

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД № 571**



ПЛАН ХАССП

ПХ-01-2018

Дата введения: 19 декабря 2018г.
Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2018 год

ПЛАН ХАССП

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	3
2.	Нормативные ссылки	3
3.	Термины, определения и сокращения	3
4.	Общие положения	3
5.	Ответственность и контроль	3
6.	Актуализация и рассылка	4
	ЛИСТЫ ХАССП.....	4

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех подразделений МАДОУ детский сад № 571 (далее – Учреждение), в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

2.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.2 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Мониторинг – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек (ККТ).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2 Координатор Учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

6. АКТУАЛИЗАЦИЯ И РАССЫЛКА

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Координатора группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, к которым относится данная критическая контрольная точка.

Листы ХАССП

«ККТ №1»

Опасный фактор	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество сырья		
Процесс	Приёмка сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырьё	Сопроводительная документация	Наличие/отсутствие	
	Органолептические показатели сырья	Соответствие / не соответствие	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья. Пакет документов, подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Возврат продукции поставщику		Координатор группы ХАССП, Кладовщик	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик, Повар	Акт возврата
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
1. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП, Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков

«ККТ №2»

Опасный фактор	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения		
Процесс	Хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сырьё	Условия хранения (температура, влажность)	+2...+6 ⁰ С -18 +/-3 ⁰ С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности складских помещений/ Журнал температуры холодильных и морозильных камер
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Изъять продукцию и переместить в другое место		Повар, Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Кладовщик, Координатор группы ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности складских помещений, Журнал температуры холодильных и морозильных камер
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи

Провести анализ сбоя работы оборудования	Кладовщик, Координатор группы ХАССП	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования	Координатор группы ХАССП, Заведующий Учреждением	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

«ККТ №3»

Опасный фактор	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Координатор группы ХАССП, медицинская сестра	Журнал здоровья Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств Журнал температуры в холодильных и морозильных

			камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации	Повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал	
При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы	Координатор группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские книжки	
Организация генеральных уборок	Повар	Журнал генеральных уборок	
Закуп разрешенных дез. средств	Заведующий хозяйством	Инструкции по разведению дез. средств	
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Координатор группы ХАССП, Заведующий Учреждением	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах/ Журнал осмотра технического состояния оборудования	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Пересмотреть ТК	Повар, Бракеражная комиссия	ТК, Бракеражный журнал	
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед. комиссии	Координатор группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские книжки	
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Повар	Журнал	
Организовать генеральную уборку	Повар		

<p>Замена / ремонт оборудования</p>	<p>Заведующий Учреждением</p>	<p>генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств. Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах</p>
-------------------------------------	-----------------------------------	--

РАЗРАБОТАНО:
Заведующий МАДОУ детский сад № 571



Н.Н.Коновалова
(фамилия, инициалы)

