

Рабочий лист ХАССП

Этап процесса (технологическая операция):

- 01 — Температура в морозильных камерах -18 С
- 02 - Температура в холодильных камерах +4, +2 С
- 03— Сроки хранения (годности)
- 04 — Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы : Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6 С, для морозильных камер не выше - 18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами, подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Завхоз на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.
2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.
3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И- 03-09-2015.

На основании полученной информации завхоз принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании повара или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: завхоз, медсестра

Действия в случае нарушений критических пределов:

изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Завхоз: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.