

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад № 571

А.Г. Коновалова

приказом № 49-ОД от 12.12.2018г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ»

ДП-07-2018

Дата введения: 12 декабря 2018 г.

Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2018 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

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, химического и микробиологического загрязнения.

1.2. Процедура применяется во всех процессах пищеблока МАДОУ детский сад № 571 (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. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей документированной процедуре используются термины и определения:

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

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

Риск – фактор, который может отрицательно повлиять на степень удовлетворенности потребителя или здоровье, включая биологический, химический, физический факторы, их сочетание или состояние продукта.

Загрязнение (применительно к безопасности пищевой продукции): Введение или попадание загрязнителя (3.2) в пищевую продукцию или пищевую среду.

Загрязнитель (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Материалы (применительно к безопасности пищевой продукции): Общий термин, используемый для обозначения сырья, упаковочных материалов, ингредиентов, вспомогательных средств для производственных целей, чистящих средств и смазочных материалов.

Очистка (применительно к безопасности пищевой продукции): Удаление грязи, остатков пищевых

Поверхности, контактирующие с продукцией: Все поверхности, контактирующие с продукцией или первичной упаковкой при нормальном ведении процесса.

Дезинфекция (применительно к безопасности пищевой продукции): Уменьшение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Санитарная обработка (применительно к безопасности пищевой продукции): Процесс очистки с последующей дезинфекцией.

Санитарно-гигиенические мероприятия: Все действия, связанные с очисткой или поддержанием гигиены, начиная от очистки и (или) санитарной обработки конкретного

оборудования и заканчивая периодической гигиенической обработкой всего пищеблока (включая гигиеническую обработку зданий, сооружений и территории).

Зонирование: (применительно к безопасности пищевой продукции): Демаркация зоны в рамках организации, где могут применяться определенные производственные, санитарно-гигиенические или иные методы, способствующие минимизации возможного микробиологического перекрестного загрязнения.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией является **Повар, помощник повара**.

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

➤ Микробиологическое перекрестное загрязнение:

В пищеблоке четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

Выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- отделение сырья от конечной или готовой продукции;
- раздельное хранение возвратной тары;
- структурное разделение – физические барьеры, стены;
- контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов).
- барьеры в виде санитарных дезинфицирующих ковриков;
- обязанность персонала и посетителей мыть и дезинфицировать руки после посещения туалетной комнаты, работы в условиях сильного загрязнения (уборка территории, санитарно-бытовых помещений);
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, санитарно-бытовых помещений. Уборочный инвентарь имеет специальную маркировку.

К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся:

грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокроты, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, не очищаемые сливные трапы, неисправная канализационная сеть, загрязненная возвратная тара и т.д.

➤ Химическое загрязнение.

Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в Предприятии ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются материалы без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида. Все материалы, имеющие перечисленные признаки подлежат оценке и управления в соответствии с ДП-04 «Управление несоответствующей продукцией».

Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях пищевой промышленности. Остаточное количество моющих веществ на посуде контролируется визуально;

➤ **Загрязнение аллергенами.**

Контроль над аллергенами на производстве включает следующие аспекты:

- Порядок подготовки, складирования и разделения аллергенных ингредиентов во избежание их перекрестного контакта с неаллергенными ингредиентами
- Перечень аллергенных ингредиентов с указанием их местонахождения и вероятных схем движения
- Обоснованные санитарные меры и (или) процедуры перехода с режима на режим, направленный на «безаллергенное» производство
- Профилактика перекрестных контактов через физические барьеры, контроль схем движения
- Оперативное управление производством с целью сведения к минимуму переходов с режима на режим и потенциальных перекрестных контактов;

➤ **Физическое загрязнение.**

При использовании хрупких материалов в процессе производства разработаны требования к их периодическому осмотру и применяются специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Сокращено, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса. Ведутся записи разрушения изделий из таких материалов.

На основе оценки опасностей разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения.

К таким мерам относятся:

- наличие соответствующих колпаков (крышек) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;
- использование фильтров, бактерицидных ламп.

К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, макрота и т.д.), волосы животных, насекомые.

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 координатором 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 **Заведующего хозяйством** 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.

11. Соответствовать графику последовательности приемки (пищевого) сырья, с целью исключения загрязнений пищевой продукции.

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 **Повару**.

Повар 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. Схемы движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлены в Приложении 1.

5.5. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Координатору группы ХАССП предоставляется требуемый объем информации:

- о действиях, в результате которых возможно перекрестное загрязнение;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений проводится их анализ, и разрабатываются корректирующие и предупреждающие мероприятия, которые передаются заведующему учреждению с целью утверждения и контроля выполнения.

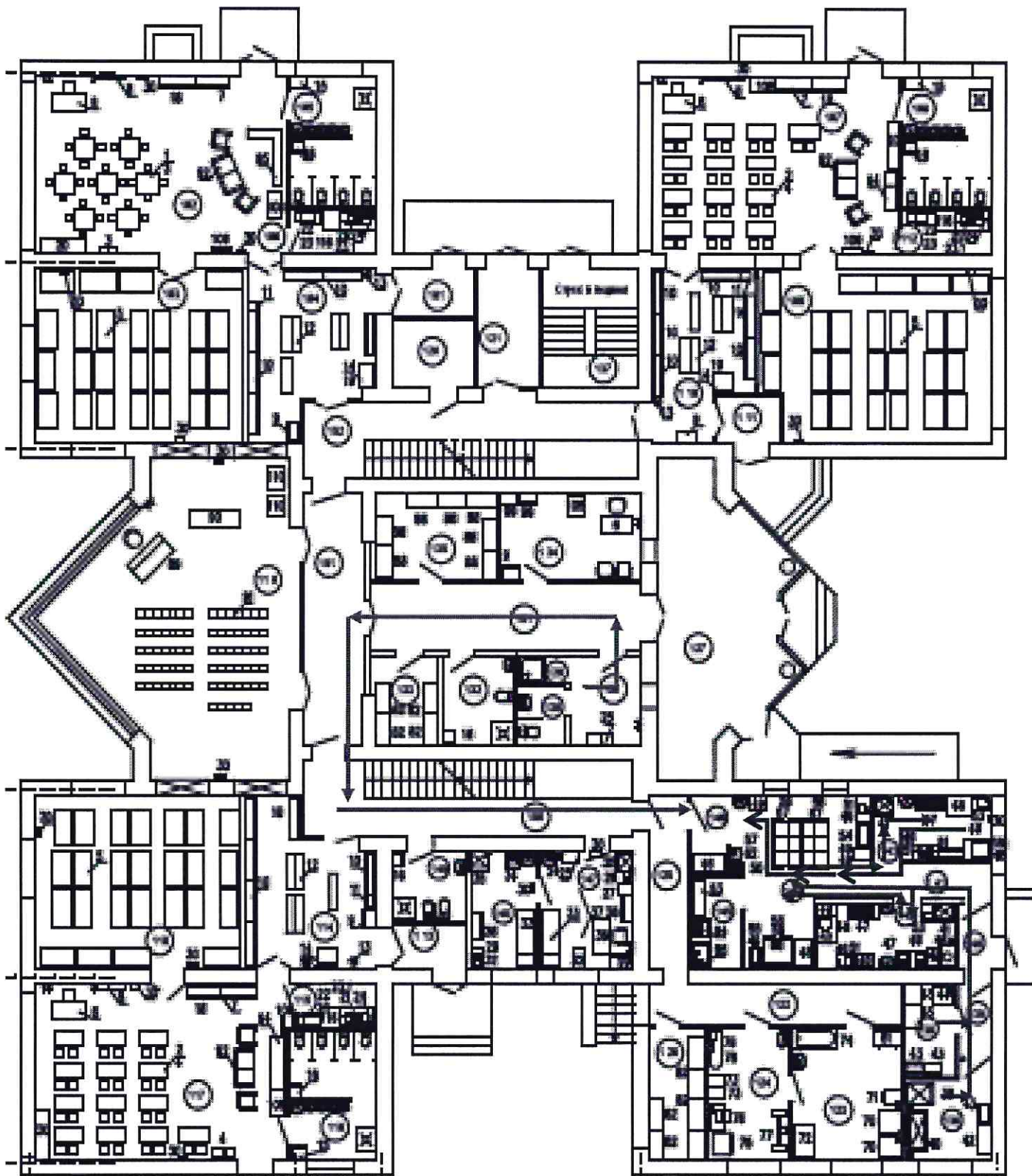
РАЗРАБОТАНО:

Заведующий МАДОУ детский сад № 571



А.Г.Коновалова

Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - Пищеблок



- Движение сырья →
- Движение полуфабрикатов →
- Движение готовой продукции →
- Движение персонал в санитарной одежде →
- 128 – Кладовая
- 132 – Производственный цех
- 133 – Кладовая
- 136 – Кладовая продуктов
- 138 – Кладовая овощей
- 139 – Загрузочная
- 143 – Холодный цех
- 144 – Горячий цех
- 145 – Моечная кухонной посуды
- 146 – Раздаточная

Лист рассылки и ознакомления

Ф.И.О.	Должность	№ копии	Дата выдачи бумажной копии	Подпись
Султисурова	инженер	№ 1	12.12.18	
Шурманов	повар	№ 2	12.12.18	
Коква	повар	№ 3	03.08.2019	
Сурьева	повар	№ 4	10.09.2019	