



«Утверждаю»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания №1»

Н.С. Зубавленко

«*И.И.*» 2023 года

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА  
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И  
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВИЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**



## Термины и определения

**Безопасность пищевой продукции** - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

**Вредное воздействие на человека пищевой продукции** - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции кондоминатов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений.

**Генетически модифицированные источники пищи** - используемые человеком в пищу в натуральном или в переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов.

**Генетически модифицированные организмы** - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинации генов.

**Дата изготовления (фасовки)** - дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

**Дата упаковки (дата розлива для жидких продуктов)** - дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

**Дезинфекционные мероприятия** - работы по профилактической (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) или очаговой дезинфекции (текущая и заключительная дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

**Качество пищевых продуктов** - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

**Листок-вкладыш** - носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке.

**Маркировка пищевой продукции** - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

**Объекты производственного контроля** - производственные, складские помещения, здания, сооружения, транспорт, технологическое оборудование,



технологические процессы, холодильное оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также территория предприятия, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, продукция, отходы производства и потребления.

**Органолептические показатели пищевой продукции** – внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, посторонние включения.

**Партия пищевой продукции** - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

**Пищевая ценность пищевого продукта** – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

**Пищевая продукция для детского питания** - специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

**Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** – составная часть общей системы производственного контроля, направленная на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранение жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.

**Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

**Складская группа** – группа помещений для приема, хранения, комплектования и отпуска пищевой продукции.

**Срок годности пищевой продукции** - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства,

заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

**Технические документы** – документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

**Технологический контроль** – контроль технологических параметров производства продукции в ходе её изготовления.

**Условия хранения пищевых продуктов** – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.

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

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Группа ХАССП** – группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии принципы системы ХАССП.

**Опасность** – потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор** – вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск** – риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск** – риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Безопасность** – отсутствие недопустимого риска.

**Анализ риска** – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**Предупреждающее действие** – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Управление риском** – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**Критическая контрольная точка** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Применение по назначению** - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**Применение не по назначению** - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**Предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**Система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Внутренняя проверка** - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

**ТУМ** – тара и упаковочные материалы.

**Этикетка** - носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания.

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07»
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;



- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) -

УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648"

- Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ;

- Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности колесных транспортных средств" (вместе с "ТР ТС 018/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности колесных транспортных средств");

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.04.2011 № 272 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом»;

- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

- Постановление Минтруда Российской Федерации, Минобразования Российской Федерации от 13.01.2003 № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций».

## **2. Общие положения:**

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний,

инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.4. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.6. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

### **3. Информация о предприятии**

#### *Информация о предприятии:*

ООО «Комбинат питания №1» осуществляет деятельность по приготовлению продукции питания.

#### Приложение 1

Прилегающие территории благоустроены. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка внутренних и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Данное предприятие питания располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками.

Генеральный директор поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

#### **4. Перечень работ, услуг и видов деятельности:**

- услуги общественного питания.

#### **5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-

эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на генерального директора.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на заместителя генерального директора.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается генеральным директором.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

6.1. Виды загрязнений:

6.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

6.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

6.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение использованной посуды, тары от готовой продукции,
- отделение списанной продукции от готовой продукции, подготовленной к реализации
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

6.2. Управление аллергенами:

6.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

6.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню, на маркировку продукции (в случае доставки)

6.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

6.3. Физическое загрязнение:

6.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнители, защитная одежда и

защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мочрота и т.д.), стеклянная тара и др.

6.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и хрупкий пластик.

6.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

6.4. Химическое загрязнение:

6.4.1. К химическим загрязнениям относятся: остатки моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), микотоксины, антибиотики, пищевые добавки и другие.

6.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

6.4.3 Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на поверхностях, таре, оборудовании и посуде контролируется заведующим производством.

6.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

6.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику (указывается при наличии графика). Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки готовой продукции и грязной тары, чистой тары, посуды с грязной тарой, посудой, сырья и готовой продукции с отходами, персонала и посетителей.

6.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в Журнал Гигиенический (Журнал Здоровья) на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний. Персонал, имеющий признаки простудных заболеваний, к работе не допускается.

6.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

6.5.4. Проносить поступающую продукцию в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ строго запрещено. Поступающая продукция перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных

производственных емкостях.

6.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

6.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

6.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

6.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящимися к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

6.5.9. Полуфабрикаты и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

6.5.10. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований иной нормативной документации предприятия.

#### 6.6. Обучение персонала:

6.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией.

6.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства