



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 437 «СОЛНЕЧНЫЙ ЛУЧИК»**

Перекрестные загрязнения



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ № 437
Н. Ф. Бухгамер
2021 г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ»

Дата введения: 15 июля 2021 г.

г. Екатеринбург
2021 год

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 7 части 1, статьи 10 части 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001, контроля и выявления физического, аллергенного, химического и микробиологического загрязнения.

1.2. Процедура применяется во всех процессах пищеблока МАДОУ детский сад № 437 (далее – Учреждение).

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

2.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

Контроль – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией является **Повар**.

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ

5.1 Виды перекрёстных загрязнений:

- микробиологическое;
- химическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

5.2 Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:

- зоны приемки сырья и упаковочных материалов;
- склады;
- размораживание продукта;
- зоны подготовки сырья и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

5.2.1 Зоны приемки сырья и упаковочных материалов

- эффективная и быстрая разгрузка транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья;
- поступающие материалы должны быть в чистой сухой и целой упаковке;
- должны быть предусмотрены средства перемещения и утилизации вторичной упаковки (например, картонных коробок);
- дезинфекция наружной упаковки;
- уборка зон приёмки сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья и упаковочных материалов является **Кладовщик**.

5.2.2 Склады

- складские помещения должны быть сухими, чистыми;
- обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью;
- уборка складских помещений должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;
- стеллажи чистые, температурные и влажностные режимы хранения соблюдаются;
- отсутствия загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;
- отсутствия заболеваний персонала.

Ответственным за соблюдение требований к складским помещениям является **Кладовщик**.

5.2.3 Размораживание продукта

При распаковывании продуктов **Повар** должен:

- осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом.

При размораживании сырья **Повар** должен:

- соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);
- при размораживании мяса проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6⁰С);
- при размораживании в мясорыбном цехе разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;
- для обработки сырой птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;
- рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12⁰С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

После размораживания **Повар** должен:

- мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови, затем промыть проточной водой;
- по окончании работы щетки очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50⁰С, ополоснуть, замочить в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить;
- не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна;
- тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 - 50⁰С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

5.2.4 Порядок обработки яиц

Обработку яиц проводят в мясорыбном цехе.

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

- тара, а также ванна, используемые для обработки яиц, промаркирована соответствующим образом;
- обработка яиц проводится при полном их погружении в раствор;
- обработка яиц осуществляется согласно утверждённой руководителем группы ХАССП рабочей инструкцией;
- сотрудник после обработки яиц должен использовать дез. средство для рук.

5.2.5 Зоны подготовки сырья и тепловой обработки

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку.

В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и контролируется наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки **Повар** должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:
- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВО» - вареные овощи,
- «Гастрономия»,
- «Сельдь»,
- «Зелень»,
- «Х» - хлеб.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать:

- санитарной обработке;
- механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках **Повар** обязан поставить в известность **Заведующего хозяйством** и не использовать их.

Основные правила для персонала:

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости переключать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо и овощи держите отдельно от приготовленной продукции.
4. Соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дез. растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. В холодильнике храните отдельно сырые и готовые продукты.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мойте руки:
 - ✓ перед началом работы,
 - ✓ после посещения туалета,
 - ✓ высмаркивания,
 - ✓ после каждого перерыва в работе,
 - ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами, рыбой,
 - ✓ после уборки,
 - ✓ после пореза или смены повязки.

5.2.6 Маркировка и хранение уборочного инвентаря

- уборка во всех цехах по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответственно для каждого цеха отдельно;
 - хранить инвентарь в специально отведенном месте;
 - маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;
 - уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;
 - маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:
 - ХЦ – холодный цех (пол, стены или др.);
 - ГЦ – горячий цех (-/-);
 - ОЦ – овощной цех (-/-);
 - Склад (-/-);
 - Туалет и т.д.

5.2.7 Требования к вентиляционной системе

- производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;
- бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;
- оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;
- ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

5.2.8 Удаление отходов

- отходы собирают в маркированные емкости;
- удаляют при заполнении не более чем на 2/3;
- любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

5.3 Физические загрязнения

Источники загрязнения:

- деревянные поддоны;
- инструменты;
- оборудование;
- персонал;
- хрупкие и бьющиеся предметы.

5.3.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, персонал должен:

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную уборку и генеральную, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка – он должен быть промаркирован);
- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.

При обнаружении сколов, трещин, разрушений поддонов инвентаря складировать их в специально отведенное место, исключить для применения.

При обнаружении разбитого стекла остановить работу и предпринять следующие меры:

- принять меры по предотвращению контакта битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;
- организовать уборку битого стекла;
- организовать работы по идентификации и помещению продукции с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.

5.4. Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции представлена в Приложении 1.

