

ПРИНЦИП ХАССП № 2 Контрольные точки. Критические контрольные точки.



**Программа
организации и проведения производственного контроля на предприятии
общественного питания**

- Наименование юридического лица ИП Галова Е. В.
- ФИО руководителя, телефон Галова Елена Витальевна
- Юридический адрес г. Таганрог, ул. П. Толстого, 24 кв. 75
- Фактический адрес Новошахтёрский р-н д. Золотарёво
- Количество работающих 9
- Свидетельство о государственной регистрации 306815432000075

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- Продукция, изготовленная предприятием общественного питания

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- начальник цеха, повар, технолог, на основании приказа «О назначении ответственного за осуществлением программы производственного контроля»

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1 Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.

Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

3.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации указан в таблице

Таблица

№ п/п	Наименование должностей
1.	Начальник цеха

2.	Технолог
3.	Кондитер
4.	Повар
5.	<i>Официант-работник</i>
6.	Кладовщик
7.	Уборщик производственных помещений
8.	Водитель автомобиля (при осуществлении доставки)

3.3 В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04. 2011 № 302н, работники, указанные в таблице, проходят следующие медицинские осмотры, обследования.

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки	1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям
Мазки на гонорею	При поступлении на работу

Осмотр акушером – гинекологом	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раза в год
Электрокардиография	Не реже 1 раза в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раза в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям

3.4 В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н, к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллёз, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулёз;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулёз с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- озена.

3.5 Кроме того, работникам предприятия рекомендуется проведение прививок:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита А;
- по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зоне.

3.6 Работники цеха проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз год.

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность производственного контроля
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности готовой продукции	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества и безопасности готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Оформление документации на вырабатываемую продукцию	Каждая партия
6	Контроль:	
6.1	обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6.2	ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории предприятия	Постоянно
6.3	соблюдения технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
6.4	санитарно-технического состояние помещений, водопроводно-канализационной системы,	Постоянно

	системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	
6.5	наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
6.6	наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
6.7	своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
6.8	проведение санитарных дней	Ежемесячно по графику
6.9	целостности электроламп, плафонов, термометров	Постоянно
7	Контроль за охраной окружающей среды, условиями труда на производстве:	
7.1	проверка исправности осветительных приборов, мощности используемых ламп и их количество в производственных помещениях	1 раз в неделю
7.2	проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность) во всех производственных помещениях	ежедневно
7.3	Организация:	
7.3.1	планово - предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующим оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	по плану
7.3.2	ремонта и своевременной замены элементов освещения;	постоянно
7.4	проведение противогриппозных мероприятий: - соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях; - проведение вакцинации против гриппа сотрудникам предприятия.	Постоянно
7.5	обеспечение, учёта выдачи специальной одежды, средств индивидуальной защиты в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации;	постоянно
7.6	контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременным пополнением;	постоянно
8	контроль за своевременностью прохождения сотрудниками:	при поступлении, в дальнейшем в

	- медицинских осмотров; - гигиенической подготовки, аттестации;	соответствии с разделом программы 4
9	контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды, организацией централизованной стирки санитарной одежды;	постоянно
10	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	постоянно
11	выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение;	постоянно
12	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции:	
12.1	отсутствие грызунов;	1 раз в месяц
12.2	отсутствие членистоногих	2 раза в месяц
13	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства, в том числе сбора, условиями хранения и сроками сдачи на дермеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп;	постоянно
14	контроль за ведением учетной документации	постоянно
15	Контроль условий транспортировки сырья и готовой продукции	постоянно
16	Разработка программы производственного контроля	При изменении условий производства, номенклатуры выпускаемой продукции, нормативной документации
17	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
18	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками, указанными в предписаниях об устранении выявленных нарушений

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области:

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- отравлениях работников, связанных с профессиональной деятельностью;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением продукции цеха;
- получение неудовлетворительных результатов исследований выпускаемой продукции по показателям безопасности,
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- сырье, пищевые добавки, готовая продукция;
- технологические процессы;
- производственные и складские помещения;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

7. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1 Журнал регистрации результатов производственного контроля;
- 8.2 Журналы технического контроля (температурно-влажностных режимов в производственных и складских помещениях, наличие и ликвидация аварийных ситуаций на сетях водопровода и канализации, вентиляции и отопления, контроля за проведением дезинсекции и дератизации, запись проверки предметов содержащих стекло и т. п.);
- 8.3 Журнал проведения инструктажа – «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию предприятий, вырабатывающих сахаристые кондитерские изделия»;

- 8.4 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция, стирка санитарной одежды, вывоз отходов, утилизация ртутьсодержащих ламп.);
- 8.5 Личные медицинские книжки (ЛМК) работников. Договора на проведение профилактических периодических медицинских осмотров;
- 8.6 Сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и качество поступающей на предприятие сырья, пищевой продукции, упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.;
- 8.7 Журналы входного контроля и органолептической оценки сырья, пищевых ингредиентов, добавок;
- 8.8 Технологические журналы;
- 8.9 Журнал органолептической оценки готовой продукции;
- 8.10 Документы подтверждающие безопасность изготовленной продукции;
- 8.11 Журнал проверки на отсутствие гнойничковых заболеваний, гигиены рук;
- 8.12 Перечень контингентов профессий, подлежащих профилактическим периодическим медицинским осмотрам.
- 8.13 Графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря; технологического обслуживания оборудования и инвентаря;
- 8.14 Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок;
- 8.15 Журнал учета использования дезсредств;
- 8.16 Документы, подтверждающие наличие профессиональной подготовки работников.