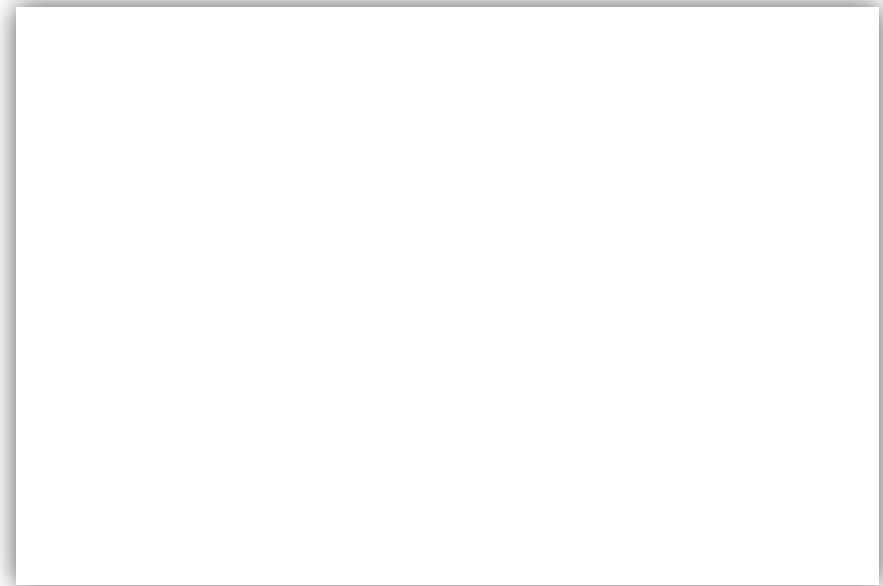


**ВПРОВАДЖЕННЯ  
СИСТЕМИ НАССР  
У ЖИТОМИРСЬКОМУ  
ДОШКІЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ №39**



# **Законодавство щодо НАССР**

**1. ЗАКОН УКРАЇНИ “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” ( ст 1, 21, 22, 41-51)**

**2.Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 із змінами, затвердженими наказом № 429 від 17.10.2015.**

**3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 06 лютого 2017 року N 41 “АКТ складений за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках”**

**4. ДСТУ-Н САС/RSP 1:2012 Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни.**

**Hazard Analysis and Critical Control Point** (НАССР) — (НАССР) — система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів

**Головна концепція системи НАССР** – забезпечення безпечності продукції на всьому шляху харчового ланцюга "від поля до столу".

# **Принципи розробки системи НАССР**

# **Сім принципів НАССР :**

**1. Визначення та аналізування небезпечних факторів.**

**2. Ідентифікація критичних точок контролю (КТК).**

**3. Встановлення критичних меж для КТК.**

**4. Встановлення спостереження (моніторингу) в точках КТК.**

**5. Виконання коригувальних заходів з точками КТК.**

**6. Проведення перевірки (верифікації) та підтвердження (валідації).**

**7. Ведення документів і протоколів.**

# **ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР**

**12 кроків:**

**1 крок:**

**Призначити групу безпечності харчових продуктів (групу НАССР).**

**НАКАЗ «Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю (НАССР) у ЖДНЗ№39»**

# **Керівник групи НАССР**

**відповідає за:**

- забезпечення встановлення, впровадження, підтримування процесів системи НАССР;**
- звітування перед найвищим керівництвом про функціонування системи НАССР, її вдосконалення;**
- керування групою безпечності харчових продуктів та організацію її роботи;**
- забезпечення відповідної підготовленості та освіти учасників групи безпечності;**
- забезпечення взаємодії із зовнішніми сторонами стосовно питань, пов'язаних із системою НАССР.**
- здійснює загальне керівництво організацією харчування дітей у днз**

# **Сестра медична старша :**

- Проводить навчання з персоналом щодо впровадження НАССР
- Дозволяє видачу готових страв після зняття проби,
- Веде документацію з харчування
- Бере участь в роботі комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини
  - Бере участь в роботі комісії з контролю за якістю харчування дітей
  - Проводить аналіз якості харчування

## **Контролює:**

- Безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять в заклад
- Наявність добових проб
- Вихід , безпечність, якість страв
- Дотримання технології приготування страв
- Температурний режим у холодильному обладнанні
- Санітарний стан харчоблоку
- Дотримання правил особистої гігієни персоналом
- Стан здоров'я працівників
- Своєчасність проходження обов'язкових медоглядів



## **Комірник:**

-- Бере участь у складанні меню та актів бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини при встановленні їх недоброякісності чи при виявленні продуктів з великим відсотком відходів

### **Несе відповідальність за:**

- Приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари
- Дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини
- Відповідає за якість та асортимент продуктів харчування і продовольчої сировини, дотримання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні

### **Контролює:**

- Умови доставки продуктів харчування і продовольчої сировини у днз
- Наявність у холодильному обладнанні термометрів та температурний режим
- Метрологічне забезпечення

**Шеф- кухар відповідає за:**

- Зберігання і використання денного запасу продуктів**
- Повноту закладки продуктів і вихід страв**
- Якість і своєчасне приготування їжі**
- Дотримання технології приготування страв**
- Дотримання правил особистої гігієни**
- Санітарний стан приміщення харчоблоку**
- Контролює температурний режим у холодильному обладнанні**

**Головний бухгалтер :**

**- відповідає за своєчасне  
фінансове забезпечення  
запланованих заходів**

# **ПОЛОЖЕННЯ**

## **про Групу безпечності харчових продуктів(БХП)**

- 1. Загальні положення**
- 2. Цілі групи БХП**
- 3. Структура та склад групи БХП**
- 4. Обов'язки та повноваження керівника групи БХП**
- 5. Обов'язки та повноваження членів групи БХП**
- 6. Обов'язки та повноваження відповідального секретаря групи БХП**
- 7. Організація роботи групи БХП**
- 8. Документація групи БХП**

## **КРОК 2:**

**Опис сировини, інгредієнтів, що використовуються в приготуванні страв.**

## **КРОК 3:**

**Опис кінцевого продукту.**

# ОПИС СТРАВ ЗА ГРУПАМИ

1	<b>Холодні страви</b>
1.1	Салати, вінегрети
1.2	Страви з овочів
2	<b>Перші страви</b>
3	<b>Страви з м'яса</b>
3.1	З натурального м'яса
3.2	З січеної, натуральної і котлетної маси
4	<b>Страви з птиці</b>
4.1	З натуральних напівфабрикатів
4.2	З січеної, натуральної і котлетної маси

5	<b>Соуси</b>
6	<b>Страви з риби</b>
6.1	З натуральних напівфабрикатів
6.2	З січеної, натуральної і котлетної маси
7	<b>Страви із сиру кисломолочного</b>
8	<b>Страви з яєць</b>
9	<b>Овочеві страви та гарніри</b>
10	<b>Страви з круп та макаронних виробів</b>
11	<b>Страви з борошна</b>
12	<b>Напої</b>
13	<b>Солодкі страви</b>

# Опис готових страв №4 Страви з птиці

Назва продукту, ідентифікаційні ознаки	«Кури відварні порційні», «Гуляш курячий», «М'ясо куряче тушковане з овочами сметанному соусі», « Печеня по – домашньому», « Бігос овочево-курячий» « Голубці ліниві з курячим м'ясом», « Плов з м'ясом курячим», « Кабачки, фаршировані курячим м'ясом та рисом»
2. Склад продукту	М'ясо курчат бройлерів, рис, морква, кабачки, капуста, цибуля ріпчаста , сіль кухонна, сметана, томатний соус, олія, горошок зелений, масло вершкове
3. Структура виробу	твердий
4. Вимоги безпеки:	Мікробіологічні показники Згідно Постанови №139 від 07.11.2001р
- мікробіологічні характеристики	Птиця варена, тушкована; Січені вироби із птиці (котлети, биточки); плови: Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси – не дозволено Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних макроорганізмів, КУО в 1г продукту, не більше ніж – $1 \cdot 10^3$ БГКП (коліформи) - у 1 г продукту – не дозволено. <i>S.aureus</i> - у 1г продукту - не дозволено Бактерії роду <i>Proteus</i> у 0.1 г – не допускається



<b>5.Вид оброблення</b>	<b>Теплове оброблення</b>
<b>6.Спосіб споживчого пакування</b>	<b>Споживче та транспортне пакування при роздачі страв — відсутнє.</b>
<b>7.Вид маркування</b>	<b>Меню</b>
<b>8. Умови та терміни зберігання. Транспортування</b>	<b>Страви повинні мати температуру не нижче 65° С, готові страви можуть знаходитись на марміті не більше 2-3 год. Транспортування - Готові страви у технологічній тарі направляються з харчоблоку до дитячих груп</b>
<b>9Спосіб реалізації, метод збуту</b>	<b>Накладаються готові страви в чисті дитячі тарілки</b>
<b>10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів</b>	<b>Для дошкільного харчування, крім споживачів, які мають алергічні реакції на інгредієнти страв</b>
<b>11. Споживання</b>	<b>Продукт готовий до вживання</b>

**КРОК 4:**

**Ідентифікувати етапи процесу.  
Скласти блок-схему процесу.**

**КРОК 5:**

**Підтвердження на місці блок-схеми  
процесу.**



# **Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:**

- 1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;**
- 2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;**
- 3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;**
- 4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;**
- 5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);**
- 6. Здоров'я та гігієна персоналу;**
- 7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;**
- 8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх п боротьби;**
- 9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;**
- 10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.....,**

## **КРОК 6.**

### **Аналіз небезпечних факторів.**

- Мікробіологічний**
- Хімічне забруднення**
- Фізичне забруднення**
- Алергени**

# Ідентифікаційна таблиця критичних точок контролю (НАССР)

№	Страви	Прийма ння	Збе ріга ння	Підг ото вка	При готу ван ня	Гар яча под ача	Хол одн а под ача	Пр имі тка
<b>1</b>	<b>Холодні страви</b>							
<b>1.1</b>	<b>Салати, вінегрети</b>	<b>X</b>	<b>КТК</b>	<b>КТК</b>	<b>X</b>	<b>-</b>	<b>X</b>	
<b>1.2</b>	<b>Страви з овочів</b>	<b>X</b>	<b>КТК</b>	<b>КТК</b>	<b>X</b>	<b>-</b>	<b>X</b>	
<b>2</b>	<b>Перші страви</b>	<b>X</b>	<b>КТК</b>	<b>КТК</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>-</b>	

## 1. Приймання

1	Постачання продуктів харчування підвищеного ризику
---	--

## 2.Зберігання

2	Зберігання в охолодженому стані продуктів харчування підвищеного ризику
---	---

3	Зберігання в замороженому стані продуктів харчування підвищеного ризику
---	---

## 3.Підготовка

4	Приготування бутербродів / готові до вживання продукти
---	--

5	Підготовка фруктів / салатів / овочів для подачі в сирому вигляді та для подальшого приготування
---	--

6	Розморожування продуктів харчування підвищеного ризику
---	--

## 4.Приготування

7	Приготування продуктів з сирими яйцями
---	--

8	Приготування м'яса / птиці
---	----------------------------

9	Приготування риби
---	-------------------

10	Приготування страв з сиру кисломолочного
----	--

# КРОК 8. Визначити контрольні заходи і критичні межі на кожному етапі.

Карта небезпечних чинників № 1

Етап: Поставка продуктів харчування підвищеного ризику		Перевірено:		Дата:	
Ризики	Контрольні міри і критичні межі	Регулюючі перевірки та записи	Перевірено Задов/не задов + коментарі	Корекція, коригувальна дія, потрібна, якщо незадовільно (обвести кружечком)	Дата завершення коригувальних дій
Мікробіологічний	1. Призначений/затверджений постачальник	1. Візуальні перевірки умов транспортних засобів та відомість перевірки персоналу / транспортних засобів доставки		1-5 Відмова прийняти продукт і зв'язатися з постачальником	
Фізичний	2. Температура при постачанні 8 ° C або менше	2. Перевірка температури між упаковкою продукту після прибуття / відомості контролю температури.		6. Негайно перемістити в інше місце і провести повторний інструктаж персоналу	
Хімічний	3. Продукти позначені до/з терміном придатності	3. Перевірка кодів дат / відомість засобів доставки			
	4. Упаковка в хорошому стані	4. Візуальні перевірки			
	5. Ретельна особиста гігієна				



**Карта небезпечних чинників № 2**

**Зберігання в охолодженому стані продуктів харчування підвищеного ризику**

**Карта небезпечних чинників № 3**

**Зберігання в замороженому стані продуктів харчування підвищеного ризику**

**Карта небезпечних чинників № 4**

**Приготування бутербродів/ готові до вживання продукти**

**Карта небезпечних чинників № 5**

**Підготовка фруктів / салатів / овочів для подачі в сирому вигляді**

**Карта небезпечних чинників № 6**

**Розморожування продуктів харчування  
підвищеного ризику**

**Карта небезпечних чинників № 7**

**Приготування продуктів з сирими яйцями**

**Карта небезпечних чинників № 8**

**Приготування м'яса / птиці**

**Карта небезпечних чинників № 9**

**Приготування риби**

Етап: Приготування страв з сиру кисломолочного		Перевірено:		Дата:	
Ризики	Контрольні міри і критичні межі	Регулюючі перевірки та записи	Перевірено Задов/ незадов + коментарі	Корекція, коригувальна дія, потрібна, якщо незадовільно (обвести кружечком)	Дата завершення коригувальних дій
<b>Мікробіологічний</b>	<p>1. Сирні запіканки повинні бути завтовшки не більше 3-4 см і виготовлятися в шафі для жаріння в продовж 20-30 хвилин</p> <p>2. Ретельна особиста гігієна</p> <p>3. Використання інвентарю призначеного для сиру кисломолочного</p> <p>4. Устаткування для приготування їжі, чисте і пройшло санобробку</p>	<p>1. Моніторинг часу, візуальна перевірка розмірів. Вибіркове взяття на мікробіологічні показники / лабораторні звіти</p> <p>2. Візуальні перевірки</p> <p>3. Візуальні перевірки</p> <p>4. Візуальні перевірки, вибірка проб / лабораторні звіти</p>		<p>1. Якщо час приготування не витримано, візуально страва не готова, продовжити приготування в духовці до її ознак готовності.</p> <p>2. Інструктаж персоналу</p> <p>3. Інструктаж персоналу</p> <p>4. Повторно очистити обладнання перед використанням і взяти зразок змивів для лабораторії</p>	
<b>Фізичний</b>					
<b>Хімічний</b>					

## **КРОК 9.**

**Організувати моніторинг і запис даних перевірок ( колонка 3 таблиці небезпечних чинників)**

## **КРОК10. Визначити необхідні**

**коригувальні заходи ( колонка 5 таблиці небезпечних чинників)**

## **КРОК 11.Встановлення процедур**

**верифікації, валідації для**

**підтвердження, що система НАССР**

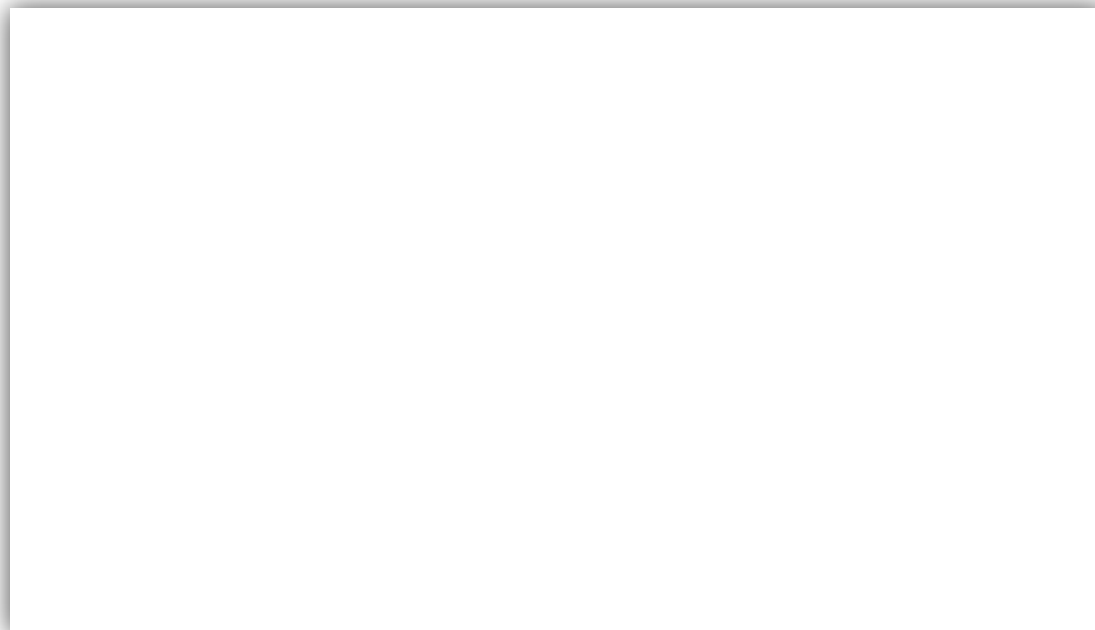
**працює ефективно ( колонка 6 таблиці небезпечних чинників)**

## **КРОК12. Встановлення документації і ведення записів**

### **Приклади документації:**

- технологічні карти,
- інструкції,
- аналіз небезпечних факторів,
- визначення КТК,
- визначення критичних меж,
- акти групи БХП,
- протоколи групи БХП

**Настанова з  
аналізування  
небезпечних факторів та  
контролю у критичних  
точках (НАССР)**



## **Зміст**

### **Вступ**

## **Заява про політику безпеки харчових продуктів**

### **1. Аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю (КТК)**

1.1. Що таке НАССР?

1.2. Блок-схема процесу.

1.3. Ідентифікаційна таблиця КТК.

1.4. Карта небезпечних чинників.

1.5. Схема НАССР для КТК.

1.6. Перевіряння НАССР.

### **2. Критичні точки контролю (план НАССР)**

2.1. Закупівля і поставка харчових продуктів

2.2. Зберігання продуктів

2.3. Підготовка продуктів

2.4. Приготування

### **3. Програми – передумови**

### **4.Додатки**

**Дякую за увагу!**