

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Центр образования № 167  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
директор ГБОУ ЦО № 167  
Н.А.Чупина

«26» декабря 2022 г

**ПЛАН  
реализации программы  
ХАССП**

**Санкт-Петербург**

# Введение

## 1.1 Определение и цели

План ХАССП был разработан с целью объединить и формализовать существующие стандарты качества безопасности пищевых продуктов и всего, что имеет к ним отношение.

План ХАССП направлен на достижение следующих целей:

- Гарантировать то, что пищеблок обладает комплексной системой управления безопасностью пищевой продукции, разработанной для контроля над факторами риска, которые могут вызвать заболевания, связанные с пищевыми отравлениями.
- Защита детей и сотрудников от факторов риска, угрожающих здоровью и связанных с хранением, обработкой и потреблением в пищу потенциально опасных продуктов.
- Обеспечить эффективную систему оперативного управления, включающую обучение, разработку условий поставок, ведение учета, охрану здоровья сотрудников, контроль качества, проведение мониторинга процессов, установление критических пределов и контрольных точек.

### **Определение ХАССП:**

ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – это система управления безопасностью пищевых продуктов, созданная для обнаружения и предотвращения опасностей, связанных с микроорганизмами и другими факторами, влияющими на безопасность пищевой продукции. Система включает в себя действия по предотвращению возможных рисков и немедленному устранению возникших несоответствий. Такие методы контроля, направленные на предотвращение опасностей, наряду с документацией и верификацией получили широкое признание международных организаций и крупных ученых как наиболее эффективная система обеспечения безопасности пищевой продукции. В основе плана ХАССП лежат семь принципов. Эти принципы также отражены в Международных стандартах качества.

### **Принцип 1: Проведение анализа рисков.**

Изучение потенциально опасных факторов и разработка перечня предупредительных мероприятий для контроля этих рисков.

### **Принцип 2: Определение критических контрольных точек.**

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап обеспечения безопасности технологического процесса, необходимый для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

### **Принцип 3: Определение критических пределов для каждой ККТ.**

Критический предел – критерий, разделяющий допустимые и/или недопустимые значения контролируемого биологического, химического или физического фактора, для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

### **Принцип 4: Разработка системы мониторинга ККТ.**

Проведение мониторинга необходимо для обеспечения контроля каждой критической контрольной точки.

**Принцип 5: Разработка корректирующих действий.** Проведение необходимых мероприятий по коррекции технологического процесса в случае обнаружения при мониторинге отклонений от установленного критического предела.

### **Принцип 6: Разработка процедур проверки работоспособности системы ХАССП.**

Подтверждение того, что в столовой обеспечивается производство безопасной продукции.

**Принцип 7: Разработка процедур учета и ведения документов.** Столовая должна вести и хранить документацию с данными о критических пределах, процедурах мониторинга критических контрольных точек, процедурах верификации и устранения несоответствий.

### **1.2. Основные факторы риска заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями**

Ниже представлены пять факторов, которые имеют непосредственное отношение к проблемам обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятиях:

1. Продукты сомнительного происхождения
2. Обработка, не отвечающая требованиям
3. Несоблюдение температурных режимов хранения
4. Грязное оборудование
5. Низкий уровень личной гигиены

### **1.3. Преимущества системы управления безопасностью пищевых продуктов**

Снижение потери продукции

Рост качества продукции

Улучшение системы управления запасами

Четкая последовательность процесса приготовления

Создание репутации производителя качественных и безопасных продуктов питания

## **2. Программы предварительных мероприятий**

## 2.1. Стандартные процедуры

### Контроль поставщиков

Продукты и ингредиенты, должны поставляться поставщиками, прошедшими надлежащую проверку, обладать питательной ценностью и находиться в хорошем состоянии. Все продукты, предназначенные для употребления в пищу детям или сотрудниками учреждения, должны закупаться на предприятиях, которые проходят ежегодную проверку на предмет выполнения стандартов качества, соблюдения гигиены и санитарно-эпидемиологических норм.

### Предоставление информации об аллергенах

Данный курс рекомендуется пройти сотрудникам учреждения, чья работа связана с продуктами и напитками для наших детей и сотрудников.

### Калибровка термометров, предназначенных для измерения температуры пищевых продуктов

Все термометры, которые используются для контроля над критическими пределами, должны проверяться не реже двух раз в неделю, а при необходимости даже чаще. Обстоятельства, при которых необходимо провести повторную калибровку:

- Падение термометра
- Использование нового термометра в первый раз

### Контроль здоровья сотрудников

Сотрудники, у которых обнаружены возбудители кишечных инфекций или инвазий, должны быть отстранены от работы и допускаться к ней могут только при наличии медицинской справки, подтверждающей их здоровье. ГБОУ ЦО № 167 должен сообщать о случаях заболевания сотрудников в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора. Сотрудники столовой, у которых возникли следующие симптомы, не должны находиться в зонах приготовления пищи:

- Рвота
- Повышенная температура тела
- Боль в горле, налеты на миндалинах
- Желтушность склер и кожных покровов
- Инфицированные раны на руках или предплечьях
- Понос

### Система вентиляции и система стоков должны профессионально чиститься и содержаться в надлежащем состоянии

Профессиональная чистка должна производиться не реже чем каждые полгода.

### Поверхности полов, стен и потолков должны быть чистыми от пыли и пищевых остатков, нигде не должно быть стоячей воды

Помещения должны проходить санитарную обработку в соответствии с графиком уборки. Перечень работ должен включать следующие пункты:

- Двери и окна
- Пространство под раздачами пищи и столами
- Швы на полу и стенах
- Все рабочие поверхности на кухне
- Стоки в полу
- Предотвращение грибка

Полы, стены и потолки должны иметь гладкую поверхность, легко мыться и находиться в исправном состоянии

Открытые участки бетонных блоков и кирпичной кладки должны быть заделаны и отшлифованы, если помещение используется не только для сухого хранения

- В помещениях, где происходит приготовление продуктов, запрещены ковровые покрытия
- Полы, которые моются водой, должны иметь специальное покрытие; швы между полом и стенами должны быть заделаны

Требования к сертификации специалистов, занимающих руководящие должности

Количество сертифицированных специалистов, ответственных за обеспечение безопасности пищевых продуктов, должно быть максимальным. Названия должности и количество специалистов могут различаться в зависимости от штатного расписания столовой.

Требования к проведению ежемесячного внутреннего контроля безопасности пищевой продукции

Минимум раз в месяц столовая должна проводить внутреннюю проверку безопасности пищевой продукции и документировать недостатки и корректирующие действия.

На первоначальных емкостях для хранения токсичных веществ должны быть наклеены этикетки завода-производителя с разборчиво написанной информацией

На рабочие емкости для чистящих или дезинфицирующих средств должны быть нанесены названия средств.

- Все емкости, содержащие химические вещества должны быть четко маркированы
- На первоначальных емкостях для хранения токсичных веществ должны быть этикетки завода-производителя
- На рабочие емкости, такие как распылительные баллоны, должны быть нанесены общепринятые названия средств, такие как «Дезинфицирующее средство» или «Стеклоочиститель»
- Все средства, не имеющие маркировки, должны быть отнесены к разряду потенциально опасных веществ

Программа предупреждения наличия вредителей должна быть эффективной

ГБОУ ЦО № 167 должен иметь постоянно действующий договор с организацией, проводящей эти работы, иметь акты выполненных работ.

Признаки наличия вредителей:

- свежие экскременты
- живые тараканы или грызуны в помещениях, предназначенных для обработки и хранения продуктов
- ползающие муравьи
- птицы, находящиеся в столовой или гнездящиеся снаружи здания, если их экскременты создают санитарно-гигиенические проблемы

Холодильное оборудование

Все оборудование, предназначенное для охлаждения (но не для заморозки) продуктов, должно быть оснащено термометрами, которые точно отражают температуру в самой теплой части оборудования. Если встроенные устройства не работают или вовсе отсутствуют, установите дополнительные термометры, отвечающие всем требованиям.

Один из двух термометров должен быть исправен и присутствовать в каждой единице холодильного оборудования.

Вентиляционная система должна отвечать всем требованиям, вентиляционные клапаны, защитные решетки и фильтры должны быть чистыми

Грязные решетки и вентиляционные отверстия в потолке могут стать источником загрязнения продуктов.

- в вентиляционных отверстиях в потолке и в вентиляционных ходах не должна скапливаться пыль
- в вытяжных шкафах вентиляционной системы не должен скапливаться жир
- необходимо регулярно чистить воздушные фильтры

Требования к ежегодной проверке безопасности пищевой продукции

ГБОУ ЦО № 167 должен проходить ежегодную проверку на соответствие стандартам безопасности пищевой продукции. Должны проверяться: все помещения, предназначенные для приготовления пищи, складские помещения, зоны приемки продукции, обеденные залы или любые другие помещения, имеющие отношение к продуктам питания, и проверка которых признается целесообразной.

## **2.2 Предупреждение загрязнения пищевых продуктов**

Требования к разделочным доскам

При обработке продуктов необходимо пользоваться маркированными разделочными досками. Разделочные доски должны содержаться в надлежащем состоянии

Для разделки курицы, рыбы, сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку, необходимо использовать разные разделочные доски

Доски должны чиститься, мыться и обрабатываться дезинфицирующим средством ежедневно

Гигиена сотрудников

Принимать пищу (а также использовать жевательную резинку и табак) разрешается только в специально отведенном для этого месте. Пробовать блюдо разрешается с помощью специальной и индивидуальной ложки

Принимать пищу запрещается в помещениях с:

- продуктами
- поверхностями, контактирующими с продуктами
- упаковочными материалами, контактирующими с продуктами

Работники кухни не должны касаться готовой к употреблению пищи голыми руками

Сервировка готовых продуктов (продуктов, предназначенных для употребления в пищу, без дальнейшей термической обработки) не должна производиться голыми руками.

- Можно использовать специальные инструменты, перчатки, деревянные веселки и т. д.

Продукты и поверхности, контактирующие с продуктами, должны быть защищены от потенциальных микробиологических, физических или химических опасностей

Необходимо избегать следующих рисков:

- хранить сырые продукты животного происхождения рядом или над продуктами, готовыми к употреблению в пищу
- Физические опасности, представляющие угрозу здоровью, (например, булавки, используемые для прикрепления каких-либо бумаг над рабочей поверхностью)

- Химические чистящие средства, хранящиеся рядом или над продуктами или рабочими поверхностями кухни

#### Примеры правильного хранения

Если при хранении разных видов продуктов их полное отделение друг от друга с помощью вертикальных перегородок невозможно, то продукты, готовые к употреблению в пищу, должны храниться наверху, а сырое мясо птицы должно храниться в самом низу.

**Продукты с самой высокой внутренней температурой приготовления должны храниться на нижней полке.** Все другие продукты должны храниться на средних полках отдельно друг от друга.

#### Упаковочные материалы для продуктов или контактирующие с продуктами, должны храниться с соблюдением всех правил хранения

Стандартная высота зазора над уровнем пола до нижней полки составляет 15 сантиметров. Это облегчает уборку, защищает продукты от пролитой жидкости и позволяет осуществлять контроль над вредителями.

#### Запрещается повторное использование одноразовых пластиковых контейнеров для хранения продуктов

Например, контейнеров из-под творога, сметаны, майонеза, маринованных огурцов.

#### Требования к мытью рук

Руки необходимо мыть регулярно, независимо от загрязнения. Работники кухни должны мыть руки теплой водой с мылом в течение 20 секунд, вытирать одноразовым полотенцем или пользоваться электросушителем для рук.

#### На заводских емкостях для хранения токсичных веществ должны быть этикетки завода-производителя с разборчиво написанной информацией

На рабочих емкостях для чистящих или дезинфицирующих средств должны быть названия средств, находящихся внутри.

- Все емкости, содержащие химические вещества должны быть четко маркированы
- На первоначальных емкостях для хранения токсичных веществ должны быть этикетки завода-производителя
- На рабочие емкости, такие как распылительные баллоны, должны быть нанесены общепринятые названия средств, например, «Дезинфицирующее средство» или «Стеклоочиститель».
- Все средства, не имеющие маркировки, должны быть отнесены к разряду потенциально опасных веществ

#### Рабочие поверхности кухни, должны быть чистыми и продезинфицированными

Чистку и дезинфекцию поверхностей необходимо проводить каждые 4 часа в течение всего периода работы с потенциально опасными продуктами при комнатной температуре.

Количество раз проведения дезинфекции зависит от того, охлаждаются ли рабочие поверхности или помещение; дезинфекция проводится согласно стандартам, приведенным ниже:

- < 50° F до 55° F (10° C до 13° C), проводить уборку не реже, чем каждые 10 часов
- < 45° F до 50° F (7° C до 10° C), каждые 16 часов
- < 41° F до 45° F (5° C до 7° C), каждые 20 часов
- < 41° F (5° C) или ниже, каждые 24 часа

#### Продукты должны быть защищены от загрязнения

Во время процессов приготовления и сервировки блюд сотрудники столовой должны предпринимать меры по защите продуктов от загрязнения, в том числе и от образования конденсата над блюдами или поверхностями, контактирующими с продуктами.

- Контроль продуктов должен осуществляться с момента их приемки до момента подачи на стол
- Продукты, находящиеся в холодильниках или морозильниках должны быть накрыты или упакованы, если только не находятся в процессе охлаждения
- Сервировочные тележки должны полностью накрываться; либо все емкости с продуктами, которые находятся на тележке, должны накрываться отдельно.
- Нельзя допускать скопления льда или инея на наружных стенках морозильников



### 3. Критические контрольные точки

#### 3.1. Основные положения приемки продуктов

<u>Минимальная температура продуктов при приемке</u>		<u>Качественные характеристики групп продуктов</u>
Рыба (свежая):	38° F (3° C)	Упругая и эластичная тушка. Без посторонних запахов. Жабры влажные, ярко-красного цвета. Глаза не мутные и выпуклые. Чешуя яркая.
Говядина (свежая):	41° F (5° C)	Упругая и эластичная поверхность ярко-красного цвета. Без посторонних запахов. Сало и жировые прожилки белого цвета.
Свинина (свежая):	41° F (5° C)	Упругая и эластичная поверхность ярко-розового цвета. Без посторонних запахов. Сало и жировые прожилки белого цвета.
Молочные продукты/яйца:	45° F (7° C)	Продукты свежие (с неистекшим сроком годности). Желток легко не растекается. Подукты имеют свежий сладковатый запах.
Фрукты и овощи:	41° F (5° C)	Поверхность чистая, характерного цвета, с ароматом зрелых плодов.
Замороженные продукты:	10° F (-12° C)	Твердая поверхность, без инея и следов морозных ожогов. Продукты, предназначенные для поштучной заморозки, не должны быть заморожены вместе.

#### 3.2 . Хранение и обработка продуктов

##### Говядина

Сразу после приемки свежие стейки из говядины следует охладить до температуры 34° F - 38° F (1° C - 3° C). Хранить мясо необходимо в герметичной упаковке в таре производителя. Проверьте правильность заполнения счета-фактуры и укажите дату поставки (если таковая не указана) на упаковке.

##### Цитрусовые фрукты

Такие цитрусовые фрукты, как лимоны и апельсины требуют специальной обработки. После приемки цитрусовые фрукты необходимо хранить в таре производителя. На кожуре этих фруктов может скапливаться грязь и почвенные микроорганизмы. Перед нарезкой фрукты необходимо вымыть и продезинфицировать.

- Промойте фрукты холодной водой
  - Не меньше чем на 30 секунд поместите фрукты в специальный раствор для мытья овощей и фруктов

Во время снятия цедры или нарезки фруктов для приготовления компота или лимонного напитка используйте чистую промаркированную и продезинфицированную разделочную доску. С целью предотвращения перекрестного загрязнения используйте чистый промаркированный и продезинфицированный нож.

- Проводить обработку фруктов следует в перчатках
  - Для хранения нарезанных фруктов используйте чистый контейнер; не смешивайте ингредиенты
  - Храните нарезанные фрукты при температуре 41° F (5° C) или ниже

## Рыба

Свежая рыба должна поставляться в специальной таре со льдом. После приемки рыбу необходимо поместить в чешуйчатый или дробленый лед. Внутренняя температура рыбы должна составлять 32<sup>0</sup>-34<sup>0</sup> F (0<sup>0</sup>-1<sup>0</sup> C). Использовать можно только ту продукцию, которая поступила от поставщиков морепродуктов, прошедших надлежащую проверку.

***Предприятиям общественного питания категорически запрещается упаковывать какие-либо морепродукты или рыбу в вакуум.***

## Замороженное мясо птицы

Мясо кур должно закупаться только на предприятиях, прошедших надлежащую проверку. Обязательным требованием к замороженному куриному мясу является отсутствие признаков предыдущего размораживания. После приемки продукт следует немедленно поместить на хранение в морозильную камеру с целью предотвращения возможного перекрестного загрязнения. Укажите дату и время поступления продукта для обеспечения его реализации в порядке поступления (принцип «первый пришёл – первый ушёл»). Размораживать продукт следует в холодильнике при температуре 36<sup>0</sup>-38<sup>0</sup> F (2<sup>0</sup>-3<sup>0</sup> C). Для полного размораживания продукции может потребоваться достаточное количество времени (до двух дней). Переложите замороженное мясо кур из коробки или пластикового контейнера в выложенный пергаментом противень. Накройте продукт или поместите его в специальный контейнер с дверцами. Не допускайте повторного замораживания куриного мяса. Промывайте оттаявшее куриное мясо питьевой водой.

## Свежее мясо птицы

Мясо птицы должно закупаться только на предприятиях, прошедших надлежащую проверку.

Тушки птиц должны находиться в хорошем состоянии, на них не должно быть прорывов кожи, пятен, кровоподтеков и других дефектов. В случае наличия кровоподтеков и других дефектов, их количество не должно превышать установленные нормы. Филе птицы должно быть без повреждений. При поставке мясо птицы должно храниться при температуре 28<sup>0</sup>-32<sup>0</sup>F (-2<sup>0</sup>-0<sup>0</sup>C). После приемки продукт следует немедленно поместить на хранение на нижнюю полку холодильника, в самой холодной части холодильника. Если птица имеет неприятный запах, покрытую слизью, потемневшую или позеленевшую кожу, а также, если температура при поставке товара не соответствует вышеуказанной, следует отказаться от партии товара. Хранить мясо птицы следует при температуре 32<sup>0</sup>-38<sup>0</sup>F (0<sup>0</sup>-3<sup>0</sup>C).

## Зелень и овощи

После приемки зелень в таре производителя необходимо поместить в холодильник на хранение при температуре 41<sup>0</sup>F (5<sup>0</sup>C). На зелени и овощах может скапливаться грязь и почвенные микроорганизмы, которые могут стать причиной заболеваний. Поэтому перед приготовлением продукты необходимо вымыть. Налейте в чистую раковину специальное средство для мытья овощей

- Используйте холодную воду
- Перед обработкой продуктов необходимо вымыть руки
- Опустите зелень или овощи в раствор средства не менее чем на 30 секунд
- Высушите продукты

«Готовые к употреблению в пищу» зелень и овощи, которые перед упаковкой уже прошли этап санитарной обработки, можно повторно не мыть. Такие продукты закупаются на предприятиях, прошедших надлежащую проверку. После обработки и нарезки зелени не допускайте ее хранения при температуре опасной температурной зоны (41-140<sup>0</sup>F или 5-60<sup>0</sup>C). Всю зелень и овощи, оставшиеся после подачи, необходимо выбросить.

## Яблоки и груши

Яблоки и груши, особенно с грубой кожурой, требуют специальной обработки.

После приемки плоды необходимо хранить в таре производителя при температуре 41°F (5°C) или ниже. На кожуре может скапливаться грязь и почвенные микроорганизмы, которые могут стать причиной заболеваний. Поэтому перед нарезкой плоды необходимо вымыть и продезинфицировать.

- Обработайте кожуру специальной щеткой для овощей
- Промойте плоды холодной водой
- Поместите плоды в специальный раствор для мытья овощей и фруктов
- Удалите с плода кожуру, для нарезки плода используйте чистую и продезинфицированную разделочную доску

Для нарезки плодов перед подачей используйте маркированную разделочную доску. С целью предотвращения перекрестного загрязнения используйте чистый и продезинфицированный маркированный нож. Для удаления семян используйте чистую и продезинфицированную ложку или специальный совок. Период времени, в течение которого можно подавать нарезанные плоды, не должен превышать 4-х часов. Не допускайте хранение плодов, предназначенных для подачи, при температуре опасной температурной зоны (41-140°F или 5-60°C). Все нарезанные плоды, оставшиеся после подачи, необходимо выбросить. До момента подачи нельзя смешивать плоды яблок или груш с другими плодами и фруктами.

## **3.3. Приготовление**

### **Минимальная внутренняя температура приготовления сырых продуктов**

Мясо птицы (тушки и фарш)	165° F (74° C)
Свинина, дичь	145° F (63° C)
Говядина (ростбиф) (держат 2 часа)	130° F (54° C)
Телятина/Баранина	145° F (63° C)
Мясной фарш (кроме мяса птицы)	155° F (68° C)
Морепродукты	145° F (63° C)
Фаршированные блюда (мясо, макаронные изделия)	165° F (74° C)
Блюда из яиц	145° F (63° C)

### **Охлаждение**

Блюда, приготовленные заранее, должны охлаждаться до температуры 70° F (21° C) в течение 2 часов после начала процесса. Критический предел 41°F (5°C) должен быть достигнут через 6 часов после начала процесса охлаждения. Корректирующие действия заключаются в следующем: продукт необходимо списать в случае его несоответствия установленным температурам или разогреть (но только один раз) до температуры 165° F (74° C).

### **Разогрев**

Блюда, приготовленные заранее, должны разогреваться в течение 2 часов после начала процесса разогрева до температуры минимум 165° F (74° C).

### **Хранение холодных блюд**

Холодные потенциально опасные продукты должны храниться в специальном оборудовании для охлаждения, включая холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины, при температуре 41°F (5°C) или ниже.

**Хранение горячих блюд**

Горячие потенциально опасные продукты должны храниться в специальных контейнерах и в специальном оборудовании для разогрева блюд, при температуре 140°F (60°C) или выше.

**Время и температура**

Потенциально опасные продукты не должны храниться более 30 минут при температуре опасной температурной зоны 41°F (5°C) – 140°F (60°C)

**5. Разработка плана ХАССП**

## 5.1. Процессы приготовления блюд. Пояснение.

Большинство продуктов, производимых предприятиями общественного питания, можно отнести к одному из трех процессов приготовления пищи, основанных на том, сколько раз блюдо проходит через опасную температурную зону (температура между 41° F (5 °C) и 140 ° (60°C):

### Процесс 1: Приготовление пищи без этапа тепловой обработки

Образец движения: Приемка → Хранение → Обработка → Хранение → Сервировка  
(среди этапов движения продукта отсутствует стадия тепловой обработки, при которой погибают патогенные микроорганизмы)

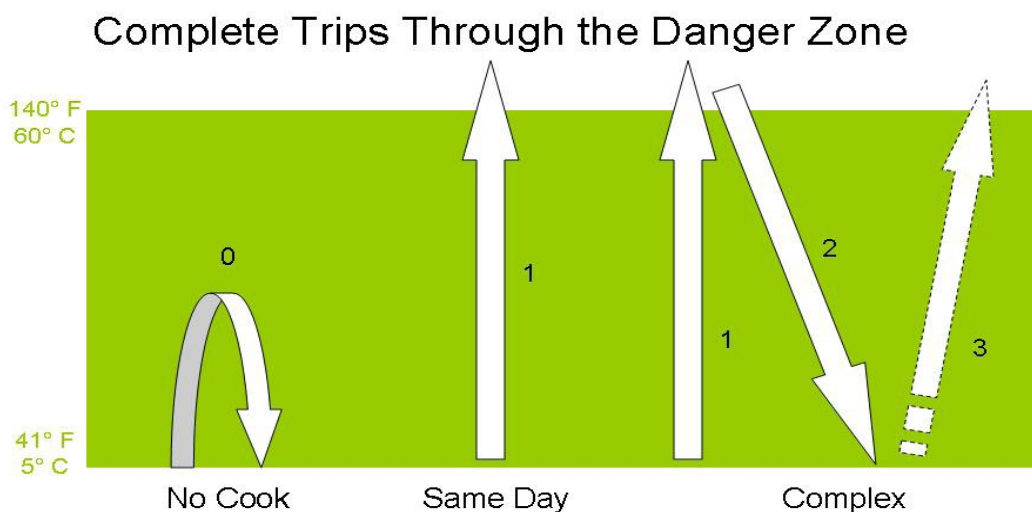
### Процесс 2: Приготовление пищи для подачи в тот же день

Образец движения: Приемка → Хранение → Обработка → Приготовление → Хранение → Сервировка  
(пребывание продукта при температуре опасной температурной зоны происходит только на одной стадии)

### Процесс 3: Комплекс приготовления блюд

Образец движения: Приемка → Хранение → Обработка → Приготовление → Охлаждение → Разогрев → Хранение горячего блюда → Сервировка  
(пребывание продукта при температуре опасной температурной зоны обычно происходит на двух и более стадиях)

## ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ЧЕРЕЗ ОПАСНУЮ ТЕМПЕРАТУРНУЮ ЗОНУ



БЕЗ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ДЛЯ ПОДАЧИ В ТОТ ЖЕ ДЕНЬ

СЛОЖНЫЕ БЛЮДА

## 5.2. Процесс приготовления пищи 1/Приготовление пищи без тепловой обработки

Образец движения: ПРИЕМКА → ХРАНЕНИЕ → ОБРАБОТКА → ХРАНЕНИЕ → СЕРВИРОВКА

Этот процесс представляет собой несколько этапов движения продуктов. К этой категории относятся блюда из сырых продуктов, такие как салаты. Продукты, входящие в состав таких блюд, остаются в сыром виде с момента приемки до момента употребления в пищу.

Все продукты, относящиеся к этой категории, не проходят стадию тепловой обработки на предприятиях общественного питания. Другими словами, продукты не хранятся при температуре опасной температурной зоны, что позволяет не допустить развития патогенных микроорганизмов. Столовая может обеспечить высокую степень безопасности продуктов, поставляемых на производство, контролируя соблюдение всех требований к поставляемой продукции. В этом процессе приготовления пищи отсутствует этап тепловой обработки, при котором погибают патогенные микроорганизмы, поэтому вы предотвратите заражение продуктов, убедившись в том, что сотрудники соблюдают все **правила личной гигиены**.

Перекрестного загрязнения продуктов можно избежать, соблюдая правила хранения продуктов: хранить отдельно от сырых продуктов животного происхождения и не допускать контакта с грязным оборудованием и приборами. Заболевания, связанные с пищевыми отравлениями, могут быть вызваны употреблением в пищу готовых к употреблению продуктов, длительное время хранившихся при опасной температуре, которая способствует росту микроорганизмов.

Кроме того, система управления безопасностью пищевой продукции, включающая в себя этот процесс приготовления пищи, должна гарантировать, что вы осуществляете активный контроль над следующим:

- **Хранение продуктов в холодильном оборудовании** (с целью препятствия росту микроорганизмов и образованию токсинов)
- **Место происхождения продукции** (особенно морепродуктов)
- **Температура продукции при приемке**
- **Дата маркировки** (с целью контроля над ростом патогенных микроорганизмов) потенциально опасных продуктов, готовых к употреблению в пищу, хранящихся более 24-х часов
- **Заморозка** (с целью обеззараживания от личинок паразитов) определенных сортов рыбы, предназначенной для употребления в пищу в сыром виде
- **Охлаждение продуктов** с целью предотвращения роста спорогенных или токсинообразующих микроорганизмов

**5.2. Процесс приготовления пищи 2/Приготовление пищи для подачи в тот же день**  
**Образец движения: ПРИЕМКА→ ХРАНЕНИЕ→ ОБРАБОТКА→**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ→ ХРАНЕНИЕ→ СЕРВИРОВКА**

Во время этого процесса приготовления пищи на предприятии общественного питания продукты находятся при температуре опасной температурной зоны только на одном этапе: перед сервировкой или подачей потребителю. Как правило, после приготовления продукты хранятся в горячем виде до момента сервировки (например, жареное мясо цыпленка), но также они могут быть поданы сразу после приготовления. Кроме того, система управления безопасностью пищевой продукции, включающая в себя этот процесс приготовления пищи, должна гарантировать, что осуществляется активный контроль над следующим:

- **Тепловая обработка**, при которой погибают патогенные микроорганизмы и паразиты
- **Хранение блюд в горячем виде** с целью предотвращения роста спорогенных микроорганизмов

Также важными факторами являются поставка продуктов из проверенных источников, соблюдение температурных режимов при приемке продукции, хранение продуктов в холодильном оборудовании до начала процесса приготовления. («Программы предварительных мероприятий»)

### **5.3. Процесс приготовления пищи 3/Комплекс приготовления блюд**

**Образец движения: ПРИЕМКА→ХРАНЕНИЕ→ОБРАБОТКА→ ПРИГОТОВЛЕНИЕ→ОХЛАЖДЕНИЕ→ РАЗОГРЕВ→ ХРАНЕНИЕ ГОРЯЧЕГО БЛЮДА→ СЕРВИРОВКА**

Процесс приготовления блюд, которые готовятся в больших количествах или для подачи на следующий день, как правило, состоит из множества этапов. В этом случае продукты находятся при температуре опасной температурной зоны более чем на одном этапе; таким образом, возможность роста спорогенных или токсинообразующих микроорганизмов увеличивается. Отсутствие надлежащего контроля над температурой приготовления блюд является одним из самых распространенных факторов риска заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями. При работе с продуктами необходимо стараться сократить время пребывания продуктов при температуре опасной температурной зоны.

Система управления безопасностью пищевой продукции, включающая в себя этот процесс приготовления пищи, должна гарантировать, что осуществляется активный контроль над следующим:

- **Тепловая обработка**, при которой погибают патогенные микроорганизмы и паразиты
- **Охлаждение продуктов** с целью предотвращения роста спорогенных или токсинообразующих микроорганизмов
- **Хранение блюд в горячем и холодном виде** с целью предотвращения роста микроорганизмов и образования токсинов
- **Дата маркировки** (с целью контроля над ростом патогенных микроорганизмов) потенциально опасных продуктов, готовых к употреблению в пищу, хранящихся более 24-х часов
- **Разогрев** блюд для их хранения в горячем виде, если это необходимо

Также важными факторами являются поставка продуктов из проверенных источников, соблюдение температурных режимов при приемке продукции, хранение продуктов в холодильном оборудовании до начала процесса приготовления. («Программы предварительных мероприятий»)

## **6. Верификация и ведение учета**

## Процесс

- 1) Столовая обязана представлять на рассмотрение подробные отчеты о проверке безопасности пищевых продуктов. Отчеты представляются ежегодно и должны быть заранее подготовлены квалифицированными специалистами.
  - Все записи, связанные с мониторингом ККТ, будут проверены и утверждены
  - Проводится контроль над подготовкой и сертификацией специалистов в области безопасности пищевых продуктов
  - Отмечаются корректирующие действия при отклонении от какого-либо критического предела
  - Проверяется калибровка оборудования в соответствии с требованиями плана ХАССП
- 2) Журналы записи температуры должны быть корректно заполнены и храниться в течение 3-х месяцев.

Осуществляются следующие действия:

  - Журналы записи температуры горячих блюд – 2 записи в течение процесса приготовления блюда
  - Журналы записи температуры холодных блюд – 2 записи в течение процесса приготовления блюда
  - Журналы контроля разогрева блюд – запись температуры всех разогретых блюд
  - Журналы записи температуры холодильного оборудования – запись показаний термометров два раза в день
- 3) Во всех журналах записи температуры должны стоять подписи врача, повара или кладовщика; предпринятые корректирующие действия должны быть одобрены
- 4) Внутренняя проверка отчетности по безопасности пищевой продукции должна проходить 1 раз в месяц; документация должна храниться в течение 90 дней
- 5) Дополнительные важные записи о процессе технологического производства продукции должны быть проверены; документация должна храниться в течение 90 дней, но не менее, чем до полного использования продукта. К этим документам также относятся:

## Счета-фактуры

- Бирки, прикрепляемые к упаковкам с продуктами
- Документы, содержащие информацию о наличии/отсутствии в продуктах питания аллергенов
- Результаты лабораторных исследований образцов потенциально опасных пищевых продуктов
- Документация на пищевые продукты, прошедшие микробиологическое исследование
- Записи о процедурах борьбы с вредителями
- Журналы приемки и характеристик пищевых продуктов



## 7.Международные стандарты качества и безопасность пищевых продуктов

### 7.1 Уборка и санитарная обработка

#### Задача

Обеспечить соблюдение международного стандарта, определяющего способ и частоту уборки и санитарной обработки посуды, кухонных принадлежностей, оборудования и рабочих поверхностей на предприятиях общественного питания.

1) Жидкие химические дезинфицирующие средства должны быть надлежащей концентрации и температуры согласно указаниям на этикетке: Все дезинфицирующие средства в канистрах, распылительных баллонах, химические средства для дезинфекции посудомоечных машин и дозаторов в каждом помещении необходимо проверять на соответствие стандарту.

Необходимая концентрация дезинфицирующих средств указана на заводских документах:

2) Нехимические моющие средства для посудомоечных машин должны использоваться при надлежащей температуре воды: Посудомоечные машины, дезинфекция которых происходит с помощью горячей воды, должны содержаться в надлежащем состоянии для обеспечения соблюдения границ критических пределов.

- Температура конечного ополаскивания 180° F (82° C)
- Температура поверхности посуды 160° F (71° C)
- Температура воды в отсеке для посуды 171° F (77° C)

3) На заводских емкостях для хранения токсичных веществ должны быть этикетки завода-производителя с разборчиво написанной информацией:

На рабочих емкостях для чистящих или дезинфицирующих средств должны быть названия средств, находящихся внутри.

- Все емкости, содержащие химические вещества должны быть четко маркированы
- На первоначальных емкостях для хранения токсичных веществ должны быть наклеены этикетки завода-производителя
- На рабочие емкости, такие как распылительные баллоны, должны быть нанесены общепринятые названия средств, такие как «Дезинфицирующее средство» или «Стеклоочиститель»
- Все средства, не имеющие маркировки, должны быть отнесены к разряду потенциально опасных веществ

4) Средства для мытья и дезинфекции кухонных принадлежностей и оборудования вручную должны содержаться в надлежащем состоянии и исправно функционировать:

- Раковины должны быть чистыми, должно быть достаточно моющих и дезинфицирующих средств
- Мытье, ополаскивание и дезинфекция являются обязательными процедурами. Раковины должны быть достаточно вместительными для того, чтобы в них можно было промыть большие части оборудования
- Раковины не должны иметь каких-либо повреждений, например, изогнутых сливов, которые могут препятствовать стоку воды
- Раковины могут использоваться для мытья посуды и обработки продуктов, но эти действия должны производиться в разное время.

Чистая посуда не должна находиться на полке для сушки во время обработки продуктов.

Между этими двумя процедурами раковины необходимо мыть, ополаскивать и дезинфицировать

5) Посудомоечные машины должны содержаться в надлежащем состоянии и исправно функционировать: Поверхности должны быть чистыми, перегородки должны быть чистыми и в наличии, конечное ополаскивание должно происходить при надлежащем давлении и температуре воды, которые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице основных параметров

- Машины должны находиться в исправном состоянии, все отсеки для моющих средств должны быть заполнены
- Давление воды в машинах при дезинфекции горячей водой должно быть от 15 до 25 psi

6) Поверхности, контактирующие с продуктами, должны быть чистыми и продезинфицированными: Необходимо проводить дезинфекцию поверхностей каждые 4 часа в течение всего периода работы с потенциально опасными продуктами при комнатной температуре.

Количество раз проведения дезинфекции зависит от того, охлаждаются ли рабочие поверхности или помещение; дезинфекция проводится согласно стандартам, приведенным ниже:

- < 50° F до 55° F (10° C до 13° C), проводить уборку не реже, чем каждые 10 часов
- < 45° F до 50° F (7° C до 10° C), каждые 16 часов
- < 41° F до 45° F (5° C до 7° C), каждые 20 часов
- 41° F (5° C) или ниже, каждые 24 часа

## 7.2 Оборудование/Контроль безопасности пищевых продуктов

### Задача

Обеспечить соблюдение обязательных стандартов, касающихся средств труда и контроля над столовой с целью осуществления надлежащего санитарного надзора.

1) Вытяжная и система стоков должны подвергаться профессиональной чистке и содержаться в надлежащем состоянии:

Профессиональная чистка должна производиться не реже чем каждые полгода. В помещениях холодного цеха должны быть установлены ультрафиолетовые лампы. Столовая должна представлять отчет о ежегодной проверке. На проверенное оборудование должно быть наклеено свидетельство о проведении чистки.

2) Программу предупреждения появления вредителей должна быть эффективной. Признаки присутствия вредителей:

- свежие экскременты
- живые тараканы или грызуны в помещениях, предназначенных для обработки и хранения продуктов
- ползающие муравьи
- птицы, находящиеся в отеле или гнездящиеся снаружи здания, если их экскременты создают санитарно-гигиенические проблемы

3) На заводских емкостях для хранения токсичных веществ должны быть наклеены этикетки завода-производителя с разборчиво написанной информацией

На рабочих емкостях для чистящих или дезинфицирующих средств должны быть названия средств, понятные всем сотрудникам.

- Все емкости, содержащие химические вещества должны быть четко маркированы
- На заводских емкостях для хранения токсичных веществ должны быть этикетки завода-производителя

- На рабочие емкости, такие как распылительные баллоны, должны быть нанесены общепринятые названия средств, такие как «Дезинфицирующее средство» или «Стеклоочиститель»

Все средства, не имеющие маркировки, должны быть отнесены к разряду потенциально опасных веществ.

4) Поверхности полов, стен и потолков должны быть чистыми от пыли и пищевых остатков, нигде не должно быть стоячей воды.

Помещения должны проходить санитарную обработку в соответствии с графиком уборки. Перечень работ должен включать следующие пункты:

- Двери и окна
- Пространство под раздачами пищи и столами
- Швы на полу и стенах
- Все рабочие поверхности на кухне
- Стоки в полу и предотвращение грибка

Как правило, полы не оснащены необходимой системой водоотведения. Ремонт в таких случаях не всегда экономически обоснован. Тем не менее, образовавшаяся стоячая вода должна немедленно ликвидироваться с помощью специальных средств уборки.

5) Вентиляционная система должна отвечать требованиям, вентиляционные клапаны, защитные решетки и фильтры должны быть чистыми

Грязные решетки и вентиляционные отверстия в потолке могут стать источником загрязнения продуктов.

- в вентиляционных отверстиях в потолке и в вентиляционных ходах не должна скапливаться пыль
- в вентиляционной системе не должен скапливаться жир
- необходимо регулярно чистить воздушные фильтры

6) Полы, стены и потолки должны иметь гладкую поверхность, легко мыться и находиться в исправном состоянии

Открытые участки бетонных блоков и кирпичной кладки должны быть заделаны и отшлифованы, если помещение используется не только для сухого хранения

- В помещениях, где происходит приготовление продуктов, запрещены ковровые покрытия
- Полы, которые моются водой, должны иметь специальное покрытие; швы между полом и стенами должны быть заделаны

### 7.3. Обработка продуктов

#### Задача

Хранение продуктов в соответствии с установленными правилами является решающим фактором предотвращения заболеваний пищевого происхождения среди детей и сотрудников столовой.

2) Продукты и ингредиенты должны быть хорошего качества, без повреждений и должны закупаться у поставщиков, проходящих регулярную проверку.

*Запрещено использование продукции, приготовленной в домашних условиях*

*Запрещено использование непастеризованной молочной продукции*

3) Маркировка указывает на время приготовления готовых к употреблению потенциально опасных продуктов: Дата приготовления должна быть указана на охлажденных, готовых к

употреблению, потенциально опасных продуктах, которые должны храниться не более 24-х часов. Это правило распространяется на тару производителя, открытую на предприятии общественного питания, а также на продукты, приготовленные на этом предприятии; но не относится к:

- Блюдам, которые предполагается употребить в день приготовления
- Продуктам, которые не являются потенциально опасными, таким как печенье или неоткрытые баночные консервы
- Холодные закуски и заправки к салатам (так как такие продукты содержат консерванты), произведенные на предприятии, прошедшем надлежащую проверку
- Сыр твердых и полумягких сортов
- Молочные продукты, прошедшие специальную обработку, например, йогурт, сметана и пахта
- Питьевое молоко и сливки (произведенные с использованием новейших технологий)

4) Нельзя хранить и продавать продукцию после истечения ее срока годности: Срок хранения продукции, приготовленной на предприятии общественного питания, не превышает указанный в технологической карте.

5) Продукты не должны содержать физических, химических или микробиологических загрязнений: В продукт не должны попадать патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы или грибки), посторонние элементы, чистящие или дезинфицирующие средства.

6) Потенциально опасные продукты должны размораживаться согласно установленным правилам: Строго запрещается размораживать продукты при комнатной температуре; Размораживать продукты можно следующими способами:

- В холодильнике при температуре 41<sup>0</sup> F (5<sup>0</sup> C) или ниже
- Под холодной проточной водой (70<sup>0</sup> F (21<sup>0</sup> C) или ниже) – для рыбы
- В микроволновой печи, если продукт планируется подвергнуть кулинарной обработке сразу же после размораживания в процессе приготовления

7) Продукты должны быть защищены от загрязнения

Во время процессов приготовления и сервировки блюд сотрудники столовой должны предпринимать меры по защите продуктов от загрязнения, в том числе и от образования конденсата над блюдами, выставленными на продажу, или поверхностями, контактирующими с продуктами.

- Контроль над чистотой пищевых продуктов должен осуществляться с момента их приемки до момента подачи на стол
- Продукты, находящиеся в холодильниках или морозильниках должны быть накрыты или упакованы, если только не находятся в процессе охлаждения
- Сервировочные тележки должны полностью накрываться; либо все емкости с продуктами, которые находятся на тележке, должны накрываться отдельно.
- Нельзя допускать скопления льда или инея на наружных стенках морозильников

#### **7.4. Документальное подтверждение безопасности пищевых продуктов**

##### **Задача**

Обеспечить надлежащую подготовку сотрудников в области безопасности пищевой продукции, проведение внутренних проверок и специальных программ, направленных на исследование возможного возникновения заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями.

## Документация

### **2) Сертификация сотрудников в области пищевой безопасности (персонал):**

Сотрудники, занимающие неруководящие должности, должны проходить аттестацию каждые два года.

**3) Сертификация сотрудников в области пищевой безопасности (руководящий персонал):** Количество сертифицированных специалистов по управлению, ответственных за обеспечение безопасности пищевых продуктов, должно быть максимальным. Названия должности и количество специалистов могут различаться в зависимости от штатного расписания учреждения.

**4) Выдачу сертификатов (срок действия которых составляет 5 лет) осуществляют аккредитованные организации.**

### **5) Проведение ежемесячного внутреннего контроля безопасности пищевой продукции:**

Минимум раз в месяц столовая должна проводить внутреннюю проверку безопасности пищевой продукции и документировать недостатки и корректирующие действия. Документация должна быть представлена только в следующих формах:

## **7.5 Обеспечение безопасности пищевых продуктов: оборудование и приборы**

### **Задача**

Санитарный контроль и надлежащий уход за оборудованием и кухонными принадлежностями являются основными условиями предотвращения перекрестного загрязнения на рабочем месте.

1) Требования к разделочным доскам: При обработке продуктов необходимо пользоваться маркированными разделочными досками.

Разделочные доски должны быть промаркированы и должны содержаться в надлежащем состоянии

- Для разделки курицы, рыбы, сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку, необходимо использовать разные разделочные доски
- Доски должны чиститься, мыться и обрабатываться дезинфицирующим средством ежедневно

2) Поверхности оборудования и приборов, контактирующих с продуктами должны легко мыться, находиться в исправном состоянии, быть прочными и сделанными из нетоксичных материалов. Все поверхности в производственном помещении, контактирующие с продуктами, должны быть сделаны из безопасных материалов, гладких, неигроскопичных и устойчивых к коррозии.

- Поверхности, контактирующие с продуктами, должны быть сделаны из пищевого пластика или из специально обработанных металлов (например, из нержавеющей стали)
- Также все поверхности должны находиться в исправном состоянии; это облегчает процесс уборки и способствует защите продуктов от попадания в них посторонних элементов.

3) Необходимо надлежащим образом ухаживать за приборами и хранить их с соблюдением санитарных норм. Ручки мерных емкостей, хранящихся в контейнере с продуктом, не

должны контактировать с самим продуктом; мерные емкости для жидких продуктов должны храниться отдельно.

- Мерные совки для сыпучих продуктов могут храниться внутри контейнера с продуктом; при этом ручка совка должна находиться снаружи
- Мерные емкости для жидких продуктов всегда должны храниться отдельно от емкости с продуктом
- Стаканы, чашки и миски без ручек не должны использоваться для зачерпывания продукта
- Приборы не должны храниться в емкостях с чистящими и дезинфицирующими средствами

Альтернативные способы хранения приборов:

1. Хранить на чистой, продезинфицированной поверхности; мыть-ополаскивать-дезинфицировать каждые 4 часа
2. Хранить в горячей воде (140° F (60° C) и выше)

Примечание: Запрещено использовать ледяную воду как альтернативу

4) Поверхности оборудования и приборов, не контактирующих с пищевыми продуктами, необходимо мыть ежедневно.

Примеры:

- Края раковин
- Дверные уплотнители холодильников
- Дверные рельсы морозильных камер
- Корпус/стенки контейнеров для хранения продуктов
- Кнопки (вкл./выкл.) оборудования, которое используется при приготовлении продуктов
- Ручки холодильников
- Полки и стеллажи для продуктов

5) Поверхности оборудования и приборов, не контактирующих с пищевыми продуктами, должны поддерживаться в исправном состоянии: Оборудование и приборы должны легко мыться, находиться в исправном состоянии, быть прочными и сделанными из нетоксичных материалов.

Поверхности должны быть:

- Устойчивыми к коррозии
- Негигроскопичными
- Гладкими
- Должны легко мыться

## 7.6 Хранение продуктов

### Задача

Во время хранения необходимо защищать продукты от опасных физических и химических элементов, а также от угрозы микробиологического перекрестного загрязнения.

1) Продукты и поверхности, контактирующие с продуктами, должны всегда быть защищены от потенциальных микробиологических, физических или химических опасностей

Необходимо избегать следующих рисков:

- хранить сырые продукты животного происхождения рядом или над продуктами, готовыми к употреблению в пищу

- Физические опасности, представляющие угрозу здоровью, (например, булавки, используемые для прикрепления каких-либо бумаг над рабочей поверхностью)
- Химические чистящие средства, хранящиеся рядом или над продуктами или рабочими поверхностями

#### Примеры правильного хранения

- Если при хранении невозможно полное отделение продуктов друг от друга с помощью вертикальных перегородок, то продукты, готовые к употреблению в пищу, должны храниться наверху, а сырое мясо птицы должно храниться в самом низу. Продукты с самой высокой внутренней температурой приготовления должны храниться на нижней полке.
- Все другие продукты должны храниться на средних полках отдельно друг от друга.
- Если в холодильном шкафу хранятся разные виды продуктов, то, например, сырое мясо курицы должно храниться ближе к дверце шкафа, а готовые к употреблению продукты – у его задней стенки, так, чтобы при извлечении курицы из холодильного устройства, жидкость с нее не попала на готовые продукты.

2) Продукты и упаковочные материалы, контактирующие с продуктами, должны храниться с соблюдением всех правил хранения: Стандартная высота зазора над уровнем пола составляет 15 сантиметров. Это облегчает уборку, защищает продукты от пролитой жидкости и позволяет осуществлять контроль над вредителями.

3) Запрещается повторное использование одноразовых пластиковых контейнеров для хранения продуктов: Например, контейнеров из-под творога, сметаны, майонеза, маринованных огурцов.

## 7.7. Личная гигиена

### Задача

Патогенные микроорганизмы, носителями которых могут быть сотрудники предприятий общественного питания, являются основной причиной заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями. Соблюдение правил гигиены является обязательным и контролируется в столовой членами группы ХАССП с целью снижения количества опасных факторов.

**1) Руки необходимо мыть регулярно, так как они могут стать причиной загрязнения.** Работники кухни должны мыть руки теплой водой с мылом в течение 20 секунд, вытирать одноразовым полотенцем или пользоваться электросушителем для рук.

**2) Работники кухни не должны касаться готовой к употреблению пищи голыми руками:**

Сервировка готовых продуктов (продуктов, предназначенных для употребления в пищу, без дальнейшей термической обработки) не должна производиться незащищенными руками. Можно использовать специальные инструменты, перчатки, деревянные веселки и т. д.

**3) Работникам сферы питания, у которых обнаружилась симптомы какого-либо заболевания, запрещается работать с продуктами.**

Сотрудникам, у которых обнаружили следующие симптомы, нельзя контактировать с продуктами, приборами или оборудованием: рвота, понос, желтуха, боль в горле и жар, кожные высыпания

Сотрудники предприятия, у которых возникли следующие симптомы, должны быть отстранены от работы с продуктами:

- Понос

- Рвота
- Повышенная температура
- Боль в горле
- Желтушность склер и кожных покровов
- Инфицированные раны на руках или предплечьях

Сотрудники предприятия, у которых обнаружилось заболевание, вызванное микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, не должны допускаться к работе

**4) Принимать пищу, использовать жевательную резинку разрешается только в специально отведенном для этого месте.**

Принимать пищу запрещается в помещениях с:

- продуктами
- поверхностями, контактирующими с продуктами
- упаковочными материалами, контактирующими с продуктами

**5) Специальное оборудование для мытья рук в помещениях, имеющих отношение к пищевым продуктам, должно использоваться только для личной гигиены сотрудников:**

Раковины, предназначенные для мытья рук, всегда должны содержаться в чистоте и быть доступными для использования в любое время. Также в наличии всегда должны быть: горячая вода, мыло, бумажные полотенца или суховоздушное полотенце. Использование дезинфицирующего средства для рук допускается в качестве дополнительного средства гигиены (но оно не должно использоваться вместо мыла).

Также обязательно:

Кран с горячей водой 100°F (38°C)

Плакат, напоминающий сотрудникам о том, что они должны мыть руки

Корзина для мусора

**6) Необходимо сразу же заменить перчатки, если они порвались.**

Также следует надевать перчатки в случаях, если на руках есть повязки/бинты.

## 7.8 Температурный режим

### Задачи

1. Использовать журналы записи температуры для обеспечения мониторинга критических контрольных точек для потенциально опасных продуктов.
2. Содержать в надлежащем состоянии оборудование для хранения потенциально опасных продуктов, чтобы не допустить нарушения норм температурного режима.
3. Готовить и разогревать пищу до надлежащей внутренней температуры, чтобы предотвратить вспышки заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями.
4. Обеспечить надлежащее хранение потенциально опасных продуктов во время их нахождения вне приборов с регулировкой температуры.

**Журналы записи температуры:** Для обеспечения безопасного хранения продуктов отеля должны пользоваться следующей документацией. Документация может быть представлена как в стандартном (на бумаге), так и в электронном виде. Все формы должны храниться в течение 3-х месяцев.

- Журналы записи температуры приготовления и хранения блюд (ХАССП Форма А-1)  
В журнале должна быть записана следующая информация:



- Дата, Наименование продукта, Время, Температура (приготовления и/или хранения блюд), Наименование отдела, Корректирующее действие (в случае нарушения температурного режима)
- Температура 2 горячих и 2 холодных блюд
- Температура приготовления и хранения
- Недопустима температура хранения выше 41°F (5°C) и ниже 140°F (60°C)
  - Журналы записи температуры разогрева блюд (ХАССП Форма А-1)
  - В журнале должна быть записана следующая информация:
- Дата, Наименование продукта, Время, Температура (приготовления и/или хранения блюд), Наименование отдела, Корректирующее действие (в случае нарушения температурного режима)
- Все блюда, которые разогревались, должны быть зафиксированы
- Формы должны быть заполнены корректно
- Недопустима температура ниже 165°F (74°C)
  - Журналы записи температуры холодильного и морозильного оборудования (ХАССП Форма А-3)

В журнале должна быть записана следующая информация:

- Дата, Внутренняя температура (утром), Внутренняя температура (вечером), Корректирующее действие (в случае нарушения температурного режима)
- Температура в холодильном оборудовании не должна быть выше 41°F (5°C)
- Температура в морозильном оборудовании не должна быть выше 5°F (-15°C)
- Журнал записи температуры охлаждения блюд (ХАССП Форма А-2)

В журнале должна быть записана следующая информация:

- Дата, Наименование блюда, Температура начала, Температура #1 (спустя 1 час), Температура #2 (спустя 2 часа), Температура #3 (спустя 4 часа), Температура #4 (спустя 6 часов), Корректирующее действие (в случае нарушения температурного режима)
- Температура #2 не должна быть выше 70°F (21°C)
- Температура #4 не должна быть выше 41°F (5°C)
- Все блюда, которые охлаждались, должны быть зафиксированы

**Оборудование:** Столовая должна содержать в надлежащем состоянии оборудование для хранения потенциально опасных продуктов, чтобы не допустить нарушения норм температурного режима.

- Холодные блюда хранятся в холодильнике:
  - Холодные потенциально опасные продукты должны храниться в специальном оборудовании для охлаждения, включая холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины, при температуре 41°F (5°C) или ниже.
  - Все оборудование, предназначенное для охлаждения (но не для заморозки) продуктов, должно быть оснащено термометрами, которые точно отражают температуру в самой теплой части оборудования. Если встроенные устройства не работают или вовсе отсутствуют, установите дополнительные термометры, отвечающие всем требованиям. Один из двух термометров должен быть исправен и присутствовать в каждой единице холодильного оборудования.
- Горячие блюда хранятся в специальном оборудовании:
  - Горячие потенциально опасные продукты должны храниться в специальных контейнерах и в специальном оборудовании для разогрева блюд, при температуре 140°F (60°C) или выше
  - В специальном оборудовании для хранения должна поддерживаться надлежащая температура, необходимая для разогрева блюд

**Температура приготовления, охлаждения и разогрева:** Столовая должна готовить, охлаждать и разогревать пищу до надлежащей внутренней температуры, чтобы предотвратить вспышки заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями.

Минимальная внутренняя температура:

Морепродукты и свинина 145° F (63° C)

Говяжий фарш 155° F (68° C)

Мясо птицы 165° F (74° C)

Телятина/Молодая баранина 145° F (63° C)

Блюда из яиц 145° F (63° C)

Блюда, приготовленные заранее, должны разогреваться до внутренней температуры 165° F (74° C) в течение 2-х часов.

**Блюда не должны храниться при комнатной температуре:**

Потенциально опасные продукты не должны храниться более 30 минут при температуре опасной температурной зоны 41°F (5°C) – 140°F (60°C)

## 8. Качество продуктов и стандарты безопасности.

### 8.1. Хранение и обработка. Свежая говядина/ Стейки

#### *Порядок осуществления действий:*

- 1) Сразу после приемки свежие стейки из говядины следует охладить до температуры **34° F - 38° F (1° C - 3° C)**. Хранить мясо необходимо в герметичной упаковке в таре производителя. Проверьте правильность заполнения счета-фактуры и укажите дату поставки (если таковая не указана) на упаковке. **Срок хранения нарезанных стейков указан на упаковке.** Нельзя осуществлять приемку мяса, которое было нарезано на куски более чем за два (2) дня до поставки.
- 2) Проверьте герметичность вакуумной упаковки. Товар, упаковка которого повреждена, необходимо вернуть поставщику. Реализацию стейков следует осуществлять в порядке их поступления (**принцип «первый поступил – первый продан»**).
- 3) Подготовка к сервису:
  - o Достаньте стейки (свежие) из упаковки.
  - o Сок, вытекший из мяса, необходимо удалить.
  - o Используйте одноразовые бумажные полотенца.
  - o Выложите стейки на лист, поставьте в холодное место и дайте мясу «подышать» в течение 30-45 минут.

### 8.2. Хранение и обработка. Свежая/замороженная рыба

#### *Порядок осуществления действий:*

- 1) Свежая рыба должна поставляться в специальной таре со льдом. После приемки рыбу необходимо поместить в чешуйчатый или дробленый лед. Внутренняя температура рыбы должна составлять 32°-34° F (0°-1° C). Использовать можно только ту продукцию, которая поступила от поставщиков морепродуктов, прошедших надлежащую проверку.
- 2) Предприятиям общественного питания категорически запрещается упаковывать какую-либо рыбу или морепродукты в вакуум.
- 3) В упаковке с замороженной рыбой концентрация кислорода может быть снижена, такое возможно, если герметичность упаковки нарушается в процессе размораживания и продукт хранится в холодильнике при температуре 36-38 F (2-3 C). Это допустимо и для копченой рыбы, копченых моллюсков или ракообразных, а также мороженой рыбы для суши.
- 4) После приемки свежая рыба сразу же помещается на хранение в самое холодное место холодильной камеры или в специальное место для хранения рыбы.
- 5) Рыба должна храниться:
  - В перфорированной емкости, вложенной в цельную емкость; пространство между ними предназначено для стекания жидкости, образующейся при таянии льда, в котором хранилась рыба.

- В специальном месте для хранения рыбы, заполненном чешуйчатым или дробленным льдом.
- 6) Рыба не должна касаться стенок или дна перфорированной емкости или специального контейнера для хранения рыбы.
- 7) Филе рыбы должно храниться:
  - Кожей друг к другу.
  - Обернутое в чистую полимерную пленку или в пергаментную бумагу.
  - Между двумя слоями чешуйчатого или дробленого льда, так, чтобы верхний (более тонкий слой) не повредил филе.
- 8) Целую нечищеную рыбу можно поместить брюшком вниз в чешуйчатый или дробленный лед, без пластиковой упаковки.
- 9) Удаляйте подтаявший лед и заполняйте емкость свежим чешуйчатым или дробленным льдом. Не допускайте, чтобы рыба хранилась в воде: исчезает натуральный запах рыбы, мышечная ткань становится дряблой.
- 10) Храните разные сорта рыбы в отдельных емкостях или в специальных контейнерах для хранения рыбы.
- 11) Никогда не смешивайте свежую партию рыбы с той, что была доставлена ранее.
- 12) Обеспечьте надлежащий порядок реализации рыбы (**принцип «первым поступил – первый ушел»**). Срок хранения рыбы составляет три дня с момента приемки.
- 13) Размораживание рыбы и/ или морепродуктов (гребешки, креветки и др.):
  - o Если продукт упакован в вакууме, достаньте его из упаковки
  - o Размораживайте продукт в холодильнике при температуре 34<sup>0</sup>-38<sup>0</sup> F (1<sup>0</sup>-3<sup>0</sup> C) в течение 24-х часов.
- 14) Не размораживайте рыбу в застойной воде или при комнатной температуре. Размораживание в холодной проточной воде допускается, но не рекомендуется.
- 15) После размораживания рыбу необходимо сразу же приготовить и подать. Рыба, хранившаяся после размораживания более 24-х часов, как правило, становится мягкой, рыхлой или обезвоженной, и должна быть списана.
- 16) После обработки рыбы следует очистить инструменты и поверхности, с ней контактировавшие, ополоснуть холодной водой, затем вымыть горячей водой с мыльным раствором, еще раз ополоснуть и продезинфицировать.

#### **Примечания:**

- Тушки рыбы должна быть упругими и эластичными, поверхность после нажатия на нее пальцем должна быстро возвращаться в исходное положение (вмятин быть не должно).
- Свежая рыба не обладает специфическим рыбным запахом.
- Свежая рыба должна иметь незамутненные глаза и ярко-красные жабры.

### **8.3. Хранение и обработка.**

#### **Замороженное мясо кур**

##### **Порядок осуществления действий:**

- 1 Мясо кур должно закупаться только на предприятиях, прошедших надлежащую проверку.
- 2 Обязательным требованием к замороженному куриному мясу является отсутствие признаков предыдущего замораживания.
- 3 После приемки продукт следует немедленно поместить на хранение.
- 4 С целью предотвращения возможного перекрестного загрязнения поместите продукт на нижнюю полку холодильника или морозильника.
- 5 Укажите дату и время поступления продукта для обеспечения его реализации **в порядке поступления** (принцип «первым поступил – первый продан»).
- 6 Размораживать продукт следует в холодильнике при температуре **36<sup>0</sup>-38<sup>0</sup> F (2<sup>0</sup>-3<sup>0</sup> C)**.
  - Для полного размораживания продукции может потребоваться достаточное количество времени (до двух дней).
  - Переложите замороженное мясо кур из коробки или пластикового контейнера в выложенный пергаментом лоток.
  - Накройте продукт или поместите его в специальный контейнер с дверцами.
7. Промывайте оттаявшее куриное мясо питьевой водой.

Следите, чтобы вода, стекающая с тушки, не попала на находящиеся рядом продукты или поверхности.

  - Тщательно просушите тушку перед началом готовки.
  - Тщательно вымойте, сполосните и продезинфицируйте все поверхности, оборудование и приборы, контактировавшие с сырым мясом курицы или с водой, которой его промывали.
8. Если для обработки куриного мяса используется маринад, то после завершения обработки он должен быть выброшен. Ни в коем случае не допускается повторное применение маринада для свежих продуктов, также его нельзя добавлять в блюдо в процессе готовки (например, поливать им мясо во время готовки).

#### **Охлаждённое мясо кур**

##### **Порядок осуществления действий:**

1. Мясо птицы должно закупаться только на предприятиях, прошедших надлежащую проверку
- Тушки птиц должны находиться в хорошем состоянии, на них не должно быть прорывов кожи, пятен, кровоподтеков и других дефектов.
- Филе куриных грудок должно быть очищено от излишков жира, хрящей, от костей и инородных предметов. Количество кровоподтеков и других дефектов не должно превышать установленные нормы. Филе птицы должно быть без повреждений.
  - Филе куриных грудок с косточкой должно быть очищено от излишков жира, хрящей и инородных предметов. Количество кровоподтеков и других дефектов не должно превышать установленные нормы. Филе птицы должно быть без повреждений.
1. При поставке мясо птицы должно храниться при температуре 28°-32°F (-2°-0°C).
    - Для охлаждения свежего мяса птицы во время доставки и хранения нельзя использовать лед.
    - После приемки продукт следует немедленно поместить на хранение на нижнюю полку холодильника.

- Если птица имеет неприятный запах, покрытую слизью, потемневшую или позеленевшую кожу, а также, если температура при поставке товара не соответствует вышеуказанной, следует отказаться от партии товара.

3. Хранить мясо птицы следует при температуре 32°-38°F (0°-3°C).

**Примечания:**

- При обработке сырого мяса птицы соблюдайте осторожность; используйте перчатки в целях соблюдения личной гигиены и для предотвращения перекрестного загрязнения.
- Сырое мясо птицы должно готовиться до минимальной внутренней температуры от 165°F (74°C).

#### 8.4. Хранение и обработка. Яблоки и груши

**Порядок осуществления действий:**

1. Яблоки или груши, особенно с **грубой кожурой**, требуют специальной обработки.
    - o После приемки плоды необходимо хранить в таре производителя при температуре 41°F (5°C) или ниже.
  2. На коже может скапливаться грязь и почвенные микроорганизмы, которые могут стать причиной заболеваний. Поэтому перед нарезкой плоды необходимо вымыть и продезинфицировать.
    - o Обработайте кожуру специальной щеткой для овощей
    - o Промойте плоды холодной водой
    - o Поместите плоды в специальный раствор для мытья овощей и фруктов
    - o Еще раз промойте плоды водой
  3. Во время удаления кожуры с плода, используйте чистую и продезинфицированную разделочную доску
    - o С целью предотвращения перекрестного загрязнения используйте чистый и продезинфицированный нож.
  4. Для нарезки очищенных плодов используйте разделочную доску разделочную доску для готовых к употреблению продуктов.
    - o С целью предотвращения перекрестного загрязнения используйте чистый и продезинфицированный нож.
    - o Для удаления семян используйте чистую и продезинфицированную ложку или специальный совок.
  5. Период времени, в течение которого можно подавать нарезанные плоды, не должен превышать 4-х часов.
    - o Не допускайте хранение предназначенных для подачи при температуре опасной температурной зоны (41-140°F или 5-60°C).
  6. Все нарезанные плоды, оставшиеся после подачи, необходимо выбросить.
- 8.5. До момента подачи нельзя смешивать яблоки или груши с другими плодами и фруктами.

**Примечания:**

- Для мытья овощей и фруктов рекомендуется использовать средства «Веги Уош» (Эколаб), 10% раствор поваренной соли или 3% раствор столового уксуса. Следуйте инструкциям по применению. Один раз в месяц проверяйте правильность концентрации средства.

## **8.5.Хранение и обработка. Зелень, листья салата.**

### **Порядок осуществления действий:**

1. Зелень, листья салата и овощи требуют специальной обработки.  
После приемки эти продукты в таре производителя необходимо поместить холодильник на хранение при температуре **41°F (5°C)**.
2. На зелени и овощах может скапливаться грязь и почвенные микроорганизмы, которые могут стать причиной заболеваний. Поэтому перед приготовлением продукты необходимо вымыть.
  - Налейте в чистую раковину специальное средство для мытья овощей
  - Используйте холодную воду
  - Перед обработкой продуктов необходимо вымыть руки
  - Опустите зелень или овощи в раствор средства не менее чем на 30 секунд
  - Высушите продукты
3. Если вы используете «Готовые к употреблению в пищу» зелень и овощи, которые перед упаковкой уже прошли этап санитарной обработки и которые можно повторно не мыть, убедитесь, что:
  - Продукт поступил в герметичной упаковке, на которой указано: «обработано» или «готово к употреблению»
  - Поставку продукта осуществило предприятие, прошедшее надлежащую проверку
4. После обработки и нарезки зелени и овощей не допускайте их хранения при температуре опасной температурной зоны (41-140°F или 5-60°C)
5. Всю зелень и овощи, оставшиеся после подачи, необходимо выбросить.

### **Примечания:**

- Для мытья овощей и фруктов возможно применение средства «Веги Уош» (Эколаб), 10% раствор поваренной соли или 3% раствор столового уксуса. Следуйте инструкциям по применению. Один раз в месяц проверяйте правильность концентрации средства. \_

## **8.6. Хранение и обработка. Котлеты.**

### **Цель**

Приготовление свежего фарша из говядины и его дальнейшее использование для приготовления котлет всегда связано с определенными рисками. Учитывая характер продукции, необходимо выполнить ряд определенных действий, соблюдая при этом все особенности обращения с продукцией из говяжьего фарша (сырой или замороженной). При условии соблюдения всех установленных правил количество опасных факторов снижается и их можно легко контролировать. Подбор поставщиков качественного сырья является одним из основных способов предотвратить возникновение пищевых заболеваний, вызываемых такими патогенными микроорганизмами, как кишечная палочка 0157: H7, сальмонелла и листерия. Недостаточно серьезное отношение к этому вопросу может обернуться для отеля финансовыми убытками и потерей репутации.

Содержание в надлежащем состоянии оборудования, соблюдение правил хранения и температурного режима во время процесса производства, а также чистота и исправное состояние мясорубочной машины и инструментов являются гарантией того, что гость в итоге получит полезный для здоровья продукт высочайшего качества.

Вы можете пользоваться данной процедурой при производстве блюд из других видов мяса (например, свинины, телятины, др.) **Использовать вторичное мясное сырье (обрезки говядины) для приготовления котлет из говяжьего фарша строго запрещается. Говяжий фарш, приготовленный из вторичного мясного сырья, предназначен для приготовления только тех блюд, минимальная внутренняя температура которых при готовке достигает 165° F (74°C).**

### **Поставка и хранение:**

Говядина должна поставляться в охлажденном виде при температуре **36°- 38°F (2-3°C)**, в неповрежденной упаковке

Замороженная говядина должна поставляться при температуре **10°F (-12°C)** или ниже.

- Хранить мясо необходимо в таре изготовителя, соблюдая все правила хранения.
- Если филе приобретается без упаковки (на местном предприятии), то на момент поставки оно должно быть свежим, без посторонних запахов, соответствовать всем стандартам качества.

### **Оборудование и гигиена:**

- Мясорубочные машины должны храниться в холодильной камере или в охлаждаемом помещении при температуре **36°- 38°F (2-3°C)** или ниже.
- В перерывах между использованиями части мясорубки (толкач, шнек, нож, чаши, ножевые решетки и другие детали) должны храниться в охлаждаемом месте; их необходимо упаковать в полиэтилен, поместить в пластиковый контейнер и убрать на хранение в холодильник в зону с самой низкой температурой.
- В целях предотвращения возможного перекрестного загрязнения работники кухни должны мыть руки специальным антибактериальным мылом перед и после приготовления сырого мяса.
- Необходимо ограничить число сотрудников, которым разрешено участвовать в процессе приготовления продукции. Это снизит необходимость в проведении обучающих мероприятий и уменьшит риск возникновения перекрестного загрязнения продукции.
- Сотрудники должны использовать виниловые перчатки в процессе производства продукции (на всех этапах, включая формирование котлет из фарша).

### **Производство фарша:**

- Достаньте из холодильника толкач, шнек, нож, чаши, ножевые решетки и другие детали мясорубки; соберите мясорубку непосредственно перед началом процесса приготовления.
- Положите хорошо охлажденное мясо в загрузочное отверстие мясорубки; складывайте готовый фарш в охлажденный, чистый и продезинфицированный контейнер
- Если требуется повторная переработка фарша, прокрутите продукт еще раз и поместите в чистый и продезинфицированный контейнер
- Непрерывный процесс перекручивания мяса после первого запуска (охлажденной) мясорубочной машины способствует ее эффективной работе и снижает возможность перекрестного загрязнения.
- Сразу же после перекручивания готовый фарш необходимо использовать для производства котлет или поместить в холодильник в закрытом контейнере на хранение при температуре **36°- 38°F (2-3°C)** или ниже.



### **Производство котлет из говяжьего фарша:**

- Производство котлет из говяжьего фарша должно происходить в охлаждаемом помещении при температуре **36°- 38°F (2-3°C)**.
- Во время процесса производства необходимо пользоваться перчатками.
- Все формы должны быть охлажденными.
- Накрывать формы следует полиэтиленовой пленкой.
- Поместите сформированные котлеты в формы, прижмите их ладонью, так, чтобы края котлет получились ровными и гладкими.
- Не следует затягивать процесс формирования котлет; избегайте чрезмерного механического воздействия на продукт.
- Как только котлеты будут сформированы, переложите их по отдельности на подходящие по размеру листы пергамента и уложите по 4-6 штук в чистый, продезинфицированный лоток для хранения из нержавеющей стали или пластмассы.
- Никогда не смешивайте старую продукцию с только что приготовленной и всегда используйте для хранения чистые и продезинфицированные контейнеры.
- Сразу после окончания процесса приготовления накройте готовую продукцию, промаркируйте и укажите дату производства.
- Готовые котлеты следует хранить в холодильнике

### **Чистка и обслуживание мясорубочной машины и ее деталей:**

- Важным фактором, влияющим на питательную ценность говяжьего фарша и на высокое качество производимой из него продукции, является чистка и надлежащее обслуживание мясорубочных машин.
- В перерывах между использованием мясорубочные машины и их детали необходимо мыть, ополаскивать, дезинфицировать, тщательно просушивать и охлаждать.
- После каждого использования мясорубочные машины следует разобрать и стараться ограничивать, насколько это возможно, количество раз их запуска в день. Достаточно одного-двух раз.
- Перед тем как начать чистку и мытье машины, убедитесь, что она отключена от сети.
- Снимите все части и детали машины; вымойте, сполосните и продезинфицируйте их с помощью системы двух ванн
- Не используйте для мытья деталей посудомоечную машину, так как во время этого процесса из-за воздействия высокой температуры частицы мяса могут застревать в решетках, шнеке и в других деталях машины.
- Использование системы двух ванн для мытья оборудования позволит лучше промыть оборудование и полностью удалить остатки мяса.
- Применение жесткой синтетической щетки для чистки мясорубочных ножей вместо синтетической губки позволит лезвиям ножей дольше оставаться острыми.
- Так как большинство деталей мясорубок имеют небольшой размер, после мытья, ополаскивания и дезинфекции их следует сразу же вернуть лицу, ответственному за мясорубочные машины.
- Сушить мясорубки и их детали можно в тех помещениях, где они обычно хранятся.
- Ножи должны быть всегда наточены, или же их следует периодически чередовать с деталями запасного комплекта (рекомендуется раз в месяц).
- Тупые ножи значительно снижают качество конечного продукта.

### **Примечания:**

- Подмешивание (добавление свежих или сухих приправ, трав или специй) может стать причиной перекрестного загрязнения продукта микроорганизмами, а также способствовать их росту и категорически запрещено.
- В процессе приготовления продукции необходимо содержать все поверхности, приборы, оборудование и продукты в идеальной чистоте, соблюдая надлежащий температурный режим.
- В процессе формирования котлет одновременно используйте небольшое количество говяжьего фарша. Нельзя замораживать продукт для его дальнейшего повторного использования.

## Термины

**Метод «Дерева принятия решений» для определения ККТ:** Ряд вопросов, помогающих определить, является ли контрольная точка критической контрольной точкой.

**Контроль:** (а) Управление условиями труда для сохранения их в соответствии с установленными критериями. (б) Состояние, при котором совершаются установленные действия, удовлетворяющие всем критериям.

**Контрольная точка:** Этап, на котором осуществляется контроль за биологическими, химическими и физическими факторами.

**Корректирующее действие:** Действия, предпринятые для устранения причины обнаруженного несоответствия.

**Критерий:** Необходимое условие, которое учитывается при оценке или принятии решения.

**Критическая контрольная точка:** Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, необходимый для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

**Критический предел:** Критерий, разделяющий допустимые и/или недопустимые значения контролируемого биологического, химического или физического фактора, для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

**Несоответствие:** Нарушение критического предела.

**ХАССП:** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность пищевой продукции.

**План ХАССП:** Документ, подготовленный в соответствии с принципами ХАССП, для предотвращения и контроля рисков, связанных с физическими, химическими и биологическими факторами, влияющими на безопасность пищевой продукции.

**Система ХАССП:** Результат реализации плана ХАССП (совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации плана ХАССП).

**Команда ХАССП:** Группа специалистов, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**Риск:** Биологический, химический или физический фактор, который при отсутствии надлежащего контроля может стать причиной нарушения здоровья.

**Анализ риска:** Процедура сбора и оценки информации о рисках, связанных с продуктами питания, для выявления опасных факторов и принятия необходимых мер согласно плану ХАССП.

**Мониторинг:** Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений с целью оценки того, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта, а также для составления документации, используемой в дальнейшем для верификации.

**Программы предварительных мероприятий:** Действия, в том числе и установившаяся практика организации производства, связанные с условиями эксплуатации, на которых основана система ХАССП.

**Опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Этап:** Стадия, процедура, действие или период в пищевой цепи: от производства сырья до конечного потребления.

**Валидация:** Получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что мероприятия по управлению рисками, осуществляемые согласно плану ХАССП, способны быть результативными.

**Верификация:** Подтверждение соответствия плана ХАССП установленным требованиям и способности системы функционировать согласно плану.

## Интернет-ресурсы

[Принципы ХАССП \(Анализ рисков и критические точки контроля\) и рекомендации по применению \(Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines\)](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/HACCPPrinciplesApplicationGuidelines/default.htm)  
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/HACCPPrinciplesApplicationGuidelines/default.htm>

[Руководство по ХАССП Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН \(Food and Agriculture Organization HACCP Guidance\)](http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm)  
<http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>

[Кодекс продуктов питания \(2009\) Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и лекарственных препаратов \(FDA Food Code 2009\)](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009)  
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009>