

Листы ХАССП

«ККТ № 1»

Потенциальная опасность	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.		
Процесс	Приемка сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Сопроводительная документация. Органолептические показатели продукции.	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырье. Отсутствие недопустимых показателей качества	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, Пакет документов, подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
1. Возврат продукции поставщику	Кладовщик, руководитель группы ХАССП	Акт возврата	
2. Исключить возможность попадания сырья в производство	Кладовщик	Акт возврата	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
1. Провести повторную оценку поставщика	Руководитель группы ХАССП	Реестр поставщиков	
2. Рассмотреть возможность закупа сырья другого поставщика	Руководитель группы ХАССП, повар	Реестр поставщиков	

«ККТ № 2»

Потенциальная опасность	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения		
Процесс	Хранение сырья		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия хранения (склады, холодильники)	Температура, влажность	+2 +6 -18 +/-3 70-75%	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	2 раза в день	Кладовщик	Журнал контроля

		температуры и влажности
Коррекция и корректирующие мероприятия		
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Изъять продукцию и переместить в другое место	Повар	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции	Повар	Журнал контроля температуры и влажности
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Провести анализ сбоя работы оборудования	Повар, Завхоз	Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования	Завхоз	Запись в журнале осмотра технического состояния оборудования

« ККТ№ 3»

Потенциальная опасность	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
Процесс	Производство готового продукта		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Готовая продукция	Органолептические показатели, дезинфицирующие растворы, условия хранения, аллергены, посторонние попадания, личная гигиена, санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК), Личная гигиена и санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ТК	Постоянно при приготовлении	Повар	Бракеражный журнал Журнал здоровья Медицинские книжки
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно		журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. Средств
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении		Журнал учета температуры холодильного оборудования
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	

<p>При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления</p> <p>Своевременное прохождение медицинских осмотров</p> <p>Проведение генеральных уборок</p> <p>Применение дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в пищевых предприятиях</p> <p>Контроль работы оборудования</p>	Повар	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров</p> <p>Журнал генеральных уборок</p> <p>Инструкции по разведению дез. средств</p> <p>Журнал учета температуры холодильного оборудования</p>
<p>При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации</p> <p>при непрохождении медицинского осмотра – сотрудник отстраняется от работы</p> <p>Организация генеральных уборок</p> <p>Закуп разрешенных дезинфицирующих средств</p> <p>Вызов специалистов для контроля работы оборудования</p>	<p>Повар</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров</p> <p>Журнал генеральных уборок</p> <p>Инструкции по разведению дез. средств</p> <p>Журнал учета температуры холодильного оборудования, Журнал осмотра технического состояния оборудования</p>
<p>Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)</p>	Ответственный	Записи
Пересмотреть ТК	Повар	Бракеражный журнал , ТК
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения медкомиссии	Повар	Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров, мед книжки
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Повар	
Организовать генеральную уборку	Повар, завхоз	Журнал генеральных уборок, Инструкции по разведению дез. средств
Замена/ремонт оборудования	Завхоз	Журнал учета температуры холодильного оборудования, Журнал

		осмотра технического состояния оборудования
--	--	---

«ККТ № 4»

Потенциальная опасность	Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания		
Процесс	Реализация готовых блюд		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура, время	+75-85с горячие блюда	
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
ДП «Хранение»	Постоянно	Кладовщик	Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал контроля температуры и влажности
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Изъять продукцию и переместить в другое место	Бракеражная комиссия, инструктор по разведению дез.средств, повар	Акт о списании	
Провести контроль условий хранения продукции	Бракеражная комиссия, Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал контроля температуры и влажности	
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи	
Провести анализ сбоя работы оборудования Объективная оценка проб продукции	Бракеражная комиссия, Повар	Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования	
Провести ремонтные работы оборудования Доведение блюд до соответствия ТК	Завхоз, Повар	Запись в журнале осмотра технического состояния оборудования, акт выполненных работ	