

«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор
ООО «КАРАВАЙ»
В.П.Зиновьева
26 декабря 2024г.

ПРОГРАММА

Производственного и технического контроля за производством продукции общественного питания в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Для предприятия столовой ООО «Каравай»
в МАОУ СОШ №26 г. Калининград, ул.Емельянова 156

г. Калининград (Калининградская область)
2024 год

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом Благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для предприятия общественного питания и всех сотрудников столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя генерального директора по производству.

1.3 К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив — установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя,

характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3 Объекты производственного контроля:

- Персонал столовой;
- Помещения столовой;
- Технологическое оборудование;
- Сырье, полуфабрикаты;

- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

2.4 Производственный контроль включает:

2.4.1 Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- готовой продукции и технологий их производства, реализации.

2.4.2 Организацию профессиональной гигиенической полготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.

2.4.3 Контроль за наличием деклараций, сертификатов, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья и полуфабрикатов.

2.4.4 Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.4.5 Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.4.6 Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (представителями компании организатора питания) за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4.7 Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4.8 Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.4).
- 3.2. Ассортимент продукции и наличие НТД.

- 3.3. Наименование и обозначение основного сырья.
- 3.4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (п.5).
- 3.5. Перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации в соответствии с установленными требованиями (п.7).
- 3.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 8).
- 3.7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 10).
- 3.8. Контроль по ходу технологического контроля.
- 3.9. Алгоритм правил приемки сырья.
- 3.10. Блок-схема производства продукции ОП.
- 3.11. Пояснительная записка к Блок-схеме производства продукции ОП.
- 3.12. Основные факторы и предупреждающие действия.
- 3.13. Перечень опасных факторов при производстве кулинарной продукции.
- 3.14. Обработка данных по «Дереву решений».
- 3.15. Критические контрольные точки.
- 3.16. Кратность контроля.
- 3.17. Программа экологического контроля.
- 3.18. Система мониторинга, внутренние проверки.

4

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 4.1. «Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №52-ФЗ» от 30.03.1999 г.
- 4.2. Федеральный закон №29 от 02.01.2001 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изм. от 13.07.2015.
- 4.3. Федеральный закон №157 от 17.09.1998 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» с изменен. от 2.07.21.
- 4.4. Федеральный закон №77 от 18.06.2001 «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».
- 4.5. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
- 4.6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
- 4.7. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
- 4.8. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
- 4.9. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- 4.10. ТР ТС 029/2011 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- 4.11. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию».

- 4.12. ТР ЕЭАС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
- 4.13. ТР ЕЭАС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
- 4.14. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 4.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 4.16. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» .
- 4.17. СанПиН 3.5.3.3223-14 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
- 4.18. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» .
- 4.19. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» .
- 4.20. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №29н от 28.01.21 «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
- 4.21. Приказ от 6 декабря 2021 года N 1122нОб утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок .
- 4.22. СП 1.1. 1058-01 от 10.07.2001 г «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий с изм. от 27.03.2007г.
- 4.23. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- 4.24. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 4.25. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические требования».
- 4.26. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система менеджмента безопасности пищевой промышленности.
- 4.27. ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
- 4.28. ГОСТ 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
- 4.29. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 4.30. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 4.31. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

5.

Ассортимент продукции и наличие нормативной и технологической документации, регламентирующей выпуск пищевой продукции ООО «КАРАВАЙ».

Наименование стандарта	Обозначение стандарта
ГОСТ 56766-2015	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
ТР ТС 021/2011	Технологический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
СанПиН 2.3/2.4.3509-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
СанПиН 2.4.3648-20	« Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	2011 год, издат. Москва, Делли принт. Технологические карты

**Ассортимент осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, видов деятельности
ООО «КАРАВАЙ».**

Наименование стандарта	Деятельность предприятия общественного питания
СанПиН 2.3/2.4.3509-20 СанПиН 2.4.3648-20	Организация питания обучающихся в возрасте до 10 лет
СанПиН 2.3/2.4.3509-20 СанПиН 2.4.3648-20	Организация питания обучающихся в возрасте от 11 лет и старше

6.

Наименование и обозначение основного сырья используемого для производства продукции общественного питания ООО «КАРАВАЙ».

ПЕРЕЧЕНЬ ССЫЛОЧНЫХ ДОКУМЕНТОВ

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
1	2
ГОСТ 33951-2016	Молоко и молочная продукция.
ГОСТ 5668-68	Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания жира
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания сахара
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 7269-2015	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ГОСТ 32366-2013	Рыба мороженая
ГОСТ 8756.12-91	Продукты переработки плодов. Методы определения способности плодово-ягодного пюре образовывать желе и пат
ГОСТ 23392-2016	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса
ГОСТ 26972-86	Зерно: крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 19496-2013	Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
СанПиН 2.3.2. 1324-03	СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов».
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.
ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. ТУ.

ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.
ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.
ГОСТ Р 52189-03	Мука пшеничная. ОТУ.
ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. ТУ.
ГОСТ Р 54845-2011	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
ГОСТ Р 54731-2011	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 33222-2015	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ Р 55909-2013	Чеснок свежий. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт.
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования к качеству и безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
СП 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
ГН 2.3.3.972-00	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

7.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и соблюдение Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Ответственным за осуществление производственного контроля, согласно приказа является:

1	Ответственность за организацию и осуществление программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами С. П.№ 1.1.1058-01	Управляющий по производству
2	Контроль санитарного состояния пищеблока столовой, качество проведенных дезинфекционных мероприятий	Управляющий по производству, Управляющий, заведующий производством,
3	Контроль за соблюдением технологического процесса, за качеством и безопасностью сырья и производимой продукции.	Управляющий по производству, заведующий производством, повар
4.	Контроль за условиями труда по видам выполняемой деятельности в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, своевременное проведение лабораторно-инструментальных исследований факторов производственной среды, гигиенической оценки условий труда в рамках регламентированной аттестации рабочих мест.	Управляющий
5	Контроль обеспечения необходимого количества кухонной и столовой посуды	Управляющий
6	Контроль за организацией питания, качественным приготовлением пищи, раздачи готовых блюд	Управляющий по производству, Управляющий, заведующий производством,, повар
7	Контроль медицинского освидетельствования, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличие отметок о вакцинации	Управляющий по производству, заведующий производством
8	Контроль ведения производственной документации	заведующий производством
9	Контроль наличия сертификатов, деклараций на используемые моющие, дезинфицирующие средства	заведующий производством
10	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, электроснабжения, канализации).	Управляющий
11	Контроль за работой оборудования (обслуживание , замена)	Управляющий

12	Ответственность за организацию и осуществление программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами С. П.№ 1.1.1058-01	Управляющий по производству, Управляющий, заведующий производством
13	Соответствие оборудования техническим характеристикам паспортов перед летней оздоровительной компанией.	Управляющий

8.

Перечень должностей работников, подлежащих медосмотру, профессиональной гигиенической подготовке:

Управляющий, управляющий по производству, заведующий производством, раздатчицы, буфетчики, продавцы-кассиры, повара, кухонные рабочие, мойщики посуды, уборщики.

4.32. Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации в соответствии с требованиями Приказа Минздрава Соцразвития России № 29-н от Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 29н от 28.01.21 «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

9.

Перечень профессий, подлежащих обязательным периодическим медицинским обследованиям согласно Приказу № 29-н Минздрав Соцразвития России от 28.01.21, по производственному комплексу в ООО «КАРАВАЙ». Таблица № 9.

Обязательный объем обследования работников пищеблока для заведующих производством, поваров, кухонных рабочих, мойщиц посуды, раздатчиков, уборщиков, проходящего предварительный или периодический медицинский осмотр включает в себя:

1. Осмотр врача-профпатолога, врача-терапевта, врача-психиатра, врача-психиатра-нарколога, врача-акушер-гинеколога (для женщин), врача-стоматолога, врача-отоларинголога, врача-дерматовенеролога.
2. При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или

рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.

3. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в год маммографию молочных желез.

Прививки в соответствии с национальным календарем прививок:

4. В соответствии с национальным календарем прививок в ЛМК должны стоять отметки о следующих прививках:
5. - корь: Отметка делается в поликлинике по месту жительства до 55 лет. При утере карточки необходимо пройти дополнительное обследование (анализ крови) и сделать отметку в поликлинике.
6. - АДСМ (дифтерия и столбняк): Отметка и сама прививка делается в поликлинике по месту жительства каждые 10 лет с момента последней ревакцинации. Возрастных ограничений не имеет.
7. - краснуха: Отметка делается в поликлинике по месту жительства до 25 лет только женщинам.
8. - гепатит В: Отметка и сама прививка делается трехкратно в поликлинике по месту жительства до 55 лет.
9. - гепатит А: делается ТОЛЬКО по эпидпоказаниям и в летнюю оздоровительную компанию в поликлиниках по месту жительства или в платных клиниках двукратно (время после первой прививки не должно превышать 18 мес.)

10.

Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля и соблюдением Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

Журналы: Хранятся на предприятии и ведется заведующим производством.

Приложение №1; Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение №2; Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Приложение № 3; Гигиенический журнал.

Приложение №5; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение №6; Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение №7; Журнал учета работы бактерицидной лампы

Приложение №8; Журнал учета поступления и расхода дезинфицирующих средств

Приложение №9; Журнал учета проведения генеральных уборок

Графики: Находятся и хранятся у заведующего производством.

- График организации генеральных уборок помещений.

- Расчет потребности в дезинфицирующих средств.

- График прохождения медосмотров

**Инструкции и графики: Находятся и размещены на стене
в производственных помещениях.**

Инструкция «По проведению санитарной обработки зелени и сырых овощей».
Инструкция «Правила обработки свежих фруктов».
Инструкция «По мытью полов в обеденном зале».
Инструкция «По мытью полов в помещениях столовой».
Инструкция «По обработке яиц».
Инструкция «По хранению хлеба и обработке хлебных стеллажей».
Инструкция «Требования к личной гигиене персонала предприятия».
Инструкция «Обработка рук кожным антисептиком».
Инструкция «По обработке ветоши на пищеблоках детских предприятий общественного питания»
Инструкция «Перечень и концентрация разрешенных моющих средств».
Инструкция «По обработке помпы или куллера для воды».
Инструкция «По мытью кухонной посуды».
Инструкция «По отбору суточных проб».
Инструкция «По мытью оборотной тары».
Инструкция «По проверке медицинских осмотров в личных медицинских книжках сотрудников, а также правильности их заполнения».
Инструкция «По приемке, проверке и хранении продовольственных товаров и соответствии с ТР/ТС»
Инструкция «По концентрации дезраствора и обработке инвентаря, оборудования и пр.».
Инструкция «План-график генеральных уборок и дезинфекции инвентаря и оборудования»
Инструкция «План график ежедневных уборок и обработке технологического оборудования и производственных столов в цехах»
Инструкция «По мытью столовой посуды в посудомоечных машинах и ручным способом»
Инструкция «По уборке и дезинфекции санузлов»
Инструкция «По эксплуатации и обработке бактерицидных облучателей»
Инструкция «По организации питьевого режима с использованием кипяченой воды»
Перечень продуктов и блюд, запрещенных для реализации в образовательных учреждениях

11.

Перечень аварийных ситуаций:

связанных с остановкой производства:

1. Сбой поставки электроэнергии.
2. Сбой подачи холодной и горячей воды.
3. Нарушение работы канализации.
4. Выход из строя холодильного оборудования.
5. Пожар, взрыв на производстве.

Потенциальную опасность представляют:

1. Сторонние лица, посещающие объект, как возможные источники инфекционных заболеваний.
2. Продукты, поступающие на пищеблок и готовая продукция пищеблока, как возможные факторы передачи инфекционных заболеваний.

Заведующая производством обязана с момента возникновения аварийной ситуации оповестить вышестоящее руководство для принятия мер по устранению.

Инструкция действия в кризисных ситуациях, связанных с угрозой качеству и безопасности продукции.

При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании; получении ожогов от горячей пищи (питья)) немедленно сообщить об этом своему руководителю и действовать в соответствии с его указаниями. Почувствовав недомогание (тошноту, головокружение и т.п.), немедленно сообщить об этом своему руководителю и действовать в соответствии с его указаниями. При получении травмы сообщить об этом своему непосредственному руководителю. При необходимости помочь сопровождающему или дежурному оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в ближайшее лечебное учреждение.

12.

Контроль по ходу технологического процесса, и соблюдением Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Технологическая цепочка осуществляется от помещения к помещению в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и соблюдением Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» В целях обеспечения выпуска качественной продукции на предприятии должен быть организован контроль на всех этапах технологического процесса. Результаты контроля отображаются в ПРОТОКОЛЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (Лаборатория имеющая аккредитацию). Оригинал документа в офисе у Главного технолога.

Физико-химический и микробиологический контроль за качеством выпускаемой продукции. Таблица №1

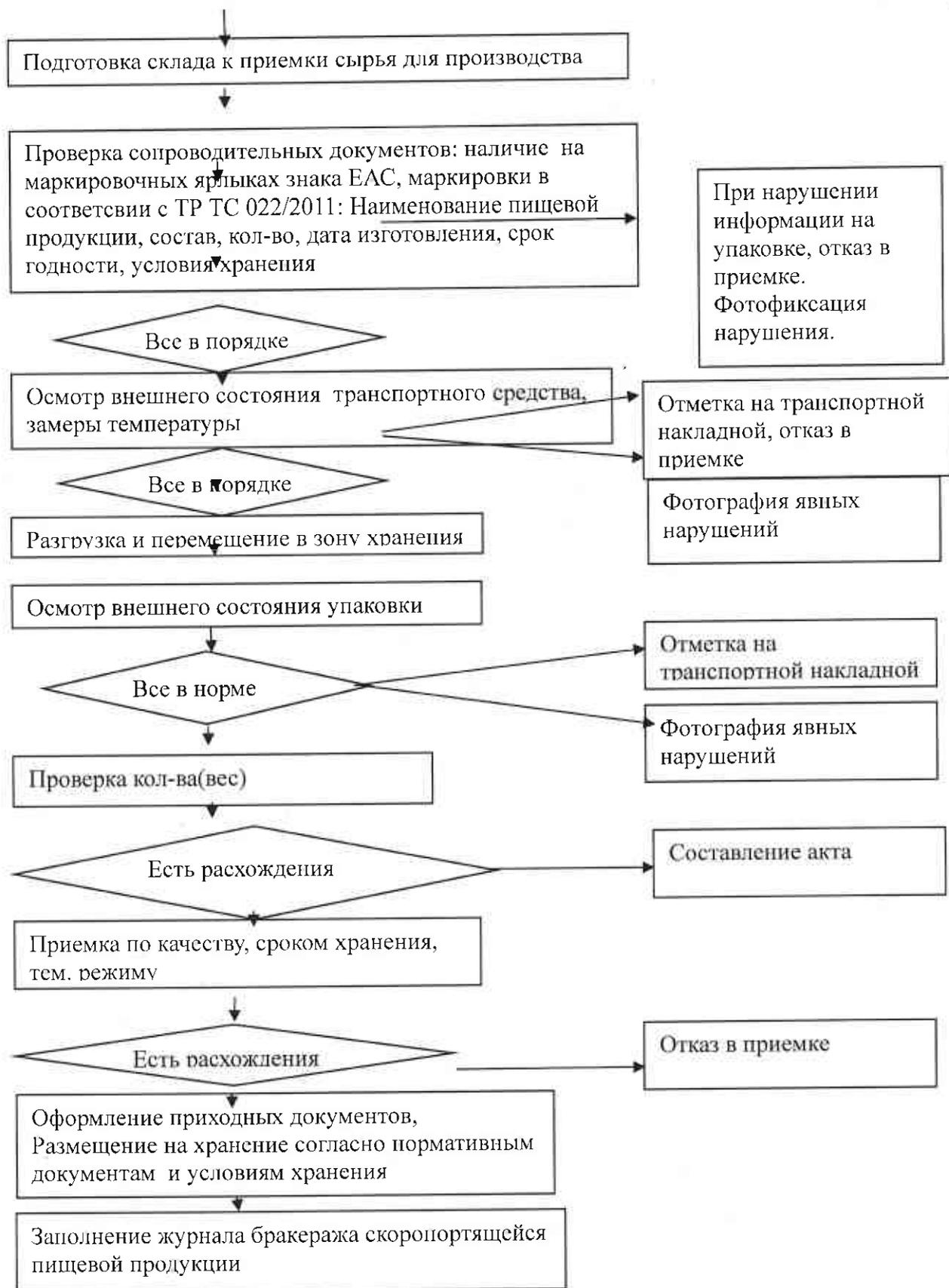
Наименование продукции	Виды работ	Кол-во проб	периодичность
Кулинарные блюда (салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки др.)	Санитарно-бактериологические исследования (готовые блюда) на БГКП, S/aureusКМАФАнМ, Протей, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллу	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Суточный рацион питания (обед)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1	1 раз в год
Смывы (с оборудования, инвентаря, с рук, спецодежды)	Бактериологические исследование смывов на БГКП в т.ч. на патогенную группу микроорганизмов	5 смывов	1 раз в квартал

Перечень объектов подлежащих дезинфекции, дератизации. Таблица №2, Журнал учета дезинфекции.

№ п/п	Наименование объекта	Вид обработки	Периодичность	Кем осуществляется
1	Инвентарь, оборудование, производственные столы	Дезинфекция	В конце рабочей смены	Повара, кухонные рабочие, уборщицы
2	Обеденные столы	Мытье, дезинфекция	Постоянно, дезинфекция при вирусах (Covid 19)	Раздатчица, повар
3	Производственные цеха	Дезинфекция	Ежедневно, санитарные дни и дни генеральных уборок, по приказу по мере необходимости	Работники цеха
4	Столовая посуда	Дезинфекция	После каждого приема пищи при вирусах (Covid 19)	Мойщицы посуды
5	Производственные цеха	Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	По договору оказания услуг
6	Складские помещения	Дератизация, дезинсекция	1 раз в квартал	По договору оказания услуг

13. Алгоритм проведения и выполнения правил приемки сырья с соблюдением Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011.

Начало



14.

Блок – Схеме производства продукции общественного питания



Пояснительная записка к Блок – Схеме производства продукции общественного питания. *Таблица №3*

№ п/п	Операция	Описание операции или ссылка на документ, в котором оно приведено	Выполняемый контроль	Организация /исполнитель	Периодичность	Документ регламентирующий процедуру контроля /мониторинга	Рабочие записи
1	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний	Осмотр открытых частей тела	Визуальный	Заведующий производством	Каждый день перед началом работы	Программа производственного контроля	Гигиенический журнал
2	Хранение сырья, упаковочных материалов согласно ГОСТ, ОСТ, ТУ	Температура хранения и влажность, для каждого вида сырья (в холод.камерах Т+2+4С, в морозильных камерах -18С,)	Термометр в холодильных камерах. Психрометры и лигигрометры на складе суточного хранения сахара, муки, специй, овощей	Заведующий производством,	Выборочно 1 раз в смену	Программа производственного контроля	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Первичная обработка сырья согласно норм Сан Пин	Сортировка, колибровка, перетарка, зачистка, просеивание, дефростация, подготовка сырья к производству Сан Пин	Визуальный, контроль. Контроль температурного хранения сырья при дефростации	Заведующий производством, повар	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Визуальный
4	Мойка, чистка, варка. Соблюдение Сан Пин,	Обработка яиц, мытье мяса, птицы, рыбы, Очистка	Визуальный, соблюдение Т*С варки, времени,	Заведующий производством,	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного	Визуальный

	температурных параметров, времени	овощей от загрязнений, мойка, варка в пароконвектомате (Программа варка, инструкция по эксплуатации оборудования)	органолептический	повар		контроля	
5	Нарезка полуфабрикатов для холодных и горячих блюд: мясные п.ф., овощи и др. (Соблюдение формы, веса п./ф.).	Соблюдение ТТК, норм закладки и технологии приготовления	Визуальный	Заведующий производством, повар	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Визуальный
6	Смешивание продуктов при необходимости, Замес теста, контроль температуры теста при замесе, контроль норм вложения сырья (Согласно ТК)	Соблюдение кол-во компонентов согласно ТТК и норм закладки.	Визуальный, взвешивание	Заведующий производством, повар	Выборочно 1 раза в смену	Программа производственного контроля	Визуальный
7	Панировка при необходимости и Соблюдение формы, веса п./ф) Формовка изделий, папировка п/ф при необходимости. Приготовление фаршей и начинок	Соблюдение ТТК	Визуальный	Заведующий производством, повар	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Визуальный

8	Расстойка, Термическая обработка (Соблюдение ТТК, температурного режима)	Соблюдение ТТК, температуры приготовления, время приготовления для каждого вида блюд	Визуальный, термометр, контроль времени приготовления	Заведующий производством	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Визуальный
9	Охлаждение: салаты, холодные напитки. Горячие первые и вторые блюда: выдача на реализацию. Контроль температурного режима	Соблюдение температуры остывания в условиях цеха, в холодильных камерах/шкафах. Температурный контроль подачи блюд	Термометр	Заведующий производством	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Бракеражный журнал готовой продукции
10	Контроль готовой продукции (Органолептический)	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	Визуальный, органолептический	Заведующий производством	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Бракеражный журнал
11	Выдача продукции	Контроль хранения продукции на мармите в часах, в холодильных прилавках	Визуальный, контроль время реализации с момента пригот, t* витрин	Заведующий производством	Выборочно 1-2 раза в смену	Программа производственного контроля	Бракеражный журнал

16.

Опасные факторы и предупреждающие действия. ГОСТ Р. 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Входной контроль производится согласно инструкции системы менеджмента качества «Порядок проведения входного контроля сырья и материалов» и схемы теххимического контроля при проведении входного контроля сырья и материалов.

Контроль параметров технологического процесса производится согласно технико-технологической карты на производство конкретного блюда.

Контроль и испытания изготавливаемой продукции проводится согласно «Контролю и испытаниям по физико-химическим и микробиологическим показателям готовой продукции» и схемы технологического контроля продукции общественного питания .

Техническое обслуживание и ремонт оборудования производится согласно инструкции системы менеджмента качества «Организация технического обслуживания и ремонта технологического оборудования». Поверка и калибровка средств измерения производится по графикам, утвержденным генеральным директором и согласованным с органами Госстандарта, в органах Госстандарта в качестве услуг предприятию, а также согласно инструкции системы менеджмента качества «Метрологическое обеспечение производства».

Уборка помещений проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и контролируется санитарной комиссией. За соблюдение санитарного состояния в производственных помещениях ответственность несет: заведующая производством, управляющий, администратор.

Мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования проводится в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20 , а также в соответствии с графиком по обработке технологического оборудования. Соблюдение графиков в дни генеральных уборок, своевременностью обработки инвентаря и технологического оборудования ответственность несет: завпроизводством

Соблюдение правил личной гигиены осуществляется согласно требований 2.3/2.4.3590-20 и контролируется в течение смены по соблюдению инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию и санитарных правил, а также при ежедневном обходе в смене – заведующий производством, администратор, управляющий.

С вновь прибывшими работниками управляющий и завпроизводством проводит инструктаж по соблюдению правил личной гигиены, охране труда, а так же инструкциями с регистрацией в журнале.

За соблюдение правил личной гигиены ответственность несет непосредственно работник.

Борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями проводится в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20 и договорами на проведение дезинсекции и дератизации помещений, и Госсанэпиднадзором на проведение дератизации помещений и дезинсекции.

17. Перечень опасных факторов для производства кулинарной продукции

Таблица №4

Наименование процесса /этапа	Потенциально опасный фактор	Вид опасного фактора (Физический, Химический, Биологический)	Причина появления опасного фактора ОФ	Контролируемые параметры /Приемлемые уровни	Обоснование приемлемого уровня опасности	Вероятность реализации				Тяжесть последствий				Оценка рисков (Высокая, Средняя, Нормальная)	Предупреждающие действия (или ссылка на документы)	
						1	2	3	4	1а	2а	3а	4а			
Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний	Патогенная микрофлора	Б	Нарушение правил осмотра рук	Визуальный контроль	Рост микроорганизмов		+					+			Н	Контроль за гнойничковыми заболеваниями, отстранение от работы
	Загрязнение рук	Б	Нарушение правил мытья рук	Визуальный контроль	Рост микроорганизмов		+					+			Н	Контроль мытья рук и обработки
Хранение сырья, упаковочного материала	Патогенная микрофлора	Б	Нарушение правил хранения и температурных режимов сырья	Контроль температуры в холодильных камерах	Рост микроорганизмов СанПин			+					+		С	Температурный контроль холодильного оборудования
Первичная обработка сырья	Наличие посторонних предметов, стекла (при перетарки сырья)	Ф	Несоответствие правилам перетарки, просеивания, и т. д	Контроль попадания посторонних предметов	Сан Пин			+					+		С	Соблюдение правил подготовки сырья для производства Сан Пин
Мойка	В сырых овощах микрофлора высокая	Б	Плохая обработка овощей	Визуальный контроль подготовки овощей	Сан Пин		+					+			Н	Эффективное мытье овощей с соблюдением правил обработки
	Очистка от загрязнений	Б	Плохая обработка зелени	Визуальный контроль подготовки зелени	Сан Пин		+					+			Н	Эффективная обработка зелени с соблюдением правил обработки

	Загрязнение инородными объектами	Ф	Нарушение правил хранения сырья	Визуальный контроль	Сан Пин		+			+			Н	Соблюдение норм хранения, соблюдение личной гигиены. Отделить склад продуктов от склада химикатов
Чистка	Остатки кожуры на овощах.	Ф	Соблюдение СанПиН	Визуальный контроль	Сан Пин		+			+			Н	Правильный метод сан. обработки овощей
Варка	Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание	Б	В продуктах прошедших обработку с нарушением происходит полное разрушение патогенной микрофлоры, поддерживается ее рост при несоблюдении температурно-временных условий	Визуальный, органолептический	Сан Пин		+			+			Н	Правильность соблюдения температурных параметров и время приготовления, для уничтожения опасных патогенных микробов
Нарезка полуфабрикатов	Загрязнение патогенной микрофлорой, обсеменение	Б	Нарушение санитарного соседства, несоблюдение маркировки (мясо сырое, мясо отварное) Сан Пин	Визуальный	Сан Пин		+			+			С	Соблюдение правил хранения (в закрытом виде, отдельно готовое от сырого и т. д)
Смешивание продуктов	Попадание посторонних предметов	Ф	Нарушение правил личной гигиены	Визуальный	Сан Пин		+			+			Н	Соблюдение личной гигиены, контроль наличия стекла на производстве

Панировка при необходимости	Попадания посторонних предметов	Ф	Нарушение правил личной гигиены и подготовка сырья (просеивание)	Визуальный	Сан Пин		+			+		Н	Соблюдение правил личной гигиены и подготовка сырья к производству
Термическая обработка (кулинарная обработка)	Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживаемость	Б	В продуктах прошедших обработку с нарушением происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры, поддерживает ее рост при несоблюдении температурно-временных условий	Визуальный, Контроль температурных и временных параметров приготовления кулинарной продукции	Сан Пин, ТТК		+			+		С	Правильность соблюдения температурных параметров и время приготовления, для уничтожения опасных патогенных микробов
Остывание	Рост патогенной микрофлоры, если температура охлаждения, превышает требуемую	Б	В потенциально опасных продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий	Температурный контроль	Сан Пин		+			+		С	Контроль работы холодильного оборудования, обслуживание и программная настройка для холодильников
Контроль готовой продукции	Загрязнение патогенной микрофлорой	Б	Нарушение товарного соседства в холодильных камерах	Визуальный, Органолептический	Сан Пин		+			+		Н	Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т. д.)
Маркировка	Рост патогенной микрофлоры	Б	Нарушение и несоблюдение маркировки	Визуальный	Сан Пин		+			+		Н	Правильное и достоверное нанесение сроков приготовления и реализации готовых изделий
Реализация, доставка	Рост патогенной	Б	Потенциально опасный готовый к	Визуальный	Сан Пин			+				В	Соблюдение температурно-временного

микрофлоры		употреблению продукт хранится с нарушением температурного режима, и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, никакие последующие шаги не уменьшат уровень загрязнения																контроля, правильное хранение и регистрация времени и температуры. Не опускание просроченного товара на витринах
------------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

18.

Обработка данных по «Дереву решений» Таблица №5

№ п./п. и наименование операции	Наименование учитываемого ОФ	Ответы на В1-В6 по методу Дерево решений						Наличие или отсутствие ККТ и ее № п./п.
		В1	В2	В3	В4	В5	В6	
Осмотр рук на гнойничковые заболевания	Патогенная микрофлора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет ККТ
Первичная обработка сырья	Наличие посторонних предметов, стекла (при перетарки сырья)	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет ККТ
Варка	Патогенная микрофлора	Да	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет ККТ
Нарезка полуфабрикатов	Патогенная микрофлора, обсеменение	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет ККТ
Термическая обработка (кулинарная обработка)	Патогенная микрофлора, и ее выживание	Да	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет ККТ
Реализация, доставка	Патогенная микрофлора	Да	Да	Да	Нет	-	-	ККТ №1

Критические контрольные точки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Анализ наличия ККТ в технологическом процессе проводился с учетом требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности». Анализ наличия ККТ в технологическом процессе. Результаты анализа по каждому учитываемому опасному фактору приведены в таблице.

План НАССР для производства продукции общественного питания Таблица №6

№ операции (этапа)	Наименование опасного фактора	Номер ККТ	Мероприятия по управлению (предупреждающие действия)	Контролируемые параметры и его критические пределы	Процедура мониторинга					Описание коррекции /КД	Регистрация данных
					Что	Где	Как	Когда	Кем		
Реализация, доставка	Развитие патогенной микрофлоры	ККТ1	Соблюдение температурно-временного контроля, правильное хранение и регистрация времени и температуры. Не допускать хранение на мармите продукции и истекшим сроком	Проверка сроков реализации и в холодильных витринах и на мармите не более 2-3 часов, параметры температуры	Визуальный, термометр	В холодильных витринах, на мармите	Снять температурных параметров	1-2 раза в смену	Заведующий производством	При обнаружении снять с реализации, утилизировать	Журнал температурного режима холл. оборудования Производственная программа, Акт списание

Таблица №7 Кратность контроля

Контролируемая точка	Объект контроля	Способ контроля	Периодичность контроля	Ответственный.
1. Осмотр рук на гнойничковые заболевания	Осмотр открытых частей рук	Визуальный	Перед началом работы	Заведующий производством
2. Хранение	Состояние сырья (соответствие нормам ТУ), температура воздуха	Органолептический, визуальный, термометр	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
3. Мойка, чистка, варка	Соблюдение СанПиН, температура, время	Органолептический,	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
4. Нарезка полуфабрикатов	Соблюдение формы, размера нарезки	Визуально	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
5. Смешивание продуктов	Соотношение компонентов в соответствии с нормативными документам	Взвешивание.	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
6. Панировка полуфабрикатов	Соблюдение норм закладки по нормативным документам.	Взвешивание, органолептический,	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
7. Термическая обработка	Соблюдение температурного режима	органолептический Т*С готовой продукции	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
8. Контроль готовой продукции.	Соответствие нормативным документам по органолептическим показателям.	Взвешивание, органолептический, бракераж.	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
9. Выдача на реализацию	Время выдачи, температурный режим	Визуальный, термометр, документально,	Выборочно, 1-2 раза в смену	Заведующий производством
10. Состояние оборудования, инвентаря	Качество санитарной обработки	Визуальный	Ежедневно	Заведующий производством

Лабораторный контроль.

Таблица №8

	Наименование определяемых параметров	Объект исследования	Периодичность проведения испытаний	Кем осуществляется
1	2	3	4	5
I. Сырье и компоненты	Осмотр рук на гнойничковые заболевания	Перед началом работы осмотр рук	Перед началом работы осмотр рук	Заведующий производством
	Соответствие видов и наименований поступающего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно – сопроводительной документации;	При поступлении	Каждая партия от поставщика	
	Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации и документе подтверждающим безопасность ;	При поступлении	Каждая партия от поставщика, сверка маркировки и реестров, ветеринарных свидетельств, деклараций	
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке, знак ЕАС и т.д.)	При поступлении	Каждая партия от поставщика сверка маркировки и реестров, ветеринарных свидетельств, деклараций	
	Лабораторный контроль сырья и компонентов	В соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержание микробиологических, паразитологических, и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах.	1 раз в учебный год	Протоколы лабораторных исследований на сырье, предоставляют поставщики
2. Продукты переработки (готовая продукция)	Органолептические показатели	СанПиН	Выборочный контроль каждой партии Бракеражный журнал	Заведующий производством
	Микробиологические показатели	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	1 проба готовой продукции в квартал	По договору с лабораториями, имеющими соответствующую аккредитацию
	Микробиологические показатели	СанПиН	5 смывов в квартал	По договору с лабораториями, имеющими соответствующую аккредитацию

20.

Программа экологического контроля, и соблюдением Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

Вредных выбросов в атмосферу нет. Перед спуском сточных вод в городской коллектор установлен типовой жируловитель. Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется по договору. Дезинсекция и дератизация проводится по договору .

21.

Система мониторинга. Внутренние проверки работы системы ХАССП. Производится согласно программы Аудита и корректирующих мероприятий системы менеджмента качества

Внутренние проверки ХАССП должны проводится на предприятии непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже 1 раз в год, или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков. Проведение проверки осуществляет группа ХАССП, согласно внутреннему приказу предприятия. Отчет о проверки утверждает руководитель предприятия.

Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- отчеты внутренних проверок;
- оценка соответствие фактически выполненных процедур документам ХАССП;
- проверка выполнения предупреждающих действий;
- анализ и результатов мониторинга критических точек и проведение корректирующих действий;
- оценка эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализация документов.

