



**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



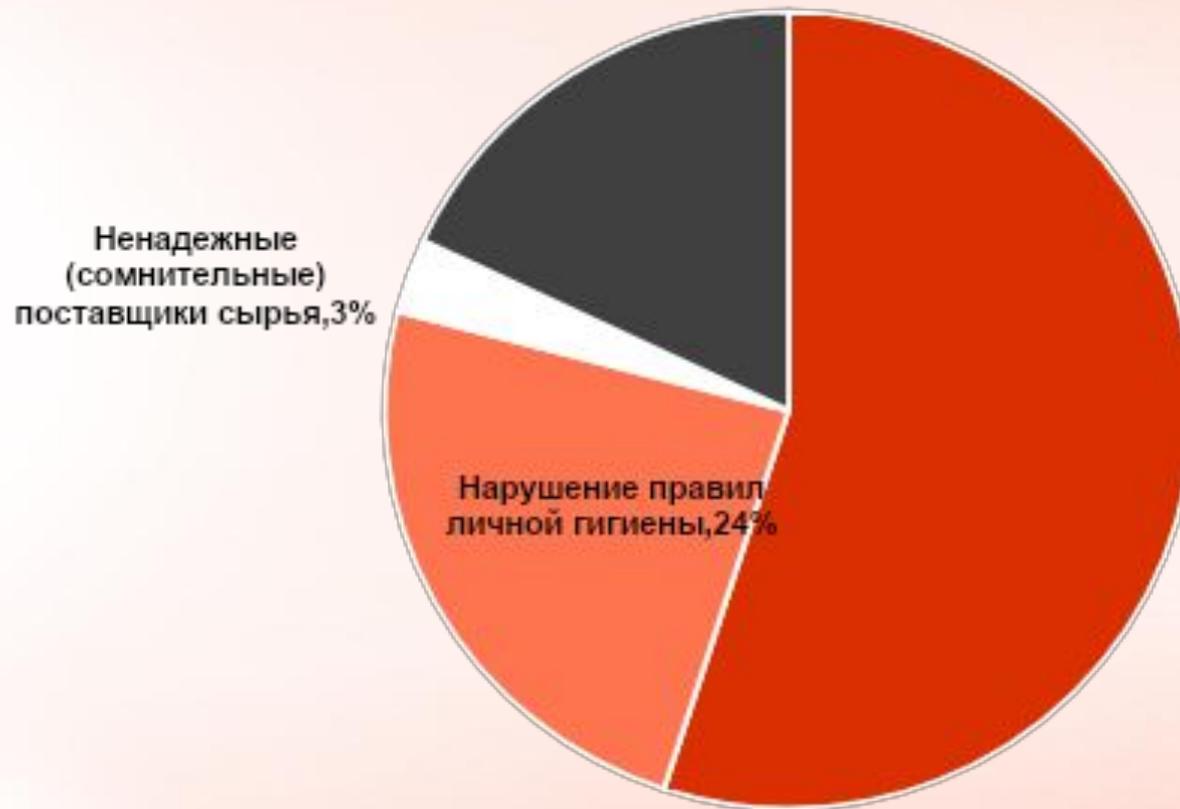
*Пожилые
люди*



*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**

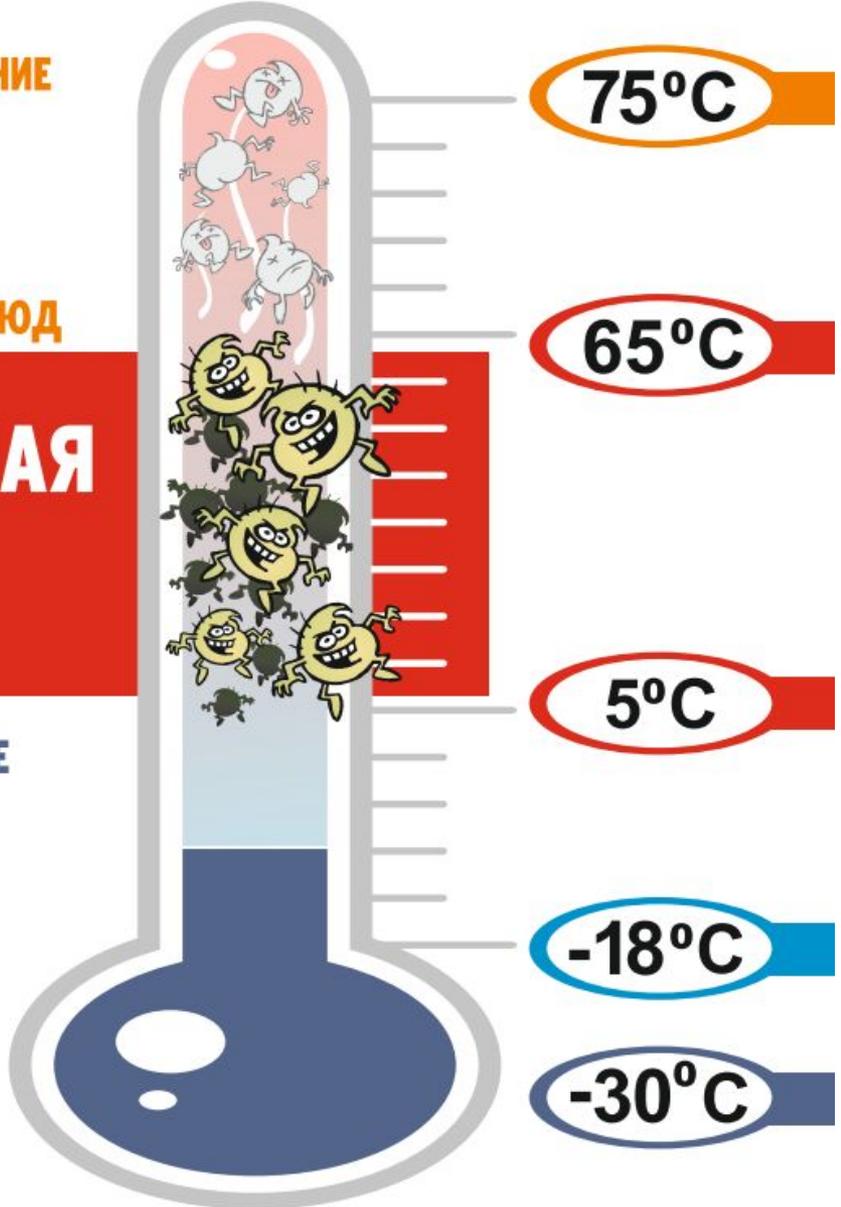
5°C

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
Сырье	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 Журнал входного контроля	1.Запрос недостающей сопроводительной документации 2.Возврат поставщику несоответствующих СИМ 3.Иное использование инвентаря (без контакта с продуктом)	Старший повар
Посуда, упаковочные материалы, инвентарь, оборудование	Символы на материалах, Сертификаты соответствия 							
Сырье и материалы	Вредители и отходы их жизнедеятельности. Маркировка и сроки годности							
Транспортное средство	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				
		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.	Старший повар	

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»

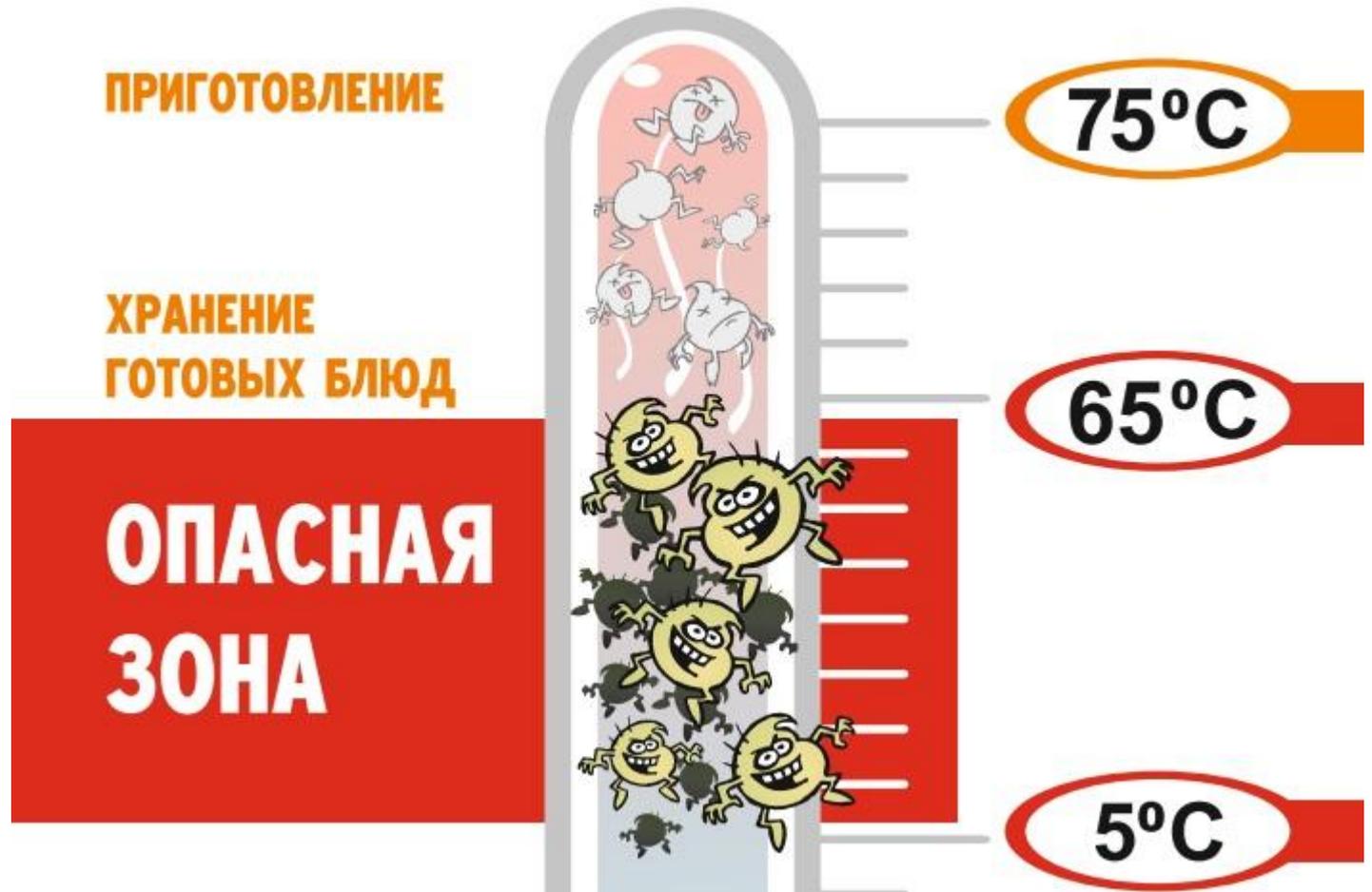


1. Обработывайте продукты небольшими партиями, это сократит время пребывания продуктов вне холодильника
2. Выделите отдельные столы для готовой и сырой продукции
3. Используйте четко различимую посуду и приборы (с буквенной идентификацией: разделочные доски, контейнеры, ножи, чашки и т.д.)
4. Для сырых 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*С, для изделий из котлетной массы – не ниже 90*С. 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%)	Старший повар	Бракеражный журнал			Старший повар / Бухгалтер

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

Сотрудники не соответствующие корпоративным стандартам предприятия

С распущенными волосами, не прикрытым головным убором

С мобильным телефоном

С посторонними предметами

С ювелирными украшениями

В обуви, не предназначенной для работы



САНИТАРНАЯ ОДЕЖДА

Чистая, полностью закрывает личную одежду, рекомендуется одевать поверх санитарной одежды фартук.

В конце смены спецодежду сдать в стирку !

НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



С НЕУБРАННЫМИ ВОЛОСАМИ



В НЕЗДОРОВОМ СОСТОЯНИИ



В НЕОПРЯТНОЙ ОДЕЖДЕ



РУКИ без маникюра и гнойничковых заболеваний, ногти коротко подстрижены и без лака.

МЫТЬ РУКИ

перед входом в цех
перед началом работы
после посещения туалета
после курения
после контакта с грязными поверхностями
после проведения уборки

НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



НОСИТЬ УКРАШЕНИЯ, МАНИКЮР



КУРИТЬ

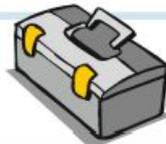


ЕСТЬ И ПИТЬ

РАБОЧИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

переносить в специальных закрытых ящиках с ручками

Не допускается складывать посторонние предметы (сигареты, телефон и т. п.) в карман одежды



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



перед началом работ и каждым технологическим циклом



после посещения туалета



после курения



после контакта с деньгами и грязными поверхностями



после мытья рабочих поверхностей

azbukachistoty.ru



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 Продезинфицировать	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 Продезинфицировать Вымыть горячей водой, удалить влагу проирочным материалом, просушить	в конце смены в конце смены в конце смены	температура воды 
Контролировать качество уборки	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!

