



**ХАССП для  
предприятия  
общественного  
питания**

# Комментарий ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 для законного оборота пищевой продукции с 15.02.2015 все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (в том числе кафе, рестораны и т.д.) должны разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (гл. 3, ст.10, п.2.).

Выполнение данных требований будет контролироваться Роспотребнадзором при проведении государственного надзора за деятельностью предприятий.

За несоблюдение предприятием требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 «Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации».



# Что такое ХАССП?

**Система ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — анализ рисков и критические контрольные точки) – это документированная система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса.**

Это снижает риск появления некачественной продукции и жалоб потребителей, снижает затраты, связанные с отбраковкой готовой продукции, штрафными санкциями, в целом повышает эффективность управления за счет упорядочения процессов и определения ответственностей.



**Задача ХАССП –  
гарантировать пищевую  
безопасность вам и вашим  
клиентам, т.е. исключить или  
минимизировать риск пищевых  
отравлений!**



# Пищевая безопасность

Пищевая безопасность означает, что хранение, первичная обработка сырья, приготовление и сервировка пищевой продукции осуществляются таким образом, что исключают риск загрязнения продукта патогенной микрофлорой, токсинами, вредными химическими веществами или физическими объектами.

При ненадлежащих производственных и гигиенических практиках возможно распространение инфекционных заболеваний, такие заболевания могут быть очень серьезными и даже угрожающими жизни. Особенно подвержены риску заражения:

*Маленькие  
дети*



*Беременные*



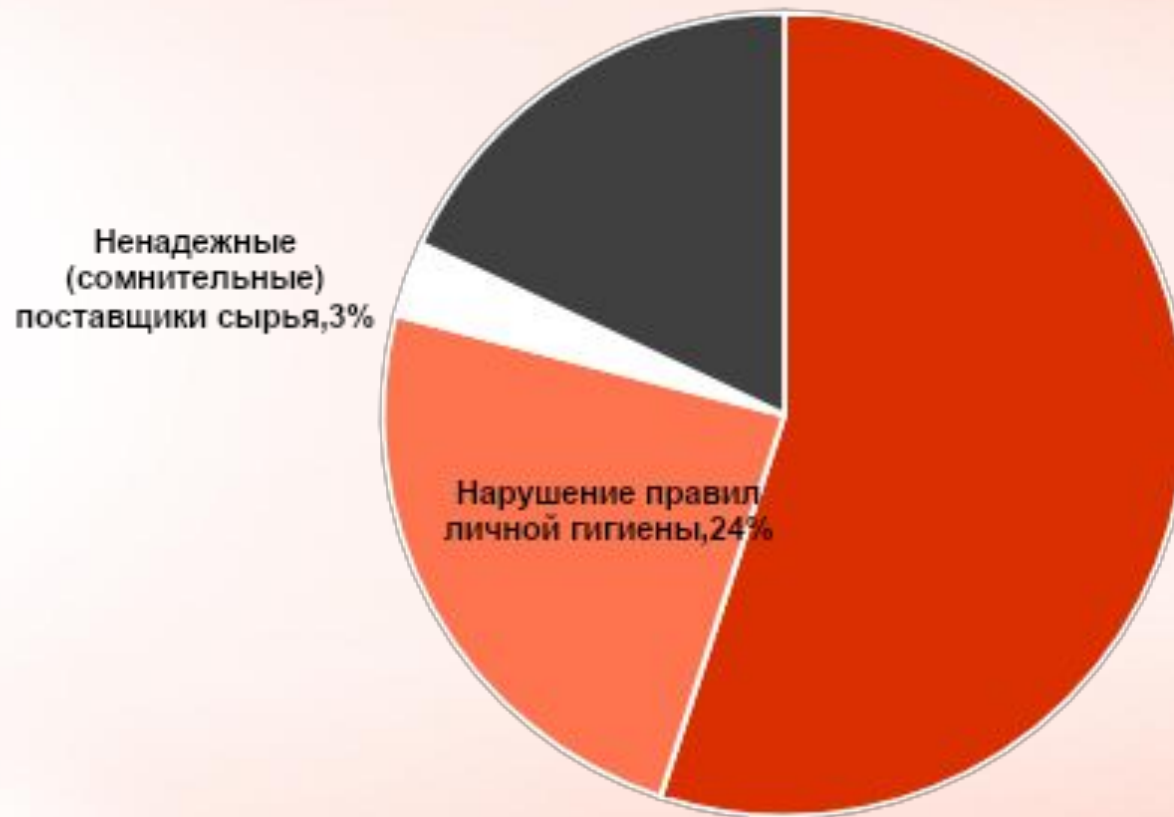
*Пожилые  
люди*



*Люди с  
ослабленным  
иммунитетом*



# Согласно исследованиям в 28 случаях / 10000 населения / в год:



# Пищевые продукты могут быть загрязнены из-за:

## НЕПРАВИЛЬНОГО ОБРАЩЕНИЯ



**В процессе  
транспортировки**



**В процессе  
хранения**



**В процессе  
приготовления и  
сервировки**

**Для контроля и предотвращения неправильного обращения:**

- Проводятся проверки надзорных органов и лабораторный контроль
- Проводится обучение руководящего персонала и исполнителей
- Осуществляется ежедневный мониторинг деятельности (старший повар, руководитель)



# Содержание обучения

1. Контроль температуры продукта и предварительные мероприятия в процессе переработки продукта:  
*Закупка -> Хранение -> Приготовление -> Временное хранение -> Сервировка*
2. Правила личной гигиены
3. Порядок мытья рук
4. Мойка и дезинфекция
5. Борьба с вредителями
6. Основные аллергены





# КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

75°C

ХРАНЕНИЕ  
ГОТОВЫХ БЛЮД

65°C

**ОПАСНАЯ  
ЗОНА**

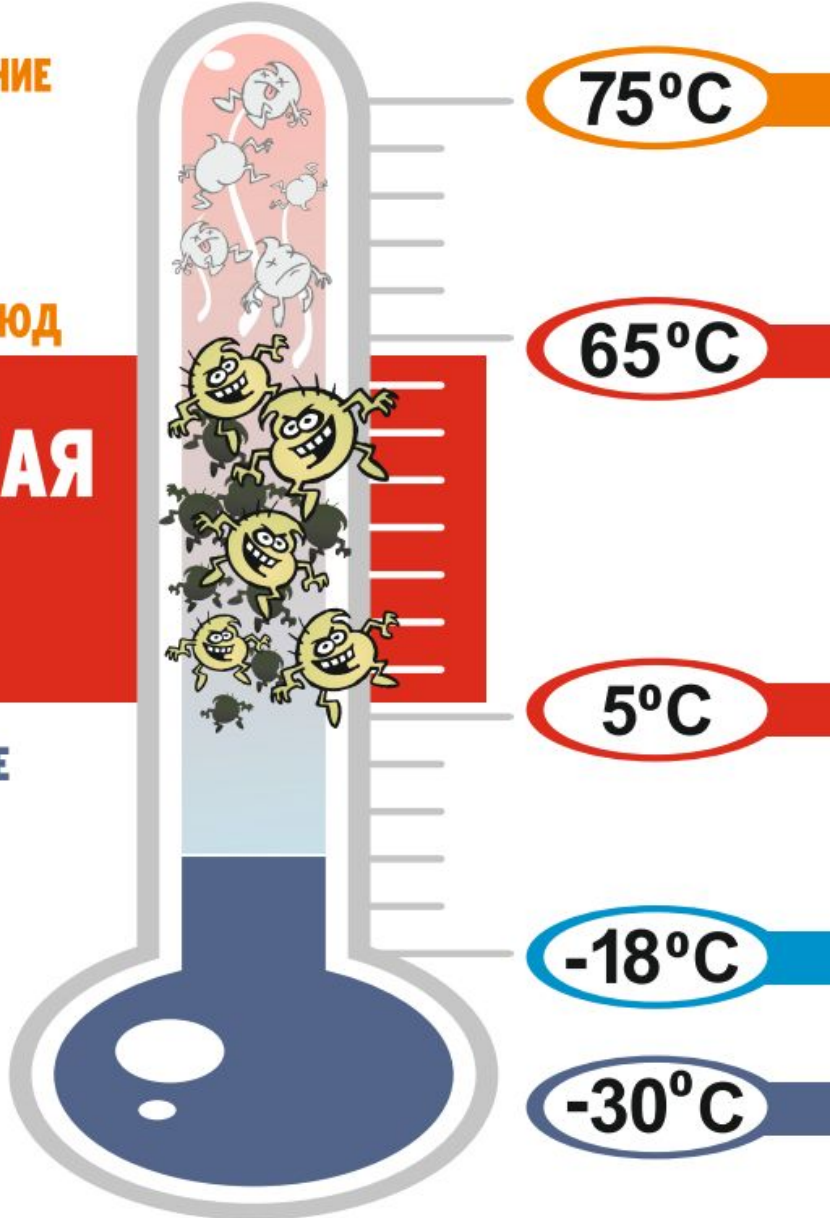
5°C

ОХЛАЖДЕНИЕ  
И ХРАНЕНИЕ  
ПРОДУКТОВ

-18°C

ЗАМОРОЗКА

-30°C



# Источники рисков для пищевой продукции



Приемка



Хранение



Приготовление



Сервировка



Гигиена



Уборка



Вредители



Отходы



# Рабочий лист ККТ № 1

## Входной контроль сырья и материалов

Объект контроля	Контролируемый параметр	Способы мониторинга					Коррекция и корректирующие действия	
		Процедура	Документ	Периодичность	Ответственный	Форма записи	Процедура	Ответственный
<b>Сырье</b>	Температура и время транспортировки	1) Контроль наличия необходимой сопроводительной документации  2) Контроль условий доставки: Убедитесь, что: а) продукты доставлены при температуре согласно рекомендации поставщика в ТТН или не выше 6*С (для свежей рыбы – не выше 0 или во льду)  б) у замороженной продукции нет следов подтаивания  в) что сроки годности на всю продукцию не истекли  г) упаковка продукции не повреждена  д) посуда, упаковочные материалы и т.д. разрешена для контакта с пищевыми продуктами  е) транспорт чистый, без посторонних запахов	ПР.04 Приемка и хранение	Каждая партия	Старший повар	Сертификаты, декларации, ТТН, справки  <a href="#">Журнал входного контроля</a>	1.Запрос недостающей сопроводительной документации  2.Возврат поставщику несоответствующих СИМ  3.Иное использование инвентаря (без контакта с продуктом)	Старший повар
<b>Посуда, упаковочные материалы, инвентарь, оборудование</b>	Символы на материалах, Сертификаты соответствия 							
<b>Сырье и материалы</b>	Вредители и отходы их жизнедеятельности. Маркировка и сроки годности							
<b>Транспортное средство</b>	Условия транспортирования							

# ПРИЕМКА ТОВАРА

## ЧЕК ЛИСТ

Проверьте	 Мясо, птица	 Рыба	 Овощи, фрукты, зелень
Документы	<input checked="" type="checkbox"/>   Сопроводительные документы, необходимые сертификаты		
Температура	<input type="checkbox"/>   Охлажденное: +4 °С Замороженное: -18 °С	<input type="checkbox"/>   Охлажденная: 0+1 °С Замороженная: -18 °С Лед в должен быть рассыпчатый, без комков	<input type="checkbox"/>   +5 °С
Упаковка	<input type="checkbox"/>   Проверить целостность первичной и вторичной упаковок (на мясе без упаковки – обязательно наличие клейма)		
Срок годности	<input type="checkbox"/>   Проверить соответствие на упаковке		
Цвет	<input type="checkbox"/>   Естественный, яркий, ровный без потемнений (у рыбы жабры яркие, глаза не замутненные)		
Запах	<input type="checkbox"/>   Естественный, приятный (без признаков порчи)		
Текстура	<input type="checkbox"/>   Упругая, при нажатии полностью восстанавливается	<input type="checkbox"/>   Упругая, при нажатии полностью восстанавливается	<input type="checkbox"/>   Плотная, без мягких участков



**Несоответствие любому из параметров –  
ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАТЬ!**

# Рабочий лист ККТ № 2

## Хранение и временное хранение

Объект контроля	Контролируемый параметр	Способы мониторинга					Коррекция и корректирующие действия				
		Процедура	Документ	Периодичность	Ответственный	Форма записи	Процедура	Ответственный			
Сырьё и полуфабрикаты	Условия хранения:  температура и сроки хранения	1) Контроль температуры хранения Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 и НД на продукцию (ТУ, ГОСТ, ТТК)	ПР-01.GMP «Приемка и хранение» (п. 6.5.1 – 6.5.2)	Минимум 1 раз в день	Старший повар	<u>Журнал температурных режимов холодильного оборудования</u>	1) Если температура продукта выше 6*С, установить, сколько времени продукт находился при таком режиме хранения.	Старший повар			
		2) Контроль санитарного состояния помещений и оборудования для хранения		Каждый продукт Ежедневно					Маркировочный ярлык	2) Наладка / ремонт оборудования. Провести повторный замер внутри оборудования через 1 час.	Директор
		3) Визуальный осмотр продукции, упаковки, маркировки:  На каждой хранящейся единице продукции – читаемая маркировка с наименованием, датой и временем приготовления								3) Переместить продукты в другой холодильник / морозильник, избегая перекрестного загрязнения.	

# Хранение сырья и материалов

- Скоропортящиеся и замороженные продукты разместите в холодильниках или морозильных камерах сразу же после приемки.
- Температура хранения охлажденных скоропортящихся продуктов  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ; замороженных продуктов  $-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Если в сопроводительной документации указаны иные режимы хранения продукта – необходимо придерживаться их.
- Соблюдайте правила товарного соседства: сырые продукты хранятся отдельно от приготовленных; если временно в одном холодильнике, то готовая продукция над сырой и в упакованном виде. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи
- Всегда храните продукты накрытыми или в упаковке, маркируйте сроками изготовления для контроля сроков хранения.
- Упаковочные материалы, используемые для готовой продукции также должны храниться отдельно от сырых продуктов и желательно в чистой зоне.



# ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

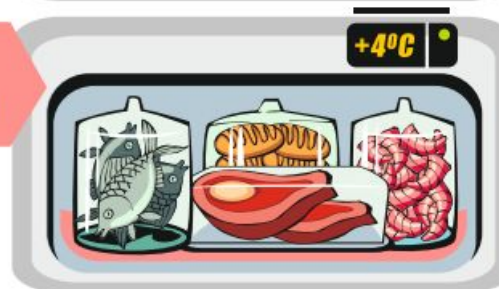
ГОТОВАЯ  
ПРОДУКЦИЯ



Продукты,  
не требующие  
кулинарной  
обработки



СЫРЫЕ  
ПРОДУКТЫ



## СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

### Мясные продукты

Говядина	48ч.
Баранина	48ч.
Свинина	48ч.
Птица	48ч.
Бекон	72ч.
Ветчина	72ч.
Сосиски	72ч.
Котлеты	72ч.

### Рыбные продукты

Море-продукты	12 ч.
Рыба	48ч.

### Молочные продукты

Молоко (пастеризов-е)	48ч.
Творог	48ч.
Сметана	72ч.
Сливки (пастеризов-е)	48ч.

### Другое

Яйца	3-5 недель
Салаты, содержащие в своем составе: яйца, тунец, курица и ветчина	12 ч.



Маркировать продукты до помещения в холодильник или морозильную камеру

azbukachistoty.ru

17:31 04.08.2009  
час дата

# Размораживание

*См. ИН «Управление загрязнением»*

1. Размораживайте сырые и готовые к употреблению продукты отдельно, на разных столах
2. Перед приготовлением убедитесь, что продукт полностью разморожен. Большие куски мяса – проверьте на отсутствие льда в толще. Тушки птицы – проверьте на подвижность суставов.
3. Если размороженный продукт сразу не используется, упакуйте его, маркируйте временем размещения на хранение и разместите в холодильнике.
4. Накрывайте продукты в процессе разморозки.





# Подготовка / первичная обработка

*См. ИН «Управление загрязнениями»*



1. Обработывайте продукты небольшими партиями, это сократит время пребывания продуктов вне холодильника
2. Выделите отдельные столы для готовой и сырой продукции
3. Используйте четко различимую посуду и приборы (с буквенной идентификацией: разделочные доски, контейнеры, ножи, чашки и т.д.)
4. Для сырых и готовых пищевых продуктов - отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы
5. Используйте четко идентифицированные салфетки / ветошь для использования в «чистой зоне», где обрабатывается готовая продукция
6. Выбрасывайте упаковку (стрейч-пленку, скобы, завязки и т. п.) сразу же после распаковки в месте распаковки
7. Тщательно мойте и перебирайте фрукты, овощи, сухофрукты, орехи



# Термическая обработка

(см. ИН «Контроль готовности блюда»)



СанПиН 2.3.6.1079-01:

Для натуральных рубленых изделий – не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы – не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.



# Рабочий лист ККТ № 3

## Термическая обработка

Объект контроля	Контролируемый параметр	Способы мониторинга					Коррекция и корректирующие действия	
		Процедура	Документ	Периодичность	Ответственный	Форма записи	Процедура	Ответственный
Блюда и полуфабрикаты	Температура и время приготовления	1.Контроль температуры	ТТК, р.8 СанПиН 2.3.6.-1079 ИН «Контроль готовности блюд»	Каждая партия	Повар	--	1. Дополнительная термообработка продукта 2.Наладка оборудования	Повар / Директор
		2.Контроль времени термообработки		Каждая партия	Повар	--		
	Внешний вид продукта	3. Органолептический контроль согласно ТТК и ИН «Контроль готовности блюд»	Каждая партия	Повар	--	3.Забраковка и утилизация несоответствующей продукции 4.Пересмотр ТТК	Повар/ Старший повар / Бухгалтер	
		4. Дегустация						Ежедневно на выбор разные блюда (выборка – мин. 10%)

# Сервировка

*См. ИН «Управление загрязнениями»*

1. Сервируйте небольшими партиями. Это сократит время пребывания продукта вне холодильника в опасной температурной зоне
2. Минимизируйте контакт голых рук с продуктом:
  - сервируйте в одноразовых резиновых перчатках. Перчатки используются только для одного вида продукта.
  - используйте специальные сервировочные инструменты. Например, официанты могут сервировать хлеб, пирожные и проч. с помощью таких щипцов:



3. Накрывайте продукты, где возможно.
4. Используйте только чистое оборудование, посуду и инструменты, ветошь и т.д.



# Охлаждение / заморозка

*См. ИН «Управление загрязнениями»*

1. Охлаждайте небольшими порциями для ускорения процесса. Например, большую кастрюлю бульона следует разлить по небольшим чашкам для охлаждения.
2. Для ускорения процесса можно разместить охлаждаемое блюдо в чаше со льдом или холодной водой
3. Перемешивайте блюдо во время охлаждения
4. При достижении комнатной температуры продукт немедленно разместить в холодильник на хранение
5. Все продукты, подлежащие временному хранению до реализации, должны быть промаркированы датой и временем приготовления
6. Охлаждайте в чистой посуде в чистой зоне, удаленной от сырых продуктов или других источников загрязнения.



# ВНИМАНИЕ! СООБЛЮДЕНИЕ ЧИСТОТЫ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЕМ

azbukachistoty.ru

## П Р А В И Л А Л И Ч Н О Й Г И Г И Е Н Ы

### НА РАБОЧЕЕ МЕСТО ДОПУСКАЮТСЯ



### НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



При выходе из здания, посещении непроизводственных помещений (туалет, столовая, место для курения) необходимо снять санитарную одежду, обувь, головной убор.

**ВЫХОД ИЗ ЗДАНИЯ В САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ, ГОЛОВНОМ УБОРЕ - ЗАПРЕЩЕНО!**

Допускается одевать поверх санитарной одежды специальный халат темного цвета



# МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО

П  
Р  
А  
В  
И  
Л  
А  
  
М  
Ы  
Т  
Ь  
Я  
  
Р  
У  
К



ОСНОВНЫЕ  
ЗАГРЯЗНЕНИЯ  
РУК

azbukachistoty.ru



перед началом работ и каждым технологическим циклом



после посещения туалета



после курения



после контакта с деньгами и грязными поверхностями



после мытья рабочих поверхностей



# Мойка и дезинфекция

## См. ИН «Санитарная обработка»

Санитарная обработка проводится в 2 этапа:

1. сначала используйте моющее средство, чтобы удалить видимые загрязнения с поверхностей и оборудования. Смойте моющее средство;
2. затем продезинфицируйте, используя дезинфицирующее средство, соблюдая инструкции по концентрации средства и времени воздействия. Смойте дезинфицирующее средство проточной водой.

Мойте рабочие поверхности и оборудование в промежутках между приготовлением разных блюд.

Мойте и дезинфицируйте – если обрабатывали сырую продукцию.

Ветошь – предпочтительно использовать одноразовую или дезинфицировать после каждого использования с сырым мясом, рыбой, загрязненными овощами и фруктами, яйцами.









См. [График мойки и дезинфекции](#)





# ПРОГРАММА УБОРКИ ПОВАРА

в соответствии с п. 5.14 СанПиН 2.3.6.1079-01 "уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщиками, а уборка рабочих мест-работниками на рабочем месте."

Действие	Периодичность	Примечание
Помыть руки, высушить одноразовым полотенцем	перед входом в производственные помещения, после: каждой технологической операции посещения туалета контакта с грязными поверхностями	
Одеть чистую спецодежду, подобрать волосы под колпак	Менять спецодежду ежедневно и по мере загрязнения	
Одеть необходимые средства индивидуальной защиты	Менять перчатки после каждой технологической операции	
Проверить наличие инвентаря для уборки	Перед началом работы	Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используется
Помыть руки, высушить одноразовым полотенцем	перед входом в производственные помещения, после: каждой технологической операции посещения туалета контакта с грязными поверхностями	
Разделочные доски, ножи, другой кухонный инвентарь зачистить, вымыть горячей водой с моющим средством, ополоснуть горячей проточной водой, удалить влагу проирочным материалом, просушить	перед началом работы, после каждой технологической операции	
Подвергать санитарной обработке: миксеры, мясорубки, кухонные комбайны, овощерезки, слайсеры, съемные детали перед началом работы, после каждой технологической операции <b>Продезинфицировать</b>	перед началом работы, после каждой технологической операции, по окончании работ, в конце смены	
Очистить от жировых отложений и вымыть: грили, жаровни, копильни, печи-СВЧ, аэрогрили	ежедневно	средство для удаления пригоревшего жира
Очистить, вымыть: технологическое оборудование, холодильные камеры, производственные столы, рабочие и внутренние поверхности, ящики <b>Продезинфицировать</b> Вымыть горячей водой, удалить влагу проирочным материалом, просушить	в конце смены в конце смены в конце смены	температура воды 
<b>Контролировать качество уборки</b>	в течении работы и в конце смены	
Уборочный инвентарь вымыть горячей водой с моющим средством, ополоснуть горячей проточной водой	по окончании работ, в конце смены	температура воды 
Разместить инвентарь в месте хранения, сушки	по окончании работ, в конце смены	



# Борьба с вредителями

См. ИН «Борьба с вредителями»

Вредитель	Название	Признаки появления на производстве
	Грызуны: мыши, крысы и т.д.	Небольшие отпечатки лап, помет, прогрызенные отверстия в стенах, дверях, гнезда, погрызенные упаковка, товары, продукты.
	Мухи и др. летающие насекомые	Живые и мертвые мухи, жужжание, личинки насекомых
	Тараканы	Сами тараканы, помет, личинки, шкуры после линьки
	Муравьи	Сами муравьи, небольшие кучки песка / земли



# Борьба с вредителями

См. ИН «Борьба с вредителями»

Вредитель	Название	Признаки появления на производстве
	Птицы	Перья, помет, сами птицы
	Жуки, долгоносики, другие амбарные вредители	Движущиеся насекомые преимущественно в сухих сыпучих продуктах

При обнаружении вредителей и / или их следов информировать администратора



# Управление отходами

*См. ИН «Санитарная обработка»*

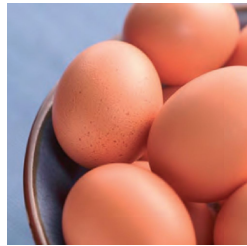
1. Все мусорные баки должны быть оборудованы крышками
2. Подлежат очищению при заполнении на 2/3 – уборщицами
3. Подлежат мойке и дезинфекции – уборщицами ежедневно
4. Отдельно размещают в идентифицированных контейнерах:
  - ТБО
  - Пищевые отходы
  - Отходы фритюрного жира



# Управление аллергенами

*См. ИН «Управление аллергенами и высокорисковыми продуктами»*

Наиболее распространенные аллергены указаны в подп.14 п.4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011



Яйца



Кунжут



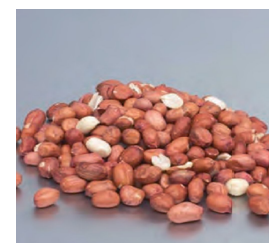
Креветки



Молоко.  
Лактоза.



Соя



Арахис



Рыба



Горчица



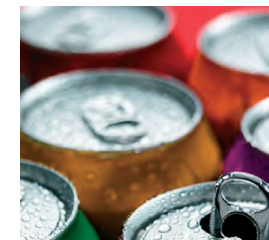
Сельдерей



Злаки.  
Глютен.



Все  
орехи



Консервант  
E220 – E228



## Для самостоятельного ознакомления:

1. ИН. 01 Правила личной гигиены
2. ИН. 02 Мытье рук
3. ИН. 03 Санитарная обработка помещений, инвентаря, посуды
4. ИН. 04 Управление загрязнениями
5. ИН. 05 Управление аллергенами и высокорисковыми продуктами
6. ИН. 06 Для посетителей
7. ИН. 07 Борьба с вредителями
8. ИН. 08 Контроль готовности блюда
9. ПР. 03 Управления несоответствующим сырьем и готовой продукцией
10. ПР. 04 Приемка и хранение
11. Рабочие листы ХАССП из Руководства по безопасности пищевой продукции



Спасибо за внимание!

