

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

УТВЕЖДАЮ:

Заведующий

_____ **Т.А. Кузнецова**

«31» мая 2021 г.

Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП при производстве и реализации продукции общественного питания

На объекте:	МДОБУ «Кузьмоловский ДСКВ»
Фактический адрес объекта:	Ленинградская область, Всеволожский район, г.п. Кузьмоловский, ул. Победы, д. 10

2021 г.

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

1. Область применения

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: **производство и организация потребления продукции общественного питания**

Настоящая Программа производственного контроля разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Цель производственного контроля - охрана здоровья потребителей. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Порядок пересмотра и/или внесения изменений в программу производственного контроля устанавливает предприятие.

1.1 Характеристика объекта

Наименование:	<i>МДОБУ «Кузьмоловский ДСКВ»</i>
Свидетельство о гос. регистрации:	<i>1024700559729 от 25.10.2002г.</i>
Юридический адрес:	<i>188663, Ленинградская область, Всеволожский район, г.п. Кузьмоловский, ул. Победы, дом 10</i>
Фактический адрес:	<i>Ленинградская область, Всеволожский район, г.п. Кузьмоловский, ул.Победы,дом 10</i>
Ф.И.О. руководителя, телефон:	<i>Кузнецова Татьяна Александровна, Заведующий, т. 8(81370)93774.</i>
Назначение объекта:	<i>Дошкольное образовательное учреждение</i>
Вид осуществляемой деятельности:	<i>Производство и организация потребления продукции общественного питания в детском саду</i>
Форма собственности объекта:	<i>Муниципальная</i>
Тип строения:	<i>Капитальное</i>

1.2 Характеристика помещений

Производственные помещения:	<i>Холодный цех, горячий цех, продуктовая кладовая, овощная кладовая</i>
Административные помещения:	<i>Кабинет заведующего</i>
Бытовые помещения:	<i>Раздевалка, душевая</i>

1.3 Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение:	<i>Централизованная. Водопроводная вода по микробиологическим показателям. Соответствует требованиям СанПиН СанПиН 1.2.3685-21</i>
Горячее водоснабжение:	<i>Централизованное</i>
Система канализации:	<i>Централизованная, в городскую сеть</i>
Система отопления:	<i>Централизованная</i>
Система вентиляции:	<i>Приточно-вытяжная</i>
Электроснабжение:	<i>централизованное</i>
Освещение:	<i>искусственное, естественное</i>

1.4 Территория

Прилегающая территория:	<i>Площадь 10469м2. Территория ограждена, покрытие асфальтовое, благоустроена, спланирована, имеются подъездные пути для автотранспорта к зоне разгрузки, погрузки</i>
Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов:	<i>нет</i>
Договор на вывоз и размещение отходов:	

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

1.5 Режим работы, ответственность

Штаб работников:	<i>67 чел., включая совместительство, подлежат медицинскому осмотру: 67 чел.</i>
Режим работы объекта:	<i>с 7:00 до 19:00</i>
Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля:	<i>Иванова О.С.</i>
Ответственный за формирование на предприятии инструктивно-методической базы	<i>Иванова О.С.</i>
Приказ о назначении ответственного:	<i>№ 60 ОД от "31" мая 2021 г.</i>

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.1 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
 - 2.2 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
 - 2.3 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.
 - 2.4 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
 - 2.5 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
 - 2.6 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.
 - 2.7

3. Термины и определения

- 3.1 Аккредитованная испытательная лаборатория – испытательная лаборатория, прошедшая аккредитацию в установленном порядке.
- 3.2 Входной контроль – контроль сырья и материалов, поступающих на предприятие – изготовитель и предназначенных для использования их при производстве продукции.
- 3.3 Дерево принятия решений – логическая последовательность вопросов, путем ответа на которые осуществляется установление критических контрольных точек (ККТ) на каждом этапе процесса.
- 3.4 Инженерно-технический контроль – контроль технической исправности основного и вспомогательного технологического оборудования, средств механизации, систем отопления, энергоснабжения, водоснабжения, вентиляции, канализации, очистных сооружений, производственных и вспомогательных зданий, помещений и др.
- 3.5 Капитальный ремонт – ремонт, выполняемый для устранения неисправности или полного, или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.
- 3.6 Качество продукции – степень соответствия характеристик продукции установленным требованиям.
- 3.7 Контрольная точка (КТ) – этап технологического процесса, на котором осуществляется контроль.
- 3.8 Контроль санитарно-гигиенического состояния производства – проверка соответствия объекта установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.
- 3.9 Корректирующее действия (мероприятие) – действие, которое должно быть предпринято для устранения причины выявленного несоответствия или иной нежелательной ситуации.
- 3.10 Коррекция – действие по устранению выявленного несоответствия объекта контроля регламентированным требованиям.
- 3.11 Критическая контрольная точка (ККТ) – этап, на котором может быть применен контроль и который является существенным для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня.
- 3.12 Микробиологический контроль – проверка соответствия объекта контроля установленным микробиологическим требованиям и гигиеническим нормативам.
- 3.13 Опасный фактор – биологический, физический или химический фактор (вещество, агент, компонент) в продукте или условия, потенциально способные негативно повлиять на здоровье потребителя.
- 3.14 Планово-предупредительный ремонт – совокупность запланированных организационных и технических по уходу и контролю за оборудованием, его обслуживанию и ремонту.
- 3.15 Предупреждающие мероприятия – любое действие, которое должно быть предпринято для устранения или снижения до допустимых пределов потенциального риска для обеспечения безопасности и/или качества продукции.
- 3.16 Приемочный (выходной) контроль – контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к поставкам и/или использованию.
- 3.17 Программа производственного контроля – документ предприятия, содержащий перечень значимых факторов производственной среды, технологических процессов, сырья и вспомогательных материалов, производимой и реализуемой продукции с указанием конкретных мероприятий по осуществлению производственного контроля, периодичности этих мероприятий и ответственных исполнителей.

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

3.18 Производственный (внутренний) контроль – контроль соблюдения требований технического регламента, санитарных правил, нормативных и технических документов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, в том числе путем лабораторных испытаний, исследований и измерений, осуществляемых производителями на соответствующих стадиях производства, включая вспомогательные, подготовительные технологические операции, хранение, транспортирование.

4. Перечень договоров, заключенных со сторонними организациями

№ п/п	Договор (номер, назначение, когда заключен)	С кем заключен	Действителен до	Кто контролирует исполнение
1	Лабораторные испытания (продукция, смывы, вода)	ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах"	31.12.2022	Иванова О.С.
2	Дезинфекция	ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах"	31.12.2022	Иванова О.С.
3	Дератизация, дезинсекция	ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах"	31.12.2022	Иванова О.С.
4	Вывоз и размещение отходов	АО "Управляющая компания по обращению с отходами в Ленинградской области"	31.12.2022	Иванова О.С.
5	Обслуживание оборудования (печного, холодильного, вентиляционного, поверка средств измерения)	ООО "Вызов"	31.12.2022	Иванова О.С.
6	Медицинское обслуживание сотрудников	ООО "МЦ"Диона"	31.12.2022	Иванова О.С.

5. Перечень опасных факторов

Тип ОФ	Наименование ОФ	Источник возникновения ОФ	Описание ОФ	Вред для здоровья потребителей
Микро биологически (М)	КМАФАнМ (Количество Мезофилл-аэробных, факультативно-анаэробных м/о)	Вода, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, персонал, окружающая среда	В составе КМАФАнМ представлены группы микроорганизмов – бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Их общая численность свидетельствует о санитарно-гигиеническом состоянии продукта, степени его обсемененности микрофлорой. Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами (санитарно-показательные микроорганизмы). Главным образом это результат несоблюдения правил гигиены при производстве и хранении. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции Высокая бактериальная обсемененность является частой причиной пищевых отравлений, возникающих у людей. Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита.	Может вызвать заболевание.
М	БГКП	Вода, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, персонал, окружающая среда	Эта группа объединяет более 100 видов микроорганизмов, обитающих в кишечнике человека, животных и птиц. Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37 °С, но могут размножаться и при комнатной температуре. Погибают при +60 °С за 15 минут. В случае наличия в продуктах питания или воде БГКП, выше допустимого уровня, вероятно развитие кишечных инфекций. Всего таких заболеваний более 30. Из них самое безобидное — так называемое пищевое отравление, а самые опасные — холера, брюшной тиф, ботулизм и подобные. Большинство видов кишечной палочки безопасны. Однако некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (преимущественно эндотоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.	Может вызвать заболевание.
М	Псевдотуберкулез и кишечный иерсиниоз	Сырье, вспомогательные материалы, упаковка, оборудование, вода, персонал, окружающая среда.	Инфекционное заболевание, передающееся алиментарным путем (через пищу) и характеризующееся полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов, при генерализованных формах - полиорганным поражением и склонностью к обострениям, рецидивам и хронизации процесса. Выявленные виды заражения продукции: при псевдотуберкулезе – это некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике. При кишечном иерсиниозе – нарушение режима сбора, обработки продукции, длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд.	Может вызвать тяжелое заболевание.
М	Кишечная палочка (E.coli)	Входящее сырье, материалы, упаковка, вода, окружающая среда, персонал (непосредственный контакт персонала с продукцией).	Кишечная палочка – условно-патогенная бактерия (более 100 видов), которая живет в кишечнике человека, животных и птиц. Является показателем санитарного состояния. Обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и долго сохраняются в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37 °С, но могут размножаться и при комнатной температуре. Погибают при +60 °С за 15 минут. Большинство видов кишечной палочки безопасны, однако некоторые типы кишечной палочки вырабатывают опасные токсины в процессе своей жизнедеятельности (преимущественно эндотоксины), которые могут привести к возникновению отравления. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди. Данное заболевание протекает в виде различной тяжести энтеритов, энтероколитов в сочетании с синдромом общей интоксикации.	Может вызвать заболевание.
М	Бактерии рода Proteus	Сырье.	Пищевые токсикоинфекции и различные гнойные заболевания. Инкубационный период 4 – 20 часов. Факультативный анаэроб. Вырабатывают энтеротоксины (кишечные яды).	Может вызвать заболевание.
М	Грамположительные, спорообразующие, подвижные палочки (Bacillus cereus)	Мясные и молочные продукты, овощи, супы. Окружающая среда	Вызывают у людей желудочные заболевания (диарею и др.). Заболевание, как правило, непродолжительное и прекращается без какого-либо лечения, однако зарегистрированы также и единичные смертельные случаи. Наиболее быстро Bacillus cereus размножается в измельченных продуктах (фарш, котлеты, колбаса, кремы). Размножению Bacillus cereus препятствуют кислая среда (при pH 4,5-5 рост клеток прекращается) и высокая концентрация сахара. При хранении зараженной пищи в холодильнике (при 0...+4°C) патоген не размножается. Оптимальная температура роста – 30-32°C, максимальная – 37-48°C, минимальная 10°C. Во всех случаях интенсивному накоплению бактерий и стимулированию токсинообразования способствует нарушение температурных условий и сроков хранения готовых к употреблению блюд и скоропортящихся продуктов. При этом интенсивное размножение Bacillus cereus в таких продуктах происходит при температуре выше 15°C.	Может вызвать заболевание.

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

M	Патогенные, в том числе сальмонелла	Сырье, тара, окружающая среда (непосредственный контакт персонала с продукцией), животные и птицы	Во всем мире сальмонелла является одним из наиболее распространенных возбудителей пищевых отравлений, инфицирующих большинство видов сырых продуктов. Сальмонеллы относятся к наиболее опасным возбудителям кишечных инфекций человека и сельскохозяйственных животных. В некоторых случаях заболевание может быть настолько серьезными, что требуется госпитализация. У таких больных сальмонеллезная инфекция может распространиться из кишечника в кровь и другие участки тела. Если больной своевременно не прошел лечение антибиотиками, то это может привести к смерти. Пожилые люди, младенцы и лица с нарушениями иммунной системы будут в первую очередь поражаться наиболее тяжелой формой заболевания. Продукты, зараженные сальмонеллой, вызывают пищевое отравление и гастроэнтерит (рвота, диарея, боли в животе и высокая температура). Уровень смертности составляет между 0,1 и 0,2%. Смертельные исходы имеют место у пациентов с низким иммунитетом. Виды <i>Salmonellatyphimurium</i> и <i>Salmonellacholerae</i> , а также штаммы <i>Salmonelladublin</i> при попадании в кровь вызывают очаговую инфекцию в различных органах.	Может вызвать летальный исход.
M	Стафилококки	Сырье, персонал	Стафилококк золотистый – наиболее опасный возбудитель гнойных инфекций, он может вызывать маститы, фурункулы, абсцессы внутренних органов. Эпидермальный стафилококк – менее вирулентный возбудитель тех же инфекций. Стафилококки нередко вызывают пищевые отравления, что связано с их способностью вырабатывать яды – энтеротоксины. При попадании токсинов в желудочно-кишечный тракт возникают тошнота, рвота, понос. Возможно заражение от больного персонала (например, гнойничковые язвы на руках). Стафилококковые отравления пищевых продуктов (стафилококковый энтеротоксикоз и энтеротоксиния). Смертельные случаи в результате стафилококкового отравления отмечаются редко. Инкубационный период 2 – 4 часа. Количество штаммов снижается на 99,9 % при воздействии уксусной, молочной, фосфорной, лимонной, соляной кислот при pH среды от 3,8 до 4,5. Погибает при 70-80°C в течение 10 мин. Бактерицидное действие 20-25% хлорида натрия, 60-70% сахарозы. При температуре 35-37°C энтеротоксин образуется в молоке через 5-12 ч, а при комнатной температуре хранения (18-20°C) - через 8-18 ч.	Может вызвать заболевание.
M	Листерии (<i>L. Monocytogenes</i>)	Салаты из сырой капусты, моркови, готовое мясо, мясо птицы	Являются возбудителями заболевания листериоз у животных и человека. Листерии - бактериальная инфекционная болезнь, характеризующаяся множеством источников инфекции, разнообразием путей передачи возбудителя, различными клиническими проявлениями, высокой летальностью у новорожденных и лиц с иммунодефицитами. Инфекционная болезнь – листериоз, характеризуется септическими явлениями, поражением центральной нервной системы и генитального аппарата. Летальный исход. Уровень смертности у инфицированных лиц остается высоким во всем мире, несмотря на относительно низкое число случаев заболевания этой болезнью. Растут в широком интервале температур (от 1 до 45°C) и pH (4-10). При 4-6°C (температура бытового холодильника) листерии способны размножаться в мясе, молоке, масле, сыре, других продуктах, а также в почве, воде, на растениях и в грубых тканях. температурный оптимум для роста 30-37°C, оптимум pH=7,2-7,4. Погибает при 100°C через 10 – 15 мин, при 55°C – через 1 час	Может вызвать летальный исход.
M	Спорообразующая палочка (<i>Clostridium botulinum</i>)	Продукты в вакуумной упаковке; консервированные продукты, сырокопченые окорока, мясные и рыбные слабосоленные, вяленые и копченые изделия	Для разрушения ботулотоксина требуется температура 100°C в течении 30 минут При концентрации соли 6-10% рост бактерий прекращается. При pH 6,5 и 25C споры типа А инактивируются в течении 6 – 8 мин, типа В в течении 3 – 8 мин, типа Е – в течении 4-6 мин. Типа В инактивируются облучением в дозе от 3,5 (при 20C) до 5,28 (при 196C) Мрад. Такая обработка уменьшает количество спор в раз. Большая вероятность летального исхода (интоксикация, вызванная термолabileм токсином).	Может вызвать летальный исход.
M	Сульфидредуцирующие клостридии	Сырье (консервированные продукты растительные консервы, особенно с низкой кислотностью, рыба слабосоленая). Приготовленное мясо: котлеты из мясного фарша, вареное мясо, хранившееся при комнатной температуре, холодные мясные закуски; включая запеканки.	Палочки перфрингенс широко распространены в природе, поэтому их споры могут попасть в пищевые продукты, выживать в процессе термической обработки и активно размножаться при хранении котлет, вареного мяса, холодных мясных закусок и др. изделий в условиях, благоприятных для их жизнедеятельности. При температуре 20°C их развитие замедляется, при 2-4 °C - прекращается. Не развивается в среде с pH 3,5-4,0 и ниже и в присутствии 10-12% поваренной соли. Оптимум для развития pH – 7,2-7,4, рост возможен и в интервале pH 5-8,5. Споры очень устойчивы к нагреванию. При варке мяса некоторые штаммы погибают за несколько минут, тогда как другие (серовары А и С) выживают при кипячении и даже автоклавировании в течение 1-6 ч. Размножение бактерий при хранении готовых продуктов может создавать угрозу пищевого отравления. Обычно бактерии хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые, мясные продукты, густые супы и соусы.	Может вызвать заболевание.
M	Психротрофные микроорганизмы (дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Сырье (молоко, молочные продукты), оборудование	Психротрофные микроорганизмы – бактерии, которые могут расти при различных температурах, но высокоактивные при низких температурах в диапазоне от +5 до -20 °C. Развиваясь в молоке и молочных продуктах в процессе их хранения при низких температурах, психротрофные бактерии вызывают глубокие гнилостные изменения белка, а также прогоркание, обусловленное разложением жира. Повышенная кислотность угнетает развитие психротрофных бактерий так же, как и гнилостных. Поэтому чаще всего они обнаруживаются в сыром молоке при длительном хранении его при низких температурах или в сладкосливочном масле в процессе его хранения при плюсовых температурах. Микрококки чаще всего не вызывают каких-либо заболеваний, однако они могут быть причиной оппортунистических инфекций, особенно у индивидуумов с ослабленным иммунитетом, например, у ВИЧ-инфицированных. Психротрофные бактерии способны выживать на поверхности технологического оборудования и на полу в перерабатывающих цехах благодаря наличию влажности и остатков питательных веществ. Кроме того, низкие температуры на участках переработки слабо влияют на ингибирование роста этих бактерий. Тщательная уборка и санитарная обработка технологического оборудования и полов могут существенно снизить популяции психротрофных бактерий до остаточного количества. Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик, а так же некоторые плесневые грибы могут вызывать заболевания животных и человека — аспергиллезы, онихомикозы, фузариотоксикозы и другие.	Может вызвать заболевание
M	Плесени	Сырье	Вред плесени для человека представляют токсичные соединения, вырабатываемые некоторыми видами плесени и её споры. Распространенным эффектом от плесени являются астма, пневмония, заболевания верхних дыхательных путей, синусит, сухой кашель, кожные высыпания, расстройство желудка, головные боли, носовые кровотечения. Большинство видов плесени относятся к патогенным формам. Длительные воздействия могут привести к внутреннему кровотечению, поражению почек и печени, эмфиземе легких.	Может вызвать заболевание
M	Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Сырье (зелень)	В организме человека гельминты и патогенные кишечные простейшие вызывают повреждение тканей, оказывают токсическое воздействие, сенсибилизацию и последующее развитие аллергических реакций, поглощают пищевые вещества, витамины, создают условия для развития вторичных инфекций. Дети дошкольного возраста и люди с хроническими заболеваниями органов пищеварения особенно восприимчивы к глистным инвазиям, поскольку у них несовершенны либо нарушены защитные барьеры желудочно-кишечного тракта	Может вызвать заболевание.

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

М	Наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов (трематоды, нематоды, скребни, цестоды)	Сырье (морская рыба)	Выделяемые вредителями токсины становятся источниками инфекционных заболеваний и даже онкологических. Паразиты в человеке, как правило, живут долго. Они активно размножаются. Поэтому болезни, которые они вызывают, принимают хронический характер, с частыми рецидивами. Паразиты, живущие в человеке, истощают организм. Системы перестают полноценно функционировать. В результате значительно снижается иммунитет. Такие люди становятся наиболее уязвимыми к различным инфекциям. Организм, отравленный токсинами, ослабевает. Могут вызывать анемию, аллергию, интоксикацию, похудание, кишечные расстройства и т.д. В организме вызывают повреждение тканей, оказывают токсическое воздействие, сенсибилизацию и последующее развитие аллергических реакций, поглощают пищевые вещества, витамины, создают условия для развития вторичных инфекций (механическое, аллергическое, токсическое, трофическое и инокуляторное воздействие).	Может вызвать заболевание
М	Насекомые-вредители, их личинки, зараженность вредителями хлебных злаков	Мука пшеничная, крупы	Пораженное зерно загрязняется отходами жизнедеятельности насекомых, хлеб из такого зерна плохо выпекается. Ядовитые мочекислые соли, попав в хлеб, а с ним до желудка человека или животного, вызывают острые желудочные заболевания. Кроме того, продукты, поврежденные хрущом, приобретают запах крезоло и сохраняют его в течение 8 месяцев. Такие продукты нельзя употреблять. В экскрементах личинок горохового зерноеда содержится вредный для здоровья людей и животных алкалоид кантаридин. Доказано, что негативное влияние на функциональную деятельность почек и печени вызывает зерно, в килограмме которого находится более 15 особей рисового долгоносика, 5 - амбарного, 6 - мучного хруща, 25 - мукоеда, 150 - хлебных клещей.	Может вызвать заболевание
М	Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	Сырье, (молоко, мясные продукты), вода, а также предметы окружающей обстановки – раковины, краны, ручки кранов, дверей, унитаза, общие полотенца, руки и плохо обработанный инвентарь. Персонал, животные, птицы	Синегнойная палочка – вид грамотрицательных подвижных палочковидных бактерий. Обитает в воде и почве, условно патогенна для человека, возбудитель нозокомиальных инфекций у человека. Синегнойная палочка может быть патогенной для человека. Часто встречается при воспалительных процессах (гнойные раны, абсцессы), нередко вызывает инфекции мочевыводящих путей и кишечника. С высокой частотой вызывает внутрибольничные инфекции в силу распространенности у лиц с иммунодефицитами (хронические болезни, оперативные вмешательства, инфекции и другие). Синегнойную палочку можно обнаружить в дыхательных путях человека, толстом кишечнике, в наружном слуховом проходе, а также на поверхности кожи в области складок (подмышечных, паховых). При нормальном иммунитете синегнойная палочка встречает конкурентное сопротивление со стороны представителей нормальной флоры, который подавляют ее рост и вызывают гибель (например, в кишечнике).	Может вызвать заболевание
М	Парагемолитический вибрион (<i>V. Parahaemolyticus</i>)	Сырье (морская рыба)	Возбудителей пищевых токсикоинфекций и острых кишечных заболеваний. Летальные исходы регистрируют у детей и пожилых пациентов с сопутствующей патологией. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> встречается в морской воде повсеместно и растет даже при концентрациях NaCl, равных 8.10%. Парагемолитический вибрион имеет три типа антигенов: термолabileные жутиковые H-антигены, термостабильные, не разрушающиеся при нагревании до 120°C в течение 2 часов O-антигены и поверхностные K-антигены, разрушающиеся при нагревании.	Может вызвать летальный исход
Химический (X)	Ингибирующие вещества	Консерванты, пищевые добавки, ароматизаторы	Ингибирующие средства - химические вещества и соединения, которые препятствуют или тормозят развитие разного рода бактерий в ходе приготовления пищевых продуктов и тем самым содействуют достижению стандартного формального качества продуктов (их прозрачности, кислотности, цвета). Ингибирующие вещества применяются главным образом при производстве различных напитков, соков, молока. Наличие ингибирующих веществ может вызвать пищевое расстройство, аллергические реакции. При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов – безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов.	Может вызвать заболевание
X	Нитраты и нитриты	Сырье (овощи, фрукты)	Механизм токсического действия нитритов заключается в их взаимодействии с гемоглобином крови. В результате которого образуется метгемоглобин, который в отличие от гемоглобина не способен связывать и переносить кислород. Развивается гипоксия (кислородное голодание тканей). Воздействие нитритов приводит к снижению содержания витаминов А, Е, С, В1, В6 в организме. При длительном употреблении в большом количестве - накопление нитратов в организме человека приводит к образованию соединений – нитритов, под влиянием кишечной микрофлоры. Нитриты вызывают раковые опухоли, негативно действуют по отношению к плоду у беременных женщин, сосудам и сердцу, а также нервной системе.	Может вызвать серьезное заболевание
X	Токсичные элементы (тяжелые металлы)	Сырье	<p>Ртуть: При регулярном поступлении ртути в организм имеют место следующие симптомы: быстрая утомляемость, снижение работоспособности, повышенная возбудимость, раздражительность, головные боли, ослабление памяти. Более характерными признаками, проявляющимися не сразу, являются мелкий тремор и дрожь пальцев вытянутых рук, кровоточивость десен, катаральные явления верхних дыхательных путей, позывы к частому мочеиспусканию, нарушение менструального цикла. В организме ртутные соединения проникают в различные органы и ткани, но больше всего их обнаруживают в крови, печени, почках и головном мозгу. В крови снижается количество эритроцитов, возникают отклонения в работе печени и почек. В желудочно-кишечном тракте возникают сильные воспалительные процессы.</p> <p>Свинец: Наиболее ранние токсические эффекты свинца проявляются в расстройствах центральной нервной системы. Чаще развивается астенический синдром, проявляющийся головными болями, повышенной утомляемостью, ухудшением памяти, часты проявления вегетативной дисфункции с преобладанием парасимпатического тонуса. Свинец, попадаящий в организм, через несколько минут проникает в плазму крови и быстро связывается с эритроцитами, вызывая нарушение обмена и синтеза, усиливая агрегацию тромбоцитов. Угнетая ферменты синтеза гема, свинец вызывает заболевания крови - гипохромную анемию. Свинец при длительном поступлении развивает брадикардию и повышает артериальное давление. Также подтверждено увеличение частоты случаев первичного бесплодия и невынашивания беременности, рождение детей с врожденными пороками развития. При определенных условиях, могут наблюдаться реакции со стороны желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Кадмий: Главной мишенью биологического действия кадмия являются почки, вторичное проявление интоксикации – нарушение минерального состава костей. Кадмий является антагонистом цинка, кобальта, селена, он ингибирует активность ферментов, содержащих эти элементы. Результатом являются развитие гипертонии, анемии, снижение иммунитета. Отмечены тератогенный, мутагенный, канцерогенный эффекты.</p> <p>Мышьяк: Мышьяк в зависимости от дозы может вызвать острое и хроническое отравление. Соединения мышьяка относят к протоплазмным ядам. Они хорошо всасываются в пищевом тракте. В крови мышьяк образует стойкие соединения с белковой частью гемоглобина и в виде протеинового комплекса распространяется по органам и тканям. Механизм токсического действия этого элемента связан с блокированием ферментов, которые контролируют тканевое дыхание, деление клеток и другие функции. Специфическими симптомами интоксикации являются утолщение рогового слоя кожи ладоней и подошв, аккумулируется мышьяк в печени и волосах.</p>	Может вызвать заболевание

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

X	Диоксины	Сырье, молоко и молочные продукты, а также яйца и рыба, картофель, морковь, свёкла	<p>Это органические соединения, образующиеся в качестве побочных продуктов при синтезе хлорфенолов и их производных. Они выделяются также при сжигании древесины, мазута, полихлорвинила и других пластмасс, бытовых и производственных отходов, образуются в процессе металлургического и нефтехимического производства.</p> <p>Диоксин относится к типу ядов, накапливающихся в клетке и тканях организма.</p> <p>Диоксины вызывают целый ряд серьезных заболеваний, среди которых - образование злокачественных опухолей, снижение иммунитета, сокращение содержания мужского гормона, диабет, импотенция, эндометрит, нарушение обучаемости, психические расстройства.</p> <p>Главная опасность диоксина – его влияние на важнейшие системы организма - эндокринную, иммунную, сердечно-сосудистую. Особенно уязвимы дети, ослабленные, больные и пожилые люди.</p> <p>Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки.</p> <p>Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом надзора (контроля) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.</p>	Может вызвать тяжелое заболевание
X	Антибиотики (левомицетин , тетрациклиновая группа, бацитрацин, пенициллин, тирозин)	Сырье.	<p>Главная опасность наличия антибиотиков в потребляемом мясе и молоке для человека заключается в том, что они попадают в организм, где негативно влияют на желудочно-кишечную флору, которая во многом отвечает за иммунитет человека, понижают сопротивляемость к инфекциям, способствуют росту резистентности к антибиотикам, что критически может сказаться в момент острой необходимости применения их для подавления инфекции, распространившейся в организме.</p> <p>Использование антибиотиков в сельском хозяйстве также отрицательно сказывается на качестве исходного продукта. Антибиотики, содержащиеся в пищевых продуктах, могут оказывать аллергическое действие. Наиболее сильными аллергенами являются пенициллин и тирозин.</p>	Может вызвать заболевание
X	Радионуклиды	Сырье.	<p>Повышенное содержание радионуклидов в продуктах питания приводит к заболеваниям органов пищеварения, злокачественным образованиям, заболеваниям эндокринной системы, крови и кроветворных органов, психическим расстройствам, заболеваниям нервной системы и органов чувств, кровообращения, органов дыхания, мочеполовой системы, кожи и подкожной клетчатки. В неблагоприятных экологических условиях уже в детском возрасте формируется хроническая патология желудка, которая быстро прогрессирует с развитием атрофии и кишечной метаплазии. Обычно такие явления характерны для лиц пожилого возраста. Выявление такой патологии у детей отражает начало раннего старения.</p>	Может вызвать тяжелое заболевание
X	ГМО	Сырье, продукция мукомольная, овощи, (особенно картофель, свекла, соя), мясо, зелень, консервы, молоко и другие, особенно импортного производства, США.	<p>Являются продуктом селекции, основанной на манипуляции генетическими элементами. В геном живого организма или растения вводится ген, кодирующий полипептид (белок) или группу пептидов с определенной функцией. Не допускается наличие в сырье для питания детей.</p> <p>Возможны аллергические реакции и метаболические расстройства, снижение иммунитета всего организма, нарушение обмена веществ, появление устойчивости патогенной микрофлоры человека к антибиотикам, нарушения здоровья, связанные с накоплением в организме человека гербицидов, отдаленные канцерогенный и мутагенный эффекты.</p> <p>При наличии более 0,9 % необходимо указывать на этикетке</p>	Может вызвать тяжелое заболевание
X	Аллергены	Сырье. Аллергены животного и растительного происхождения.	<p>Непереносимость пищи может быть обусловлена искусственными добавками, используемыми для сохранения ее свойств (см. также ингибирующие вещества) и различными красителями.</p> <p>Аллергены могут вызывать кашель, насморк, сыпь и другие неприятные симптомы. В крайних случаях аллергия может быть опасна для жизни.</p> <p>По оценкам, распространенность пищевых аллергий в общем населении составляет примерно 1-3% среди взрослых и 4-6% среди детей.</p> <p>Даже небольшие количества таких продуктов могут вызвать серьезную и иногда летальную реакцию. В большинстве же случаев результатом являются различные симптомы, затрагивающие кожные покровы, желудочно-кишечный тракт, глаза и/или центральную нервную систему.</p> <p>При наличии необходимо указывать на этикетке</p> <ul style="list-style-type: none"> - злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; - ракообразные и продукты их переработки; - моллюски и продукты их переработки; - яйца и продукты их переработки; - рыба и продукты ее переработки; - арахис и продукты его переработки; - соя и продукты ее переработки; - молоко и продукты его переработки (включая лактозу); - орехи и продукты их переработки; - сельдерей и продукты его переработки; - горчица и продукты ее переработки; - кунжут и продукты его переработки; - люпин и продукты его переработки; - диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы; - аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли); - грибы. 	Может вызвать летальный исход
X	Пестициды (ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), ДДТ и его метаболиты, Гексахлорбензо, Ртутьорганические пестициды 2,4 Д кислота, ее соли, эфиры.)	Сырье, окружающая среда	<p>Это вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков (гербициды), насекомых (инсектициды), грызунов (родентициды), уничтожения листьев (дефолианты), обезвоживания растений (десиканты) и регуляторов роста растений.</p> <p>Основной источник поступления пестицидов в организм человека – пища – 90 %, 10 % – вода, воздух и т. д.</p> <p>Пестициды – причина ряда болезней: сердечно-сосудистые, рак, аллергии, угнетение иммунной системы.</p> <p>Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.</p>	Может вызвать тяжелое заболевание

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

X	Микотоксины (Афлатоксины: В1, М1 ; Патулин)	Зерновая (мучная), молочная продукция	Это токсины, которые продуцируются микроскопическими плесневыми грибами. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов. Они могут образовываться при хранении во многих пищевых продуктах под действием развивающихся в них микроскопических грибов. Известно более 250 видов грибов, продуцирующих несколько сотен микотоксинов. Многие из них обладают мутагенными, в том числе канцерогенными (способными стимулировать рост раковых клеток), свойствами и иммунодепрессивным действием. Пища, загрязненная афлатоксинами, способна вызвать у человека острую и хроническую интоксикацию, а также отдаленные эффекты, в том числе гепатоканцерогенное, эмбриотоксическое, тератогенное (генные и хромосомные мутации) и канцерогенное действие. Высокоотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кроветворную системы, печень. Практически не разрушаются при обычной кулинарной и технологической обработке. Полное разрушение афлатоксинов может быть достигнуто лишь путем их обработки аммиаком или гипохлоритом натрия. У патулина - возможность мутагенных действий в организме человека	Может вызвать тяжелое заболевание
X	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	Мясо, колбасные изделия, зелень, сыры, соевый соус, пиво, вино, виски (сырье с высоким содержанием нитритов).	Являются высокотоксичными соединениями. Образуются при термической обработке при наличии нитритов, которые вступают в реакцию с животными белками. Возможны токсичные эффекты от действия повышенных количеств и длительного использования: поражение печени, нарушение функции ферментных систем и пищеварения; отрицательное воздействие на центральную нервную систему, обмен веществ, эндокринные железы и сердечно-сосудистую систему; иммунологические расстройства; эмбриотоксическое действие.	Может вызвать заболевание
X	Бенз(а)пирен	Вода, растительное сырье	Нормативные документы относят бенз(а)пирен к первому классу опасности («чрезвычайно опасное»). Большую опасность представляет бенз(а)пирен для организма человека, поскольку обладает свойством биоаккумуляции. Он накапливается в тканях и оказывает следующие виды вредного воздействия: канцерогенное, мутагенное, эмбриотоксическое, гематотоксическое и другие. Исследования показали, что бенз(а)пирен способен изменять структуру ДНК. Вероятность того, что у следующих поколений возникнут те или иные мутации, очень велика. Не допускается для детского питания.	Может вызвать тяжелое заболевание
X	Элементы моющих и дезинфицирующих средств	Оборудование, инвентарь	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях хлор способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек. Могут вызвать легкое пищевое расстройство, аллергические реакции, либо не оказывают существенного влияния при условии использования средств, разрешенных в пищевой промышленности.	Может вызвать заболевание
X	Продукты окисления жира (кетоны, альдегиды и низкомолекулярные кислоты)	Сырье	При хранении или переработке могут частично произойти процессы окисления или окисления жиров, вследствие чего образуется примесь свободных жирных кислот. Кислотное число липидов в пищевых продуктах является мерой их окисления. Присутствие продуктов окисления в жирах значительно ухудшает их физиологическое действие и органолептические показатели	Может вызвать легкое заболевание
X	Меламин	Сырье (Основной источник – фальсифицированные молочные продукты)	Ежедневное употребление в течение длительного периода времени пищи, содержащей меламин, потенциально может привести к появлению симптомов отравления - рвота, сопровождаемая жаждой, общая слабость. Характерное воздействие на организм человека связано, прежде всего, с поражением мочевыделительной системы: выпадением кристаллов в моче, с последующим образованием камней в почках и развитием почечной недостаточности. Также развивается поражение кожи, заболевания верхних дыхательных путей, паренхиматозных органов. Возможен летальный исход. Меламин и циануровая кислота обладают комбинированной токсичностью (нефротоксичностью).	Может вызвать тяжелое заболевание
X	Смазочные материалы	Оборудование.	Могут вызвать пищевое расстройство, аллергические реакции, интоксикацию при высокой концентрации.	Может вызвать легкое заболевание
X	Хлор	Вода, Моющие и дезинфицирующие средства, пищевые добавки	При повышенных дозах хлора человек чаще начинает болеть бронхитами и пневмонией – в первую очередь страдают органы дыхания. Пары хлора, которые вдыхает человек в большой концентрации, может вызвать ожог слизистой пищевода и горла, нарушить частоту дыхания. Повышенные и регулярные дозы могут провоцировать хронические заболевания органов дыхания и пищеварения, сердечные болезни, рак печени, опухоль почек.	Может вызвать тяжелое заболевание
Физический (Ф)	Посторонние включения (камни, пластик, стекло, металл, дерево, кости, насекомые, личные вещи персонала)	Сырье, инфраструктура, оборудование, вредители	Особо опасные: стекло, металл, стружка. Существуют потенциальные физические опасности, например, стеклянная упаковка и т.д. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода или желудка вплоть до кровотечения	Может привести к летальному исходу
Ф	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители	Отходы жизнедеятельности вредителей могут вызвать интоксикацию, инфекционные заболевания. Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении. Они передают нескольких видов бактерий, непосредственно или косвенно, включая: сальмонеллу, шигеллы, иерсинияэнтероколитика, иерсиния псевдотуберкулез и др.	Может вызвать тяжелое заболевание
Ф	Элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования, инвентаря.	Оборудование, инфраструктура	Это могут быть специфические физические опасности, попадающие в продукт при подготовке сырья (фильтры, сита и т. д.), элементы оборудования (крепежные изделия) и т.п.	Может вызвать заболевание. Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание или летальный исход.
Ф	Личные вещи персонала	Персонал	Пуговицы, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, Физическое загрязнение продукта, риск ранения или повреждения потребителя	Может вызвать тяжелое заболевание
Ф	Отходы жизнедеятельности персонала	Персонал	Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении (волосы, ногти)	Может вызвать легкое заболевание
Ф	Строительные материалы цехов	Инфраструктура (стены, потолки, полы)	Штукатурка, краска, строительный мусор, производственная пыль.	Может вызвать заболевание

6. Контроль при закупках пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
6.1	Поставщики товаров и услуг	Закупка некачественного пищевого сырья, материалов	Мониторинг поставщиков товаров и услуг	2 раза в год		ТР ТС 021/2011; Договоры на поставку;	СМБПП.ДП.010 "Закупки. Выбор и оценка поставщиков"	Реестр одобренных поставщиков
6.2			Оценка и одобрение поставщиков	2 раза в год				

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

7. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
7.1	Контроль состояния транспорта, транспортирующего сырье и материалы.	Микробиологическое, химическое перекрестное загрязнение пищевой продукции, материалов.	Наличие специализированного транспорта.	Каждая поставка продукции		ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; ГОСТ Р 51074-2003.	СМБПП.СОП.01 "Входной контроль поступающего сырья и материалов";	Журнал (карта) осмотра транспортного средства на приеме товаров
			Наличие акта на дезинфекцию автотранспорта.					
Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра.								
Санитарное состояние транспорта.								
Соблюдение правила товарного соседства.								
Развитие микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Соблюдение температурных условий транспортировки: охлажденные продукты – от +2°C до +6°C, замороженные продукты – не выше -18°C							
7.2	Приемка пищевого сырья, материалов.	Наличие недопустимых уровней микробиологических и химических опасных факторов в поступающем сырье. Несоответствие качественных показателей установленным требованиям.	Наличие сопроводительной документации, правильность ее заполнения.	Каждая поставка продукции		ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01;	СМБПП.СОП.01;	Журнал входного контроля (бракеража) поступающего пищевого сырья и материалов; Акт несоответствия при входном контроле;
			Прием продукции по количеству.					
			Прием продукции по качеству, оценка влияния несоответствий на качество.					
			Соответствие маркировки НД.					
			Целостность упаковки.					
			Ведение записей о приеме продукции.					
			Хранение сопроводительной документации на поступающую продукцию.					

8. Контроль на этапе хранения

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
8.1	Пищевое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	ККТ № 1. Климатический режим хранения (температура, влажность): - Температура холодильников +2 ... + 6°C; - Температура морозильной камеры -18°C; - Температура хранения овощей +3 ... + 12°C; - Температура на сухом складе +18 ... +25°C; - Влажность воздуха в складском помещении не более 75%; - Влажность воздуха для хранения овощей 60-90%;	1-3 раза в смену		ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	СМБПП.СОП.05 "Порядок хранения сырья и материалов". Блок-схема технологических процессов.	Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима.
			Товарное соседство.	1 раз в смену				
			Сроки годности.	1 раз в смену				
		Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных. Остатки моющих средств.	Санитарно-гигиенический режим хранения.	1 раз в смену				
	Перекрестное загрязнение от персонала	Соблюдение личной гигиены персоналом.		1 раз в смену		СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены"	Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания.	
	Перекрестное загрязнение от инфраструктуры	Состояние опасных (стекло, пластик, дерево) предметов инфраструктуры на наличие боя, трещин, сколов.		1 раз в смену		СМБПП.СОП.09 "Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию"	СМБПП.СОП.09-ЧЛ.01 Чек лист контроля состояния используемых стеклянных и пластиковых предметов	

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

8.2	Холодильное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность холодильного оборудования	В соответствии с План-Графиком ППР и ТО оборудования	ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Договор со стороны организацией.	СМБПП.СОП.02 "Технический осмотр и ремонт оборудования". СМБПП.СОП.02-ПГ. 02 "План-График ППР и ТО оборудования".	Журнал по ремонту оборудования. Акты выполненных работ стороной организацией.
8.3	Вентиляционное оборудование	Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных.	Исправность вентиляционного оборудования				
8.4	Средства измерения	Нарушение климатического режима хранения. Рост микроорганизмов порчи, в том числе патогенных	Исправность средств измерения (СИ)	В соответствии с Перечнем СИ			

9. Контроль на этапе подготовки и производства и реализации пищевой продукции

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
9.1	Технологический процесс		Контроль за соответствием технологического процесса ТТК			Внешние НД: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21;	Технико-Технологические карты (ТТК). Рабочие инструкции. Блок-схема технологических процессов. Листы ХАССП.	Журнал бракеража готовых блюд
9.2	Ассортимент		Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно				
9.3	Нормы питания		Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией питания - использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей. Контроль за предотвращением йододефицита: - использование йодированной соли - включение в рацион йодсодержащих продуктов и организация питьевого режима	Постоянно				
9.4	Готовые блюда	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно				
			Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия				
			ККТ № 2. Контроль температуры в толще после термической обработки:	Каждая партия				
			Натуральные рубленые изделия из мяса: +85°C;	Каждая партия				
			Изделия из фарша: +90°C;	Каждая партия				
			Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба: +68°C;	Каждая партия				
			Изделия из свинины: +71°C;	Каждая партия				
Домашняя птица, яйца, мясо (измельченное), индейка: +74°C;	Каждая партия							
Сложно компонентные блюда: +75°C;	Каждая партия							

10. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
10.1	Моющие и дезинфицирующие средства	Перекрестное загрязнение от запрещенных к применению моющих и дезинфицирующих средств	Выбор моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно				
			Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами.					
			Хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;					
10.2	Уборочный инвентарь	Перекрестное загрязнение от уборочного инвентаря	Обеспеченность уборочным инвентарем.	Ежедневно				
			Правила хранения уборочного инвентаря.					
			Маркировка уборочного инвентаря.					
		Остатки моющих средств. Остатки	Правила использования уборочного инвентаря.					
			Качество проведения уборки.					

Внешние НД:
ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.3193-07; МУ 2657-

СМБПП.СОП.04

Журнал поступления дезинфицирующих средств; Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расхода дезинфицирующих средств; Журнал (чек-лист) контроля

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

10.3	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Остатки моющих средств. Остатки микробиологических и химических загрязнений на поверхностях инфраструктуры, поверхностей оборудования, инвентаря	Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары. Соблюдение санитарных требований на рабочем месте. Контроль за санитарной обработкой внутрицеховой тары.	Ежедневно		82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»; Договор со сторонней организацией на вывоз отходов	"Санитарно-гигиенические мероприятия"; Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования;	Журнал контроля качества уборок;	
10.4	Содержание территории	Перекрестное загрязнение от посторонних предметов, проникновение и увеличение численности вредителей.	Контроль состояния подъездных путей. Уборка территории.	2 раза в месяц					Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды и территории
10.5	Содержание производственных помещений	Попадание посторонних предметов в продукцию. Проникновение вредителей.	Контроль состояния потолков, полов, стен, коммуникаций Состояние оконных, дверных проемов.	1 раз в квартал					
10.6	Управление отходами	Перекрестное загрязнение от отходов. Рост численности вредителей.	Порядк накопления отходов в помещениях	Ежедневно	СМБПП ДП.008-СХП. 01 "Схема поточности". График уделения отходов из производственных помещений				
			Своевременным удалением отходов из помещений						
			Вывоз отходов с территории подрядной организацией	2 раза в неделю					

11. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
11.1	Качество дератизационных работ	Микробиологические, химические и физические перекрестные загрязнения от вредителей. Рост численности вредителей.	Контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий. Наличие документация на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ).	Ежемесячно и по необходимости		СП 3.5.3.3223-14;	СМБПП.СОП.16 "Контроль над вредителями". Схема pest-контроля. Договор со сторонней организацией.	СМБПП.СОП.16-ЧЛ. 05 "Чек лист контроля зараженности вредителями". Акты оказанных услуг.
			Изменение численности грызунов, членистоногих на объекте.					
11.2	Качество дезинсекционных работ		Контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий. Изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение.	1 раз в месяц		Внешние НД: СанПиН 3.5.2.3472-17;		
			Контрольное обследование на наличие членистоногих.					
			Контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем.					
Наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы).								

12.1 Личная гигиена, медицинские осмотры и обучение персонала

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
						внешние НД	внутренние НД	записи
12.1.1	Здоровье персонала	Микробиологическое (вирусное) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Наличие личных медицинских книжек	Ежедневно				Реестр медицинских книжек сотрудников
			Своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований	Ежедневно				
12.1.2	Допуск персонала на работу		Организация гигиенического обучения сотрудников	для работающих с дошкольниками 1 раз в год, для остальных 1 раз в 2 года	Ежедневно	СП 2.4.3648-20; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01; Понказ	СМБПП.СОП.08 "Правила личной гигиены";	
			Осмотр сотрудников перед работой, термометрия сотрудников	Ежедневно				
			Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно				
			Наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды	Ежедневно				

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

12.1.3	Личная гигиена персонала	Микробиологическое (вирусное), химическое (остатки моющих средств, загрязнения на руках, спецодежде) перекрестное загрязнение продукции и сотрудников	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Ежедневно	МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г.); Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (с 01.04.2021г.);	Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания.
			Наличие мест и средства для мытья и дезинфекции рук	Ежедневно		
			Наличие аптечки первой помощи	Ежедневно		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом	Ежедневно		
			Контроль соблюдения правил личной гигиены посетителями	При посещении		

12.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, вакцинации

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность ФЛГ	Ответственный за контроль	Нормативные документы (НД), регламентирующие проведение контроля, записи по контролю		
					внешние НД	внутренние НД	записи
12.2.1	Заведующий	1 раз в год	1 раз в год		Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29Н. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н	СМБПП.ДП.08	Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учетную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.)
12.2.2	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год				
12.2.3	Повар	1 раз в год	1 раз в год				
12.2.4	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год				
12.2.5	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год				

12.3 Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

№ п/п	Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
12.3.1	Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
12.3.2	Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
12.3.3	Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
12.3.4	Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
12.3.5	Вакцинация против гриппа	Все сотрудники. Ежегодно
12.3.6	Вакцинация против дизентерии	Сотрудники общественного питания ежегодно

13. Производственно-лабораторный контроль

№ п/п	Объект контроля	Риски	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный за контроль	НД, регламентирующие проведение контроля, записи по контролю
13.1	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Микробиологические (БГКП)	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала	10 смывов 1 раз в 6 месяцев		СП 2.3.2.1078-01; СП 3.5.1378-03; МУ 2657-82;
		Микробиологические (гельминты)	Смывы (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год		СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		Химические (действующие вещества дезинфицирующие средства)	Помещения санитарно-бытового назначения, производственные цеха	1 проба 1 раз в 6 месяцев		СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП									
13.2	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	Микробиологические.	- санитарно-бактериологическое исследование; - органолептические показатели;	2 раза в год		СНиП 3.05.01-85; СанПиН 1.2.3685-21;	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»;	Протоколы лабораторных исследований	
13.3	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Развитие простудных заболеваний, обострение хронических заболеваний опорно-двигательного аппарата.	Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	1 раз в год		СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07;			
13.4		Длительное пребывание в условиях зрительного дискомфорта приводит к отвлечению внимания, уменьшению сосредоточенности, зрительному и общему утомлению. Неудовлетворительная освещенность в рабочей зоне может являться причиной снижения производительности и качества труда, получения травм.	Освещенность;	1 раз в год		СанПиН 1.2.3685-21; СП 2.2.3670-20;			
13.5		Шум негативно влияет на нервную систему человека, сокращает среднюю продолжительность жизни, становится причиной возникновения многих опасных болезней.	Шум;	После реконструкции, измерения технологии, ремонта и модернизации оборудования, отдельных узлов и агрегатов					СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21
13.6		Длительное воздействие производственной вибрации на организм работающих приводит к развитию вибрационной болезни.	Вибрация;						СП 2.2.3670-20; СанПиН 1.2.3685-21
13.7		Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	2-3 пробы 1 раз в 3 месяца				ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
	Химические.		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 1 раз в год		СанПиН 2.3.2.1078-01			

14. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации

14.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора):	
14.1.1	Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции
14.1.2	Несоответствие воды водопроводной по микробиологическим показателям
14.1.3	Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
14.1.4	Аварии на водопроводно-канализационных системах производства
14.1.5	наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала
14.2 Аварийные ситуации, управляемые локально в организации:	
14.2.1	Отключение электроэнергии, воды, засорение канализации;
14.2.2	Остановка работы холодильного оборудования
14.2.3	Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии
14.2.4	Выход ККТ за установленные критические пределы

14. Перечень внешних нормативных документов, контролируемых при выполнении программы производственного контроля

- 1 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2 Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 17 декабря 1999 г.);
- 3 Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 4 Федеральный закон от 09.01.1996г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;
- 5 Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
- 6 Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- 7 Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
- 8 Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- 9 Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- 10 Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.
- 11 Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- 12 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 13 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 14 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»;
- 15 Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- 16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 17 МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения".
- 18 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- 19 МР 2.4.0179-20 "Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций".
- 20 МР 2.4.0180-20 "Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".
- 21 СП 56.13330.2011 «Производственные здания»;
- 22 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», с дополнением № 1 СП 1.1.2193-07;
- 23 СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изм. и дополнения N1 к СП 1.1.1058-01, введены в действие с 01.06.07г.);
- 24 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 25 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);
- 26 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 27 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";
- 28 СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"
- 29 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- 30 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- 31 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- 32 СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- 33 СП 60.13330.2012 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха
- 34 СП 73.13330.2016 «Внутренние санитарно-технические системы зданий»;
- 35 СП 30.13330.2012 Внутренний водопровод и канализация зданий
- 36 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
- 37 МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;
- 38 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (по тексту «Единые СанЭпИГ требования»), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (с изменениями от 17 августа, 20 сентября 2010 г.);
- 39 ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
- 40 СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
- 41 МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;
- 42 МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли»;