

Документированная процедура
«Перекрестные загрязнения»
ДП – 03-2021

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом № _____
- 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.

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 сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией является кладовщик.

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 приёмки 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 её целостности, следов повреждения грызунами;
- при выходе из склада должны быть размещены дезковрики со специальными дезинфицирующими растворами или любые другие дезинфицирующие средства для дезинфекции обуви персонала;
- 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 °С);
- 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 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

После размораживания ответственный 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 °С, 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 °С 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 заведующая 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» - квашеные 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;
4. В холодильниках храните отдельно сырые и готовые продукты.
5. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, которая используется для сырой продукции.
6. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
7. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
8. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
9. 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;
- маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета (желательно разделить по цветовой гамме для удобства идентификации);
- 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 Подвод воздуха

Воздух, подаваемый в зоны повышенной чистоты, следует фильтровать:

- система его подачи должна обеспечивать регулирование потока воздуха «от чистого к грязному» с помощью небольшого избыточного давления, которое предотвращает доступ неочищенного воздуха в чистую зону.
- необходимо обеспечить доступность систем подвода воздуха и системы нагрева и вентиляции обеспечивают для организации контроля, мойки и очистки.

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;
- идентифицировать и поместить продукцию с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции согласно ДП «Несоответствующая продукция»

ФИО	Должность	№ экземпляр а	Дата выдачи копии	Подпись	Статус сотрудника
Смирнова Н.А.	Завхоз				
Малинова Н.Б.	Медсестра				
Круглова Э.А.	Повар				
Полозова С.Ф.	Повар				
Алексейчук А.Н.	Повар				
Орлова А.В.	Рабочий кухни				

[illegible]