

I-08 Запобігання перехресному забрудненню

ХАРЧОБЛОК - Левківський ліцей Глибочицької сільської ради

Житомирського району Житомирської області

1 МЕТА

Встановити заходи, направлені на попередження забруднення сировини, інгредієнтів, пакувальних матеріалів, готової продукції через сторонні предмети, хімічні речовини, недотримання процедур санітарної обробки.

2 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Вимоги інструкції поширюються на працівників їдальні, допоміжний виробничий персонал.

3 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

СУБХП – система управління безпечністю харчових продуктів.

НАССР – система аналізу небезпек та встановлення критичних контрольних точок.

4 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Працівник кухні:

- визначення заходів для запобігання перехресному забрудненню;
- контроль за дотриманням заходів із запобігання перехресному забрудненню.
- дотримання персоналом заходів, направлених на усунення перехресного забруднення;
- маркування готової продукції щодо алергенів.

5 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБІТ

5.1 Заходи для усунення мікробіологічного забруднення під час організації виробничого процесу

Виробничий процес організовують таким чином, щоб запобігти забрудненню сировини, інгредієнтів, пакування та готової продукції: забезпечують фізичне та операційне відділення несумісних етапів виробництва.

Під час планування виробничих процесів технологічні потоки визначають таким чином, щоб не пересікалися:

- готова продукція з сировиною, відходами;
- персонал з "чистої" зони з персоналом з інших зон.

Маршрути переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції, інгредієнтів, пакувальних матеріалів, відходів позначають на КМ-01, КМ-02.

Визначають виробничі приміщення з високим ризиком мікробіологічного забруднення напівфабрикатів, готової продукції – приміщення "чистої" зони згідно з СІ-08. Дані приміщення позначають на план-схемі.

5.2 Заходи для усунення мікробіологічного забруднення через персонал.

Заходи, направлені на запобігання забруднення харчової продукції через виробничий персонал, технічний персонал, сторонніх відвідувачів:

- контроль здоров'я персоналу згідно з І-07, СІ-05;
- правила поведінки на виробництві згідно з пам'ятками для персоналу, сторонніх відвідувачів;
- правила миття рук згідно з СІ-06;
- порядок допуску сторонніх відвідувачів у виробничі приміщення згідно з І-07.

5.3 Заходи для усунення мікробіологічного забруднення через виробниче середовище.

Для недопущення мікробіологічного забруднення розроблені заходи для санітарної обробки виробничих приміщень виробничого обладнання, тари, контейнерів для сміття згідно з І-03, СІ-03 та програми прибирання виробничих приміщень. Контроль за виконанням даних заходів проводять згідно з Програмою контролю санітарної обробки виробництва, СІ-02, СІ-04.

Для запобігання утворення у виробничих приміщеннях конденсату на поверхні труб води, пари, холодоагенту проводять їх ізоляцію труб та технічний огляд згідно з І-01.

4.2 Запобігання хімічному перехресному забрудненню

Заходи направлені на запобігання хімічному перехресному забрудненню згідно з І-04:

1. Використання миючих/дезінфікуючих засобів згідно з затвердженим переліком.
2. Зберігання миючих/дезінфікуючих засобів окремо в закритому приміщенні/шафі.
3. Затвердження інструкцій щодо приготування розчинів миючих/дезінфікуючих засобів.
4. Застосовують миючі/дезінфікуючі засоби згідно з інструкціями.
5. Контроль залишків миючих, дезінфікуючих засобів на обладнанні, технологічному інвентарю згідно з СІ-04.

4.3 Керування алергенами

Під час виробництва напівфабрикатів використовують продукти, які відносяться до алергенів:

- 1.Яйця та яєчні продукти
- 2.Молоко та молочні продукти
- 3.Крупи
- 4.Пшеничне борошно, манка

4.4 Запобігання фізичному перехресному забрудненню

Для попередження потрапляння частинок зносу деталей обладнання проводять планово-попереджувальні ремонти, технічні огляди обладнання згідно з І-01, І-02.

Для запобігання потраплянню частинок скла, пластику в харчову продукцію дотримуються заходів Програми контролю виробів зі скла, пластику. вироби зі скла, пластику, які знаходяться у виробничих приміщеннях реєструють в Ф-1.І-08.

Контроль за цілісністю даних виробів проводить директор школи, невідповідності реєструють в Ф-2.І-08.

Виробничий персонал, який носить окуляри, контактні лінзи записують дані про їх цілісність/наявність на початку та в кінці зміни в Ф-3.І-08.

6 ПОВ'ЯЗАНІ ДОКУМЕНТИ

- І-01 Керування інфраструктурою
- І-02 Технічне обслуговування обладнання
- І-03 Санітарна обробка виробництва
- І-04 Поводження з хімічними речовинами
- І-07 Особиста гігієна
- СІ-02 Контроль санітарної обробки обладнання
- СІ-03 Порядок прибирання виробничих приміщень
- СІ-04 Контроль санітарного стану виробництва
- СІ-05 Медичні огляди
- СІ-06 Миття рук
- СІ-08 Зонування виробничих приміщень
- Програма контролю виробів зі скла, пластику

7 ПРОТОКОЛИ

- Ф-1.І-08 Перелік виробів зі скла, пластику, (додаток А)
- Ф-2.І-08 Журнал контролю цілісності виробів зі скла, пластику, (додаток Б)
- Ф-3.І-08 Журнал контролю цілісності окулярів/наявності лінз, (додаток В)

8 ПЕРЕЛІК РОЗПОВСЮДЖЕННЯ

- 1.Персонал кухні
- 2.Директор школи
- 3.Завгосп

