

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 3

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА»
КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА №3

1. Цель и область применения

- 1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст.7 части 1, статьи 10 части 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001, контроля и выявления физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.
- 1.2. Процедура применяется во всех процессах пищеблока.

2. Нормативные ссылки

- 2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- 2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

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. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ХАССП – анализ рисков и контрольно – критические точки

5. Ответственность и полномочия

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьем, упаковочными материалами и готовой продукцией является **кладовщик и заведующий производством**.

6. Процедура.

Описание процесса управления перекрестными загрязнениями

6.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

6.2 Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:

- зоны приемки сырья и упаковочных материалов;

- склады;
- размораживание продукта;
- зоны подготовки сырья и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

6.2.1 Зоны приемки сырья и упаковочных материалов

- эффективная и быстрая разгрузка транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья;
- поступающие материалы должны быть в чистой сухой и целой упаковке;
- должны быть предусмотрены средства перемещения и утилизации вторичной упаковки (например, картонных коробок);
- дезинфекция наружной упаковки;
- уборка зон приемки сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом. Ответственным в зоне приемки сырья и упаковочных материалов является **кладовщик**.

6.2.2 Склады

- складские помещения должны быть сухими, чистыми;
- обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью;
- уборка складских помещений должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.
- стеллажи чистые, температурные и влажностные режимы хранения соблюдаются;
- отсутствия загрязнений на упаковке и нарушения ее целостности, следов повреждения грызунами;
- отсутствия заболеваний персонала. Ответственным за соблюдение требований к складским помещениям является **кладовщик**.

6.2.3 Размораживание продукта

При распаковывании продуктов ответственный должен:

- осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом;

При размораживании сырья ответственный должен:

- соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);
- при размораживании мяса проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 0С);

- при размораживании в мясном рыбном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса.
- размораживать тушки птицы на воздухе, затем промыть проточной водой и уложить разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
- рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 0С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

Ответственный **заведующий производством.**

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 0С, ополоснуть, замочить в дез. растворе на 10 - 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить;
- не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна;
- тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 - 50 0С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

6.2.4 Зоны подготовки сырья 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 **заведующий производством** разделочный инвентарь закрепляет за каждым цехом и контролирует 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,
 - «СО» - сырые овощи,
 - «ВМ» - вареное мясо,
 - «ВР» - вареная рыба,
 - «ВО» - вареные овощи,
 - «МГ» - мясная гастрономия,
 - «Зелень»,
 - «КО» - квашенные овощи,

- «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 повар обязан их не использовать.

Основные правила для персонала:

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо 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 холодильниках храните отдельно сырые и готовые продукты.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, которая 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, яйцами,
 - после уборки,

после пореза или смены повязки.

6.2.5 Маркировка и хранение уборочного инвентаря

уборка во всех цехах по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответственно для каждого цеха отдельно;

хранить инвентарь в специально отведенном месте;

уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря.

маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:

- ХЦ – холодный цех (пол, стены или др.);

- ГЦ – горячий цех (-/-);

- ОЦ – овощной цех (-/-);

- Склад (-/-)

- Туалет и т.д.

6.2.6 Удаление отходов

отходы собирают в маркированные емкости;

удаляют при заполнении не более чем на 2/3 объема емкости;

любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

6.3 Физические загрязнения

Источники загрязнения:

деревянные поддоны;

инструменты;

оборудование;

персонал;

хрупкие и бьющиеся предметы.

6.3.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, 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 на склад 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 повар, кладовщик должен остановить работу и сообщить руководителю группы ХАССП.

Повар, кладовщик должен:

принять меры по предотвращению контакта битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;

организовать уборку битого стекла;

6.4. Схема движения сырья, персонала, полуфабрикатов и готовой продукции представлена в Приложении 1.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 3

МАРШРУТ ДВИЖЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



