особых условий (при температуре от 17°C до 40°C и относительной влажности воздуха не выше 75%), осуществляется в сухом продовольственном складе, кладовой.

Сухой склад оборудован стеллажами. Хранение осуществляется с разделением по видам и наименованиям продукции. Продукция хранится упакованная (расфасованная) в тару (упаковку), исключая загрязнение. Каждая единица упаковки (тары) маркируется в установленном порядке, данные маркировки вносятся в журнал контроля продукции на сухом складе.

Контроль за соблюдением условий хранения сырья на сухом складе, вспомогательных материалов при комнатной температуре осуществляется кладовщиком в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

9.3.5 Дефростация

На основании меню - требования на выдачу продуктов питания ежедневно кладовщик передает в производство: сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы. Дефростация замороженной продукции: мясо, рыба осуществляется воздушным путем, отдельно, в соответствующих емкостях для мойки и дефростации: «мясо», «рыба».

Дальнейшая переработка дефростированного сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов (далее по тексту - дефростированная продукция) осуществляется в соответствии с требованиями ТК и СанПиН 2.3.6.1079-01, указанных в п. 9.1. Дефростированная продукция направляется для дальнейшей переработки на стол для сырой продукции.

Контроль за соблюдением условий дефростации осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 пункта 8.5, 8.9, 8.10 и ТК и в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству) на отдельные виды продукции.

9.3.6 Приготовление кулинарных полуфабрикатов (кроме п/ф для выпечки) в соответствии с требованиями ТК, СанПиН на конкретный вид кулинарной продукции

Под приготовлением (обработкой) кулинарных полуфабрикатов (кроме п/ф для выпечки) понимается технологический процесс от получения сырья, полуфабрикатов, либо дефростированного сырья до изготовления «полуфабриката», готового к термической обработке либо к измельчению без термообработки (сырые салаты).

Обработка, как технологический процесс, включает в себя следующие этапы: мойка, очистка, стечка, разделка, измельчение, сушка, смешивание и другие процессы в соответствии с ТК.

Контроль за соблюдением условий обработки на пищеблоке осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями ТК и в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству) на отдельные виды продукции.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.16 из 41
-------------------------------	---	--------------

9.3.7 Приготовление кулинарных полуфабрикатов для выпечки в соответствии с требованиями ТК, СанПиН на конкретный вид кулинарной продукции

Под приготовлением кулинарных полуфабрикатов для выпечки понимается технологический процесс от получения сырья (муки, сахара, соли и др.), полуфабрикатов до изготовления кулинарного полуфабриката, готового к термической обработке - теста.

Обработка как технологический процесс включает в себя следующие этапы: просеивание муки, подготовка других компонентов, замес теста, расстойка и др. технологические процессы в соответствии с ТК.

Контроль за соблюдением условий приготовления кулинарного п/ф для выпечки на пищеблоке осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями ТК на отдельные виды продукции и в соответствии с инструкцией И СБПП 06-2019 «Инструкция по приготовлению кулинарных п/ф для выпечки в соответствии с ТК, НД и СанПиН» (**приложение 13** к настоящему Руководству).

9.3.8 Утилизация упаковки и отходов

При проведении обработки сырья и полуфабрикатов использованные упаковочные материалы собираются в отдельно подписанные емкости (ведра) и по мере наполнения (не более 2/3) выносятся из пищеблока в специально выделенный контейнер для направления на последующую утилизацию. Место нахождения емкости для сбора использованной упаковки определяет руководителем рабочей группы ХАССП с учетом исключения перекрестных контаминаций.

Не допускается переполнения емкости для сбора использованной упаковки и нахождения использованной упаковки вне емкости (на полу и в иных местах пищеблока).

Санитарную обработку емкостей для утилизации упаковки и отходов в целях исключения перекрестных загрязнений процесс обработки емкостей отходов проводится кухонной рабочей в специально выделенной раковине в моечной оборотной таре по графику в соответствии с инструкцией И СБПП 07-2019 «Инструкция по проведению санитарной обработки для емкостей утилизации упаковки и отходов» (**приложение 14** к настоящему Руководству).

Контроль за соблюдением условий санитарной обработки емкостей для отходов на пищеблоке осуществляется руководителем рабочей группы ХАССП в соответствии с процедурой ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

9.3.9 Термическая обработка

Полученный после обработки полуфабрикат без задержки (либо с выдержкой в соответствии ТК) направляется на термообработку в соответствии с ТК на конкретный вид пищевой продукции.

Под термической обработкой понимаются: кипячение, жарка, припускание, запекание, томление и другие виды тепловой обработки в соответствии с требованиями ТК.

Термическая обработка на пищеблоке осуществляется на плитах электрических, в жарочных шкафах и на другом технологическом тепловом оборудовании (перечень технологического оборудования пункт 6.4 **приложение 22** к настоящему Руководству).

Контроль за соблюдением условий термической обработки (температуры и времени) на пищеблоке осуществляют сменными поварами в соответствии с требованиями ТК и процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (**приложение 4** к настоящему Руководству).

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.17 из 41
-------------------------------	---	--------------

9.3.10 Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование

В случае необходимости добавления ингредиентов, смешивания после термообработки в соответствии с ТК, инструкциями, либо иными документами (рекомендациями) – данный этап технологического процесса осуществляется на столе для готовой продукции.

Порционирование готовой продукции осуществляется на разделочном столе для готовой продукции.

Контроль за соблюдением условий добавления ингредиентов, смешивания, порционирования на пищеблоке осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями ТК.

9.3.11 Раздача готовой продукции в зал столовой

Раздача готовой продукции осуществляется сменными поварами пищеблока в соответствии с утвержденным графиком. Масса готовой продукции при раздаче определяется на весах.

Раздача осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей отметки разрешения к реализации блюда (кулинарного изделия) в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Раздача готовой продукции для проживающих на стационаре, в зал столовой осуществляется в ручную кухонной рабочей на сервировочных подносах, порционировано по тарелкам каждому индивидуально.

Контроль за раздачей на пищеблоке осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями СанПиН (указан в п. 9.1).

9.3.12 Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты, порционирование

Доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих осуществляется медицинским персоналом в выделенной промаркированной посуде в кастрюлях накрытых крышками на сервировочной тележке. Кастрюли накрываются чистыми проглаженными салфетками (ветошью) для исключения перекрестного загрязнения.

Порционирование готовой продукции осуществляется непосредственно в отдельно выделенном месте, использованная посуда проживающими в комнатах, моется и дезинфицируется в соответствии с требованиями Инструкции по обработке и мойки посуды и СанПиН, в отдельно выделенном месте оборудованное двумя секционными ваннами, баками для замачивания посуды и посудомоечной машиной. Сушится и хранится посуда для проживающих в выделенных в специальных шкафах и сушилках.

Контроль за соблюдением условий доставки готовой продукции, мойкой, дезинфекцией и обработкой посуды для проживающих, осуществляется медицинским персоналом в соответствии с Инструкцией по проведению мойки, санитарной обработки посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, оборудования, производственных столов и других принадлежностей, в соответствии с требованиями процедуры ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (приложение 4 к настоящему Руководству).

9.3.13 Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, доставка, порционирование

Кулинарные изделия для доставки в буфеты-раздаточные развешивают в специальные термоса, герметично закрывающиеся, холодильную сумку в соответствии с требованиями

ГООУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.18 из 41
-------------------------------	---	--------------

СанПиН (указан в п.9.1) и доставляют на специализированном автотранспорте в буфеты-раздаточные, где осуществляют порционирование буфетчик. Все технологические операции данного блока необходимо осуществлять в соответствии с требованиями И СБПП 04-2019 «Инструкции по управлению перекрестными загрязнениями» (**приложение 11** к настоящему Руководству).

9.3.14 Мойка кухонной посуды и инвентаря

Мойка столовой посуды (тарелки, ложки, вилки и др.) осуществляется на участке мойки, оборудованном мойками и сушилками для посуды в соответствии с требованиями СанПиН (указаны в п. 9.1).

Мойка кухонной посуды пищеблока (кастрюли, сковороды, противни, ножи и другой инвентарь) осуществляется на участке мойки в специально выделенных и подписанных раковинах для мойки.

Контроль за мойкой кухонной, столовой посуды на пищеблоке осуществляется сменными поварами в соответствии с требованиями СанПиН (указан в п. 9.1) и И СБПП 05-2019 «Инструкцией по проведению мойки, санитарной обработки посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, оборудования, производственных столов и других принадлежностей пищеблока» (**приложение 12** к настоящему Руководству).

9.3.15 Санитарная обработка камеры лифта и сервировочной тележки

Санитарную обработку сервировочной тележки осуществляет кухонная рабочая разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами в мойке оборотной тары в установленное по графику время один раз в 3 дня в соответствии с инструкцией И СБПП 09-2019 «Инструкция по проведению санитарной обработке сервировочной тележки» (**приложение 15** к настоящему Руководству)

Санитарную обработку моющими и дезинфицирующими средствами камеру лифта осуществляет кухонная рабочая один раз в неделю или по мере загрязнения в соответствии с инструкцией И СБПП 08-2019 «Инструкция по проведению санитарной обработке камеры лифта» (**приложение 16** к настоящему Руководству).

Контроль за соблюдением условий санитарной обработки сервировочной тележки, камеры лифта осуществляет руководитель рабочей группы ХАССП (приложение А, В указаны в инструкциях).

10 Опасные факторы при производстве продукции

10.1 Перечень потенциально опасных факторов

Процедура, основанная на принципах ХАССП - это действующая система управления опасностями (потенциально опасные факторы могут появиться на каждом этапе технологического процесса). В результате анализа Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания", ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" был составлен перечень потенциально опасных факторов, сгруппированных по видам опасностей (биологическая, химическая, физическая), которые представлены в таблице 3.

К микробиологическим факторам относятся бактерии, дрожжи и плесневые грибы.

К химическим опасным факторам относятся токсичные элементы, пестициды,

полихлорированные бифенилы, N-нитрозамины, радионуклиды и др.

К физическим (механическим) опасным факторам относятся посторонние несвойственные кулинарной продукции. Предметы и включения, вызывающие порезы, травмы, нарушения дыхания, осколки стекла, строительные материалы, части оборудования, личные вещи персонала, металлопримеси, отходы жизнедеятельности грызунов.

Таблица 3 - Перечень потенциально опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
1	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.
3	E. coli (Кишечная палочка)	Энтеробактерии, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
4	Бактерии рода Proteus (Протей)	Показатель санитарного состояния оборудования и тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.
5	Enterococcus (Энтерококки)	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм.
6	Salmonella (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.
7	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)	Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и E. coli. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа Yersinia - вода.
8	Listeria monocytogenes (патогенная листерия)	Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре от минус 0,1 °C до плюс 44°C. Листерииоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.
9	S. aureus (стафилококки)	Практически все связанные со стафилококком медицинские проблемы подразумевают присутствие

		именно золотистого стафилококка. При попадании в клетку бактерии золотистого стафилококка вызывают аллергические и воспалительные реакции, выделяемые ими ферменты действуют против иммунитета клеток, парализуя их, и тем самым они открывают доступ в организм другим инфекциям. Выделяемые в процессе жизнедеятельности клеток золотистого стафилококка яды вызывают тяжелейшие отравления и даже токсический шок. При этом они прекрасно подстраиваются под любые антибиотики и даже нейтрализуют их действие.
10	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от + 1°C до + 10°C).
2. ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
11	Токсичные элементы	Свинец (Pb), мышьяк (As), кадмий (Cd), ртуть (Hg), хром (Cr), олово (Sn), медь (Cu), цинк (Zn). При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.
12	Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90. Попадая в организм радионуклиды занимают место необходимого нам кальция в костях, нарушая их структуру.
13	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих фермент гексидиндекарбоксилазу. Как только образуется фермент гексидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.
14	Нитрозамины	Сумма НДМА и НДЭА.
15	Пестициды	Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры), Алдрин, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры. Гептахлор. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.
16	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные	Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются; похудание, пигментация ногтей и кожи, головная боль,

	ПХБ	воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы.
17	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. Неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.
18	Нитраты	Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека под действием микрофлоры толстой кишки превращаются в нитритные соединения. Эти вещества в большом количестве опасны для здоровья человека.
19	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).	Микотоксины - продукты жизнедеятельности плесневых грибов - большинство из них опасно при регулярном воздействии, кроме того, они обладают способностью накапливаться в органах и тканях, постепенно отравляя организм. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна, злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.
20	Антибиотики	Антибиотики используются в животноводстве и при обработке овощей и фруктов. Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам.
3. ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ		
21	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.
22	Металлопримеси	Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т. ч. металлические осколки. Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода и др.
23	Осколки стекла	Электрические лампы, плафоны.
24	Личные вещи персонала	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования и др.
25	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева и др.

10.2 Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов

Выбор учитываемых опасных факторов проводился с учетом вероятности реализации и значимости последствий каждого опасного фактора.

Вероятность реализации каждого потенциально опасного фактора для каждого вида продукции определялась по алгоритму, представленному на рисунке, по 4-х балльной шкале:

1 - практически равна нулю, 2 - незначительная, 3 - значительная и 4 - высокая.

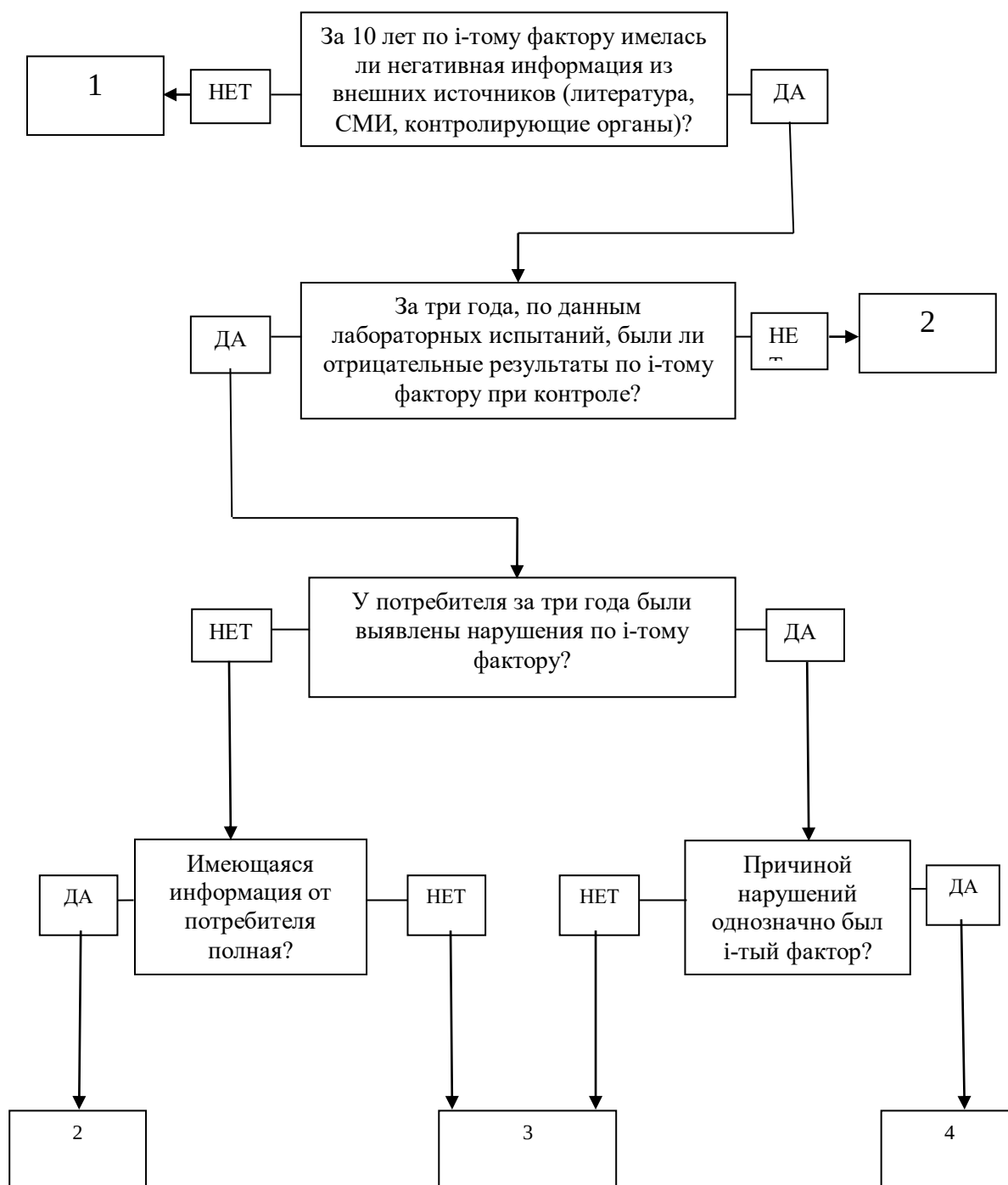


Рисунок 1 - Алгоритм оценки вероятности реализации опасного фактора

Тяжесть последствий от реализации каждого опасного фактора (с учетом его характеристики) оценивалась экспертным методом, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкая - отсутствует потеря трудоспособности;
- средняя - возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней;
- тяжелая - потеря трудоспособности на длительный срок или получение инвалидности ПТ группы;
- критическая - получение инвалидности I или II групп или летальный исход.

Необходимость учета каждого рассматриваемого опасного фактора проводилась по диаграмме анализа рисков (рисунок 2). На диаграмму наносились точки с координатами (X) - вероятность реализации опасного фактора, (Y) - тяжести последствий опасного фактора.



Рисунок 2 - Диаграмма анализа рисков

В случае, если эта точка лежала выше или на границе допустимого риска - фактор учитывался, если ниже - то фактор не учитывался.

Таблица 4 - Выбор учитываемых опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	КМАФАНМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	2	3	+
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	2	3	+
3	E. coli (Кишечная палочка)	2	2	-
4	Бактерии рода Proteus (Протей)	2	2	-
5	Enterococcus (Энтерококки)	2	2	-
6	Salmonella (Сальмонеллы)	2	3	+
7	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)	2	3	+
8	Listeria Monocytogenes (патогенная листерия)	2	3	+
9	S. aureus (стафилококки)	2	3	+
10	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	2	3	+

11	Токсичные элементы	2	3	+
12	Радионуклиды	2	4	+
13	Гистамин	2	3	+
14	Нитрозамины	2	3	+
15	Пестициды	2	3	+
16	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- иодобные ПХБ	2	3	+
17	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	3	2	+
18	Нитраты	2	2	-
19	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1 Афлатоксин М 1; ократоксин А фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).	2	4	+
20	Антибиотики	2	2	-
21	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	2	2	-
22	Металлопримеси	2	2	-
23	Осколки стекла	2	2	-
24	Личные вещи персонала	2	2	-
25	Строительные материалы	2	2	-

10.3 Перечень учитываемых опасных факторов при производстве продукции

Таблица 5 - Перечень учитываемых опасных факторов при производстве продукции общественного питания (салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки).

№ п/п	Наименование учитываемого опасного фактора
1	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки
3	Salmonella (Сальмонеллы)
4	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)
5	Listeria monocytogenes (патогенная листерия)
6	S. aureus (стафилококки)
7	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)
8	Токсичные элементы
9	Радионуклиды
10	Гистамин
11	Нитрозамины
12	Пестициды
13	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ
14	Элементы моющих, дератизационных и др. средств
15	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В1; Афлатоксин М1; ократоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).

Рисунок 3 - Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе

	вспомогательных материалов					
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф, (кроме п/ф для выпечки) в соответствии с ТИ, ТК, СанПиН, НД	+	-	+	+	
7.	Приготовление кулинарных п/ф для выпечки в соответствии с ТИ, ТК, СанПиН, НД	+	-	+	+	
8.	Термическая обработка в соответствии ТК	+	+			ККТ2С
9.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
10.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
11.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
12.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
13.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 11.2.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3С
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф					
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4С
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.27 из 41
-------------------------------	---	--------------

Таблица 11.2.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5С
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 11.2.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1С	ККТ3С	ККТ5С
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ2С	ККТ4С	

Таблица 11.2.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1.1	ККТ1С, ККТ3С, ККТ5С	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 1.2	ККТ2С, ККТ4С	1,2,3,4,5,6,7

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.28 из 41
-------------------------------	---	--------------

Таблица 11.2.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 1.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов.
ККТ 1.2	Термическая обработка

11.3 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – первые блюда (ККТП)

Таблица 11.3.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2П
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 11.3.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4П
8.	Добавление ингредиентов, смешивание,	+	-	-		

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.29 из 41
-------------------------------	---	--------------

	порционирование					
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 11.3.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры и тележки	+	-	-		

Таблица 11.3.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1П	ККТ3П	ККТ5П
Термическая обработка	ККТ2П	ККТ4П	

Таблица 11.3.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.30 из 41
-------------------------------	---	--------------

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 2.1	ККТ1П, ККТ3П, ККТ5П	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 2.2	ККТ2П, ККТ4П	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 11.3.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – первых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 2.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов.
ККТ 2.2	Термическая обработка

11.4 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – вторые блюда (ККТВ)

Таблица 11.4.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1В
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2В
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.4.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф,	+	+			ККТ3В

	вспомогательных материалов					
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4В
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.4.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5В
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.4.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных	ККТ1В	ККТ3В	ККТ5В

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.32 из 41
-------------------------------	---	--------------

материалов			
Термическая обработка	ККТ2В	ККТ4В	

Таблица 11.4.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 3.1	ККТ1В, ККТ3В, ККТ5В	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 3.2	ККТ2В, ККТ4В	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 11.4.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – вторых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 3.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 3.2	Термическая обработка

11.5 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – третьи блюда (ККТТ)

Таблица 11.5.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП.

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1Т
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2Т
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.5.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus

(стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3Т
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4Т
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.5.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5Т
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-			
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-			

Таблица 11.5.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1Т	ККТ3Т	ККТ5Т
Термическая обработка	ККТ2Т	ККТ4Т	

Таблица 11.5.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 4.1	ККТ1Т, ККТ3Т, ККТ5Т	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 4.2	ККТ2Т, ККТ4Т	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 11.5.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – третьих блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 4.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 4.2	Термическая обработка

11.6 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – выпечки (ККТБ)

Таблица 11.6.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2Б
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.6.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4Б
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 11.6.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-			
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-			

Таблица 11.6.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1Б	ККТ3Б	ККТ5Б
Термическая обработка	ККТ2Б	ККТ4Б	

Таблица 11.6.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.36 из 41
-------------------------------	---	--------------

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 5.1	ККТ1Б, ККТ3Б, ККТ5Б	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 5.2	ККТ2Б, ККТ4Б	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 11.6.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 5.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 5.3	Термическая обработка

11.7 Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции: салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки (таблица 11.7).

Таблица 11.7 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции

Наименование операции	Объединенная ККТ	Перечень ККТ при производстве				
		Салаты	Первые блюда	Вторые блюда	Третьи блюда	Выпечка
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1
Термическая обработка	ККТ2	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2

12 Корректирующие и предупреждающие действия, управление несоответствующей продукцией

В учреждении разработана и поддерживается в рабочем состоянии документально оформленная процедура, определяющая соответствующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса под контроль. Эти действия включают в себя:

- а) анализ несоответствий;
- б) анализ тенденций в результате мониторинга, которые могут указывать на приближение к потере контроля;
- в) определение причин несоответствий;
- г) оценку потребности в принятии действия, позволяющего предотвратить повторение несоответствий;
- д) определение и осуществление требуемых действий;
- е) запись результатов предпринятых корректирующих действий;
- ж) анализ предпринятых корректирующих действий с целью обеспечения их результативности.

Контроль за применением процедуры ПР СБПП 04-2019 «Корректирующие, предупреждающие действия, управление несоответствующей продукцией» (**приложение 5 к настоящему Руководству**) возлагается на Руководителя группы ХАССП. Сотрудники

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.37 из 41
-------------------------------	---	--------------

учреждения, участвующие в системе безопасности пищевой продукции, несут ответственность за недопущение выпуска несоответствующей продукции и организацию контроля безопасности продукции и производственного процесса в пищеблоке учреждения.

13 Мониторинг критических контрольных точек

В ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН» разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих требований. Все требования системы мониторинга, включая порядок документального оформления устранения выявленных замечаний, несоответствий закупаемых материалов требованиям нормативных документов, договора (контракта) изложены в процедуре ПР СБПП 02-2019 «Порядок проведения мониторинга ККТ» (приложение 4 к настоящему Руководству). Требования процедуры обязательны для всех сотрудников учреждения, участвующих в системе безопасности пищевой продукции.

14 Рабочие листы ХАССП

Группа ХАССП после определения критических пределов ККТ, разработки процедур мониторинга и корректирующих действий составила рабочие листы ХАССП. План ХАССП представляет собой набор рабочих листов ХАССП. Данный этап является заключительным этапом разработки системы ХАССП в учреждении. Рабочие листы оформлены документально в виде таблицы для каждой ККТ. По результатам объединения выявлено 2 ККТ, соответственно на предприятии разработано 2 рабочих листа ХАССП. Рабочие листы находятся на тех рабочих местах технологического процесса, которые являются ККТ.

По результатам работы, проделанной группой ХАССП в части разработки рабочих листов ХАССП, установлено, что, в рабочие листы занесена информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий и ведении записей при мониторинге. Информация, занесенная в рабочие листы ХАССП, соответствует реальной ситуации.

Рабочие листы ХАССП являются приложениями 16-17 к настоящему Руководству.

15 Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции

Вся документация системы ХАССП находится в управляемом состоянии в соответствии с процедурой ПР СБПП 03-2018 «Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции» (**приложение 3** к настоящему Руководству). Управление обеспечивает анализ всех предложенных изменений до их внесения с целью определения результирующего воздействия на безопасность пищевой продукции и на всю систему ХАССП в целом. Ответственность за управление внешними и внутренними документами, касающимися обеспечения безопасности производимой продукции, несет руководитель группы ХАССП. Требования процедуры обязательны для исполнения работниками подразделений учреждения, задействованными в функционировании системы управления безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

16 Поддержка и улучшение системы ХАССП

Руководство ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН» постоянно стремится к улучшению результативности процессов учреждения, обеспечивающих безопасность и качество закупаемой и изготавливаемой пищевой продукции и производства. Постоянное улучшение процессов является стратегической целью учреждения и направлено на совершенствование деятельности и обеспечение выгоды заинтересованных сторон. Для этого используется разработка, пересмотр и актуализация политики и целей в области безопасности пищевой продукции, результаты внутренних проверок (аудита), анализа данных и информации.

Общее руководство работой по поддержке и постоянному улучшению системы ХАССП осуществляет директор учреждения, который периодически, не реже одного раза в квартал организует анализ работы системы с целью обеспечения постоянной пригодности, адекватности и эффективности системы в соответствии с **приложением 21** «Критерии эффективности и непрерывное улучшение системы ХАССП в ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН». По результатам анализа в соответствии с процедурой ПР СБПП 03-2018 «Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции» вносятся изменения в соответствующие документы, проводится обучающие мероприятия (тренинги) с ответственными сотрудниками.

17 Перечень регистрационно-учетной документации (рекомендуемый)

- 1 Перечень одобренных поставщиков;
- 2 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (входной контроль);
- 3 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4 Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- 5 Журнал С-витаминизации;
- 6 Папка учета экспертных заключений гигиенической оценки проведенных исследований (испытаний), протоколы лабораторного контроля;
- 7 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи);
- 8 Журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока;
- 9 Лист регистрации ежедневного учета работы, включения и выключения бактерицидной лампы в цехах;
- 10 Лист регистрации ежедневного учета температуры холодильного, морозильного оборудования по цехам и складам;
- 11 Лист учета температуры и влажности воздуха в кладовых и складах;
- 12 Папка учета актов о приеме выполненных работ по оказанию услуг дезинфекции и дератизации;
- 13 Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой;
- 14 Записи о результатах внутренних проверок и выполнения плана корректирующих требований (отчеты о внутренних проверках, план корректирующих действий);
- 15 Записи о средствах измерения и оборудовании (журнал учета проверок средств измерений, журнал учета ремонта и технического обслуживания оборудования);
- 16 Книга регистрации посетителей;
- 17 Журнал регистрации документов системы ХАССП;
- 18 План ХАССП (журнал листов ХАССП);
- 19 Журналы регистрации по рабочим листам ХАССП;

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.39 из 41
-------------------------------	---	--------------

20 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции;

21 Записи по обмену информацией, связанной с безопасностью пищевой продукции, со сторонними организациями.

ГОАУСОН «Ковдорский КЦСОН»	Р СБПП 01 2019 Руководство по системе безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	стр.40 из 41
-------------------------------	---	--------------

Лист ознакомления

Должность	ФИО	Дата ознакомления	Подпись

Лист регистрации проверок и изменений

Номер изменения	Номер листа, номер пункта	Дата изменения	Дата проверки	Подпись