

**ПРОГРАММА
производственного контроля (ППК) по соблюдению
санитарных правил и выполнению санитарно-эпидемиологических
мероприятий с применением основных принципов ХАССП на
комбинате школьного питания**

Разработано

Главный технолог /Фигурина И.В./ *И.В. Фигурин*

2024

Содержание:
Программа производственного контроля, разработанная с учётом основных принципов ХАССП, включает в себя:

1. Первичная информация, на основании которой проведен анализ опасных факторов	3
1.1. Общая информация об организаторе горячего питания	3
1.2. Перечень договоров	3
1.3. Общая информация о пищеблоке	3
1.4. Список основной нормативной документации	4
1.5. Основные принципы ХАССП	6
1.6. Основные понятия и определения	6
2. План ХАССП	8
2.1. Технологические блок-схемы приготовления блюд	8
2.2. Идентификация опасных факторов	16
2.3. Методика анализа рисков	37
2.4. Методика определения критических контрольных точек	39
2.5. Рабочие листы ХАССП	39
3. Программа предварительных условий	40
3.1. Мероприятия и процедуры, выполняемые ответственными лицами	41
3.2. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	47
3.3. Санитарно-гигиеническая программа дезинфекции на пищеблоке	48
3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению	53
3.5. Необходимые медицинские осмотры, обследования, вакцинации	53
3.6. Перечень персонала по должностям, подлежащий медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	54
3.7. Исполнение основных санитарно-гигиенических лабораторных испытаний в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	54
3.8. Список должностных лиц, на которых возложены обязанности по осуществлению программы производственного контроля	55
3.9. Список обязательного пакета документов по системе менеджмента качества и безопасности пищевой продукции ХАССП	55
Приложение А	
Приложение Б	
Приложение Б 1	
Приложение В	
Приложение Г	
Приложение Д	
Приложение Е	

1. Первичная информация, на основании которой проведен анализ опасных факторов.

1.1. Общая информация об организаторе горячего питания.

Общество с ограниченной ответственностью " " "

Юридический адрес: 142430, РФ, Московская область, Ногинский район, с. Ямкино, ул. Центральная усадьба, д. 50

Электронная почта combinatpit.tula@mail.ru

Фактический адрес осуществления деятельности: 300041, Тульская область, г. Тула, Ленинский район, п. Барсуки, ул. Пушкина д. 1

- Ответственное лицо, за контроль и выполнение должностных обязанностей, организацию и проведения периодических медицинских осмотров персонала пищеблока возлагается на: начальника направления.
- Ответственное лицо, за организацию работы перемещение пищевых продуктов на пищеблоке возлагается на: менеджера отдела реализации и менеджера ветеринарной базы «Меркурий».
- Организационная структура предприятия **Приложение А** (с нумерацией страниц согласно данного приложения).

1.2. Перечень договоров. Приложение Б (с нумерацией страниц согласно данного приложения)

1.3. Общая информация о комбинате школьного питания. Приложение Б1 (с нумерацией страниц согласно данного приложения).

1.4. Список основной нормативной документации.

Настоящие методические материалы разработаны для внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями:

ФЗ № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года);

ФЗ № 184 от 27.12.2002 года «О техническом регулировании» (с изменениями на 2 июля 2021 года), (редакция, действующая с 23 декабря 2021 года);

ФЗ № 29 от 02.01.2000 года Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

ФЗ № 89 от 24.06.1998 года Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 марта 2022 года);

Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 от 09.11.2011 года «О безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 14 июля 2021 года);

Технический регламент Таможенного Союза 034/2013 от 09.10.2013 года «О безопасности мяса и мясной продукции»;

Технический регламент Таможенного Союза 022/2011 от 09.12.2011 года «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года);

Технический регламент Таможенного союза 033/2013 от 09.10.2013 года «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 10 июля 2020 года)

Технический регламент Таможенного Союза 005/2011 от 16.08.2011 года «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 года);

Технический регламент Таможенного Союза 029/2012 от 20.07.2012 года «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (с изменениями на 18 сентября 2014 года);

Технический регламент Таможенного Союза 040/2016 от 18.10.2016 года «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Технический регламент Таможенного Союза 023/2011 от 09.12.2011 года «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

Технический регламент Таможенного союза Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" от 29.10 2021 года.

ГОСТ Р 51705.1-2001 от 01.07.2001 года «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» (переиздание май 2009 г.);

СанПиН 2.1.3684-21 от 28 января 2021 года «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.» (с изменениями на 14 февраля 2022 года);

СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22.05.2003 года «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 года «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 года Главный государственный санитарный врач РФ «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СП 3.1.3597-20 от 22.05.2020 года «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (редакция, действующая с 5 марта 2022 года) (с изменениями на 4 февраля 2022 года);

СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 года «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)» (с изменениями на 21 марта 2022 года) ;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (редакция от 01 февраля 2022 года) (вступает в силу 01 апреля 2021г.);

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 1122н от 06.12.2021 года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

МР 5.1.0096-14 от 18.12.2014 года Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Методические подходы к организации оценке процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;

МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 года «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0260-21 от 04.10.2021 года «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;

Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии ООО «Вектор» направлены на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, разрабатывается и внедряется программа производственного контроля применением основных принципов ХАССП и включает в себя меры по созданию безопасных условий труда и снижению негативного влияния осуществляемой деятельности, выполняемой работы, оказываемой услуги на здоровье персонала объекта, окружающую среду; обеспечены качества и безопасности реализуемых населению кулинарных изделий; предотвращены возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, контролю за обязательным выполнением на объектах, требований действующих санитарных правил и других нормативных актов.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемых на объектах общественного питания санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на ответственных лиц.

План санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий разрабатывается юридическим лицом до начала осуществления деятельности и ежегодно корректируется. Основанием для разработки плана санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий являются результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований гигиенических и иных видов оценок, проведенных самостоятельно или аккредитованной для этих целей организацией, в том числе по предписанию главного санитарного врача или его заместителя а также с учетом предложений и рекомендаций центра Госсанэпиднадзора по итогам прошедшего года. Разработанная программа производственного контроля совместно с процедурами план ХАССП утверждается руководителем организации либо уполномоченными в установленном порядке.

1.5. Основные принципы ХАССП.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её хранения, реализации и приготовления кулинарных блюд (изделий) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в контроле пищевых продуктов при хранении на пищеблоках, изготовлении кулинарных изделий реализации кулинарных изделий конечному потребителю и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с изготовлением продуктов питания, начиная с получения сырья и до реализации кулинарного изделия конечному потребителю, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля);

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента таможенного союза.

1.6. Основные понятия и определения.

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

1.ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (конечного кулинарного изделия);

2.СИСТЕМА ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, процессов и ресурсов, необходимых для реализации системы контроля безопасности и качества производств пищевых продуктов.

3.АНАЛИЗ РИСКА: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов, возможных происшествий и своевременного их предотвращения.

4.КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА: место (точка) технологического потока производства, где возможно появление или выявление не качественной или не безопасной продукции. В данной точке (месте) устанавливается контроль для идентификации опасного фактора, его предотвращения и (или) управления возможным риском.

5.КРИТИЧЕСКАЯ ТОЧКА: этап технологического процесса, на котором есть возможность устранить риски, влияющие на безопасность пищевого продукта, и свести его к приемлемому уровню, если контролировать процесс и использовать предупреждающие меры.

6.ПРЕДЕЛЬНОЕ ЗНАЧЕНИЕ: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

7.ВЕРИФИКАЦИЯ: проверка, доказательство каких-либо программ и процедур путём их сопоставления с опытными данными, полученными в результате деятельности.

8.СИСТЕМА МОНИТОРИНГА: совокупность процедур, процессов и ресурсов, направленных на контроль процесса и фиксацию данных системы.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационно-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 заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее) - производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Периодичность контроля - частота проведения контрольных испытаний в критических, точках, определяемая программой производственного контроля.

Объем контроля - объем необходимых санитарно-эпидемических экспертиз, обследований, микробиологических, санитарно-гигиенических и иных видов оценок, обеспечивающий получение