

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 71

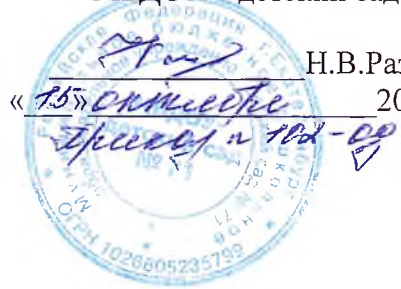
Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»
ДП-12-2021

СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева
«15» октября 2021 г.



**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ»**

ДП-12-2021

Дата введения: 15 октября 2021 г.

Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Цель и область применения.....	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Определения.....	4
4. Ответственность и полномочия	4
5. Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями	4
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	10

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 71

Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»
ДП-12-2021

СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 102-00 от 15 сентября 2021 г.
- 3 Введен впервые.

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 МБДОУ – детский сад компенсирующего вида №71 (далее – Учреждение).

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».

2.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания и населения».

3. Определения

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

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

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

4. Ответственность и полномочия

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией является **шеф-повар**.

5. Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

5.2 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.

5.2.1 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 приёмки сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья и упаковочных материалов является **кладовщик**.

5.2.2 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 её целостности, следов повреждения грызунами;
- отсутствия заболеваний персонала.

Ответственным за соблюдение требований к складским помещениям является **кладовщик**.

5.2.3 Размораживание продукта

При распаковывании продуктов **Повар** должен:

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

При размораживании сырья **Повар** должен:

- соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);
- при размораживании мяса проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6⁰С);
- при размораживании в мясорыбном цехе разложить его на производственные столы. не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;
- для обработки сырой птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;
- рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12⁰С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

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 - 50⁰С, ополоснуть, замочить в дезрастворе 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 - 50⁰С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

5.2.4 Порядок обработки яиц

Обработку яиц проводят в мясорыбном цехе.

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

- тара, а также ванна, используемые для обработки яиц, промаркирована соответствующим образом;
- обработка яиц проводится при полном их погружении в раствор;
- обработка яиц осуществляется согласно утверждённой руководителем группы ХАССП рабочей инструкцией;
- сотрудник после обработки яиц должен использовать дез. средство для рук.

5.2.5 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 разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и контролируется наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки **Повар** должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:
- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВО» - вареные овощи,
- «Гастрономия»,
- «Сельдь»,
- «Зелень»,
- «Х» - хлеб.

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 поставить в известность Руководителя группы ХАССП и не использовать их.

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 дез. растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. В холодильнике храните отдельно сырые и готовые продукты.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мойте руки:
 - ✓ перед началом работы,
 - ✓ после посещения туалета,
 - ✓ высмаркивания,
 - ✓ после каждого перерыва в работе,
 - ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами,
 - ✓ после уборки,
 - ✓ после пореза или смены повязки.

5.2.6 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;
- маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;
- уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;
- маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:
 - ХЦ – холодный цех (пол, стены или др.);
 - ГЦ – горячий цех (-/-);
 - ОЦ – овощной цех (-/-);

- Склад (-/-);
- Туалет и т.д.

5.2.7 Требования к вентиляционной системе

- производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;
- бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;
- оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;
- ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

5.2.8 Удаление отходов

- отходы собирают в маркированные емкости;
- удаляют при заполнении не более чем на 2/3;
- любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

5.3 Физические загрязнения

Источники загрязнения:

- деревянные поддоны;
- инструменты;
- оборудование;
- персонал;
- хрупкие и бьющиеся предметы.

5.3.1 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 остановить работу и сообщить **шеф-повару**.

Руководитель группы ХАССП должен:

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

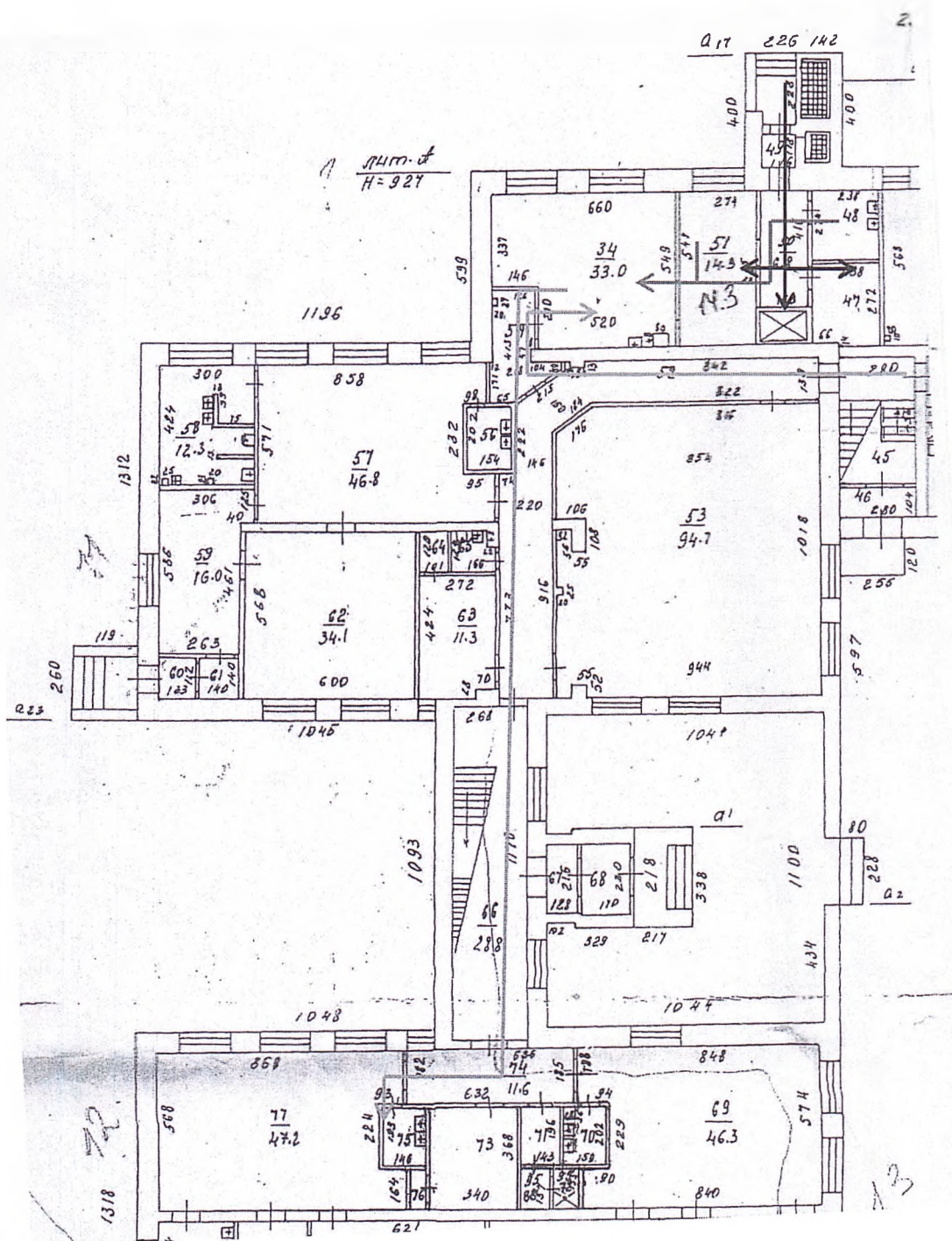
➤ организовать уборку битого стекла;

➤ организовать работы по идентификации и помещению продукции с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.

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

Приложение 1

Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции



- 34 – горячий цех;
- 47 – склад сыпучего сырья/бакалея
- 48 – овощной цех
- 51 – мясорыбный цех;
- 54 – окно-раздача
- 75 – буфетная на группе

