«Затверджено»
Директор Чернянського
ЗЗСО І-ІІІ ступенів
_____ О.С.Чонка

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок

ППР-2

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до виробничих потреб Чернянського ЗЗСО І – ІІІ ступенів та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Чернянського ЗЗСО І – ІІІ ступенів, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює директор Чернянського ЗЗСО І – ІІІ ступенів

2. Терміни та визначення

1. Вентиля́ція (від лат. ventilatio − провітрювання) − створення обміну повітря в приміщенні для видалення надлишків теплоти, вологи, шкідливих та інших речовин з метою забезпечення допустимих метеорологічних, санітарно-гігієнічних, технологічних умов повітряного середовища.

2. Калібрува́ння − комплекс дій, що проводяться під час регулювання та періодичного підтвердження градуювальних характеристик контрольно-вимірювального приладу чи системи вимірювання спеціально для того, щоб встановити кореляцію (залежність) між показаннями приладу та кінцевим (що має бути повідомленим) результатом.

3. Обла́днання − сукупність пристроїв, механізмів, приладів, інструментів тощо, необхідних для якої-небудь діяльності, або

використовуються з певною метою, що дозволяють моделювати технологічні процеси в реальних умовах, або проводити дослідження.

3. Встановлена відповідальність

3.1. Відповідальність за дотримання даної програми-передумови несе керівник групи НАССР.

3.2. Відповідальність за своєчасну повірку обладнання несе кухар.

4. Опис процесу

4.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику оператори ринку повинні забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів;

4.2. Територія потужності має бути облаштована так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод. При цьому всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти мають бути враховані.

4. 3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані;

4.4. Стіни спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів.

4.5. Підлога відповідає вимогам виробництва ресторанного господарства, легко прибирається, миється і дезінфікуватися, сприяє видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води). По напряму руху та навантаження-вивантаження сировини не повинно бути порогів на підлозі.

4.6. Стеля і підвісні елементи спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

4.7. Двері без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися.

4.8. Вікна, вентиляційні отвори спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захищені від розбивання.

4.9. Системи вентиляції встановлені таким чином, що фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, є легкодоступними;

4.7. Обладнання використовується за призначенням та має впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. У Чернянському ЗЗСО І – ІІІ

ступенів застосовується обладнання згідно зі специфікаціями (інструкціями), які зберігають у завгоспа.

4.8. Проведення повірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Записи про проведення контролю обладнання проводяться у журналі , форма яких розміщена у додатку 1.

4.9. Періодичність контролю встановлюється залежно від інструкцій виробника обладнання та інтенсивності його використання. Відповідальність за зберігання інструкцій несе керівник групи НАССР.

4.10. Якщо оператором проводяться ремонтні роботи, то записи вчиняються, згідно з додатком 2.

4.11. Прилади і апарати підтримуються у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів.

4.12. У разі здійснення планових та позапланових ремонтних робіт мінімізується загроза забруднення харчових продуктів, а також ведення відповідної документації щодо проведених робіт;

4.13. У виробничому приміщенні заборонено зберігати предмети, що б'ються, дзеркала та кімнатні рослини.

4.14. Скляні предмети не слід використовувати в технологічних процесах. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість скляних виробів. Інструкція щодо поводження із битим склом та пластмасою наведена у додатку 3.

Додаток 1
Журнал технічного контролю обладнання харчоблоку
на відповідність паспортним характеристикам

Дата	Найменування, вид (марка) обладнання	Паспортні характеристики	Справний/ НЕ справний	Дата, посада, прізвище, підпис.

Додаток 2
Журнал обліку технічного обслуговування і ремонту холодильного
обладнання та обладнання харчоблоку

Дата	Назва, вид (марка) обладнання	Посада,прізвище проводив ТО і ремонт обладнання	Виявлені недоліки і несправності, зауваження; оцінка повноти і якості ТО і ремонту.Висновок про працездатність обладнання.	Підпис

Додаток 3
Правила поводження із битим склом та пластмасою

1.Щоб уникнути забруднення харчових продуктів битим склом чи пластмасою, в зонах, де обробляється харчова продукція, всюди, де можливо,використовуються матеріали, крім звичайного скла, порцеляни та емальованого посуду (наприклад, нержавіюча сталь, і загартований пластик). (Це правило стосується контейнерів, дзеркал та калібрувальних кришок). Всі люмінесцентні лампи мають бути оснащені дифузорами або слід використовувати лампи денного світла з безпечним покриттям.

У разі розбиття слід дотримуватись наступної процедури:

1. Повідомити відповідальну особу (власника або директора).
2. Зупинити виробництво харчової продукції там, де можливе забруднення продукту, допоки відповідальна особа не дозволить відновити виробництво.
3. Оглянути всю продукцію біля розбитого предмета і, якщо вона забруднена (або із достатнім ступенем імовірності була забруднена), видалити таку продукцію.
4. Ретельно підмести фрагменти скла/ іншого матеріалу в совок і перенести в прийнятний контейнер (наприклад, картонну коробку, промарковану «Бите скло – обережно»).
5. Протерти всі зони (в тому числі обладнання і підлогу) у безпосередній близькості від розбиття чистою вологою тканиною.
6. Відповідальна особа повинна ретельно оглянути всю територію і зробити висновок про можливість відновлення процесу.
7. Фіксуйте всі випадки розбиття у щоденному журналі, в тому числі, час, місце, і вжиті дії, а також які продукти,якщо такі є, були забруднені.

Керівник групи НАССР _____