

**Общество с ограниченной ответственностью  
«База «Мария»**

Утверждаю:

Генеральный директор

ООО «БАЗА «МАРИЯ»

Веселова О.Н.

«28» сентября 2015 г.



**СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ**  
**Руководство по обеспечению безопасности пищевой продукции**  
**РОБПП.01-2015**

(Новая редакция № 2)  
с изменениями от «15» мая 2018 г.

г. Санкт-Петербург  
2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Лист
Введение.....	3
1 Область применения.....	4
2 Нормативные ссылки.....	5
3 Термины и определения.....	9
4 Система обеспечения безопасности пищевой продукции.....	10
4.1 Общие требования.....	10
4.2 Требования к документации.....	10
4.3 Управление документами.....	11
4.4 Управление записями.....	11
4.5 Внутренний обмен информацией.....	12
4.6 Внешний обмен информацией.....	13
5 Обеспечение ресурсами.....	13
5.1 Общие положения.....	13
5.2 Человеческие ресурсы.....	13
5.3 Инфраструктура.....	14
5.4 Производственная среда.....	16
6. Организация горячего питания в социальных учреждениях.....	19
7. Характеристики продукции.....	21
8. Технологическое оборудование.....	23
9. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов.....	25
9.1 Общие положения.....	25
9.2. Оценка опасностей.....	26
9.3. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.....	26
9.4 Установление критических пределов и установление системы мониторинга.....	27
10. Разработка корректирующих мероприятий и предупреждающих действий.....	28
11. Обращение с потенциально опасной продукцией.....	29
12. Контроль. Внутренние аудиты.....	29
13. Актуализация системы ХАССП.....	30
Приложение 1.....	31
Приложение 2.....	32
Приложение 3.....	33
Приложение 4.....	34
Приложение 5.....	35
Приложение 6.....	36
Приложение 7.....	37
Приложение 8.....	38
Приложение 9.....	39
Приложение 10.....	40
Приложение 11.....	42
Приложение 12.....	50
Приложение 13.....	65
Приложение 14.....	67
Приложение 15.....	68
Приложение 16.....	69

## Предисловие

1. Стандарт организации разработан: ООО «БАЗА «МАРИЯ» 28.09.2015 г.
2. Приказ № 76/3 от «28» сентября 2015 г. введен в действие с «28» сентября 2015г.<sup>1</sup>

## Введение

ООО «БАЗА «МАРИЯ» осуществляет свою деятельность в сфере поставок продуктов питания с 1996 года.

Деятельность ООО «БАЗА «МАРИЯ» направлена на комплексную поставку продуктов питания для социальных слоев населения: образовательных учреждений (дошкольных, школьных, средних профессиональных), учреждений социальной сферы, здравоохранения г. Санкт-Петербурга.

ООО «БАЗА «МАРИЯ» при организации работы ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечение комплексными поставками продуктов питания учреждения здравоохранения, государственные дошкольные, школьные образовательные учреждения, лагеря, детские дома, школы и школы-интернаты;
- обеспечение комплексными поставками продуктов питания в соответствии с Ассортиментным перечнем основной группы продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей, организации питания различных контингентов социальной сферы Санкт-Петербурга;
- обеспечение и оказание комплексных услуг по организации горячим питанием в социальных учреждениях, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи, детских дошкольных учреждениях, учреждениях здравоохранения;
- соблюдение норм питания, технологии приготовления готовой продукции в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- соблюдение норм законодательства в отношении требований ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- соблюдение норм законодательства в отношении ФЗ от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- соблюдение норм законодательства в отношении требований Технических регламентов Таможенного союза действующих на территории РФ.

Для достаточного обеспечения горячим питанием учреждений социальной сферы помещения пищеблоков оборудуются за счет бюджета учреждений. Пищеблоки

---

<sup>1</sup> Приложение № 1- Приказ о введение в действие ХАССП, стр. 31

учреждений разделяются на «сырьевые», способные из получаемого сырья самостоятельно приготовить все блюда и «раздаточные», которые не имеют достаточно кухонного оборудования, получают уже готовые блюда и сервируют их перед раздачей.

Для решения этих задач задействован целый ряд сотрудников, которые систематически решают данные задачи. Прежде всего, это работники столовой. На их ответственности лежит приготовление безопасной пищи в соответствии с требованиями технологии. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех санитарных требований при хранении, приготовлении и реализации готовой продукции.

ООО «БАЗА «МАРИЯ» обеспечивает приготовление готовых блюд для всех питающихся в учреждениях социальной сфере. Основной склад продовольственной продукции работает по принципу распределительного центра: все сырье сначала поступает в кладовые учреждений, где в присутствии кладовщика производится приемка товара согласно количества и качества, товар принимается только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, далее продукты питания обрабатываются и подготавливаются непосредственно для приготовления готовой продукции с соблюдением всех технологий приготовления. Ассортиментный перечень и цикличное меню для учреждений утверждается в Управлении социального питания Санкт-Петербурга.

## 1. Область применения

1.1 Настоящее Руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов предназначено:

- служить внутренним справочником организации, описывающим действующую систему обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями НАССР(ХАССП);
- продемонстрировать способность организации постоянно выпускать продукцию, которая удовлетворяет требованиям потребителей, обеспечивает ее безопасность, соответствует нормативным документам и собственным требованиям предприятия.

1.2. Настоящее Руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов предназначено для применения в ООО «БАЗА «МАРИЯ» .

1.3. Область применения распространяется на хранение, фасовку, поставку продуктов питания в коммерческие и социальные учреждения, в т.ч образовательные учреждения, а так же на организацию общественного питания в учреждениях социальной сферы.

1.4. Принципы разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции основаны на семи принципах ХАССП:

- Идентификация потенциально опасных факторов, которые связаны с хранением, фасовкой, реализацией пищевых продуктов, приготовлением готовой пищевой продукции на всех стадиях производства и потребления, начиная с получения сырья и вспомогательных материалов, включая обработку, хранение и переработку. Выявление условий возникновения опасных факторов и установление мер, необходимых для их предотвращения и контроля.
- Выявление критических контрольных точек, которые должны контролироваться для

устранения опасных факторов или сведения к минимуму возможности их появления. Данные точки могут быть выявлены на любой стадии процесса там, где присутствует опасный фактор и именно там, где появление рисков можно контролировать.

- Установление критических пределов, то есть тех предельных значений контролируемых параметров для каждой контрольной точки, при соблюдении которых (с помощью процедур мониторинга) можно удостовериться, что опасный фактор устранен или сведен к минимуму.
- Разработка системы мониторинга за критическими пределами, которые определены для критических контрольных точек. Процесс включает разработку и освоение тех методов, методик и приборов, с помощью которых можно контролировать соблюдение установленных параметров в критических контрольных точках.
- Разработка корректирующих действий, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показали, что в определенной критической контрольной точке произошло превышение критических пределов.
- Разработка процедур проверки, включающей дополнительные меры, подтверждающие эффективность функционирования разработанной системы.
- Документирование всех стадий и процедур, форм и способов регистрации данных, имеющих непосредственное отношение к системе управления качеством и безопасностью на основе принципов ХАССП.

## 2 Нормативные ссылки

При разработке данного руководства использовались следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г.;
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992г.;
4. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 г.;
5. Федеральный Закон «Об отходах производства и потребления» № 89-ФЗ от 24.06.1998 г.;
6. Федеральный закон РФ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» № 323-ФЗ от 21.11.2011 г.;
7. Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157 – ФЗ от 17.09.1998 г.
8. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» № 7-ФЗ от 10.01.2002 г.;
9. Трудовой кодекс Российской Федерации № 197-ФЗ от 30.12.2001 г.;
10. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» № 195-ФЗ от 30.12.2001г.;
11. «Уголовный кодекс Российской Федерации» от 13.06.1996 г. № 63-ФЗ;
12. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.;

13. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
14. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
15. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
16. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
17. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
18. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
20. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 (ред. 06.07.2011г) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
22. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
24. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»;
25. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
26. СанПиН 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации»;
27. СП 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
28. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

29. СП 2.4.990-00. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила»;
30. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
31. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
32. СанПиН 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
33. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
34. СанПиН 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза»;
35. СП 3.2.1317-03. 3.2. «Профилактика паразитарных болезней. Профилактика энтеробиоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
36. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»
37. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
38. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
39. 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»;
40. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
41. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы»;
42. СНИП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение»;
43. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
44. Приказ Минздрава РФ от 29.06.00 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
45. Приказ Минздрава РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
46. Письмо МЗ РФ от 21.08.2003 г N 2510/9468-03-32 «О предрейсовых медицинских осмотрах водителей транспортных средств»;
47. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
48. ГОСТ 12.1.050-86 «Методы измерения шума на рабочих местах»;
49. ГОСТ Р 51232-98. «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;
50. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
51. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;

52. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
53. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
54. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
55. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию»;
56. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
57. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
58. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
59. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
60. Технические условия ООО «БАЗА «МАРИЯ» на продукты питания:
- Технические условия ТУ 9130-009-44365276-14 (Кондитерские изделия фасованные);
  - Технические условия ТУ 9164-003- 44365276-2014 (Фрукты, плоды и ягоды сушеные фасованные);
  - Технические условия ТУ 9212-006-44365276-2014 (Субпродукты мясные охлажденные и замороженные фасованные);
  - Технические условия ТУ 9213-004-44365276-2014 (Изделия колбасные вареные, полукопченые, копченые фасованные);
  - Технические условия ТУ 9214-005-44365276-2014 (Полуфабрикаты мясные охлажденные и мороженые фасованные);
  - Технические условия ТУ 9260-007-44365276-2014 (Рыба разделанная и неразделанная охлажденная и мороженая фасованная);
  - Технические условия ТУ 9710-008-44365276-2014 (Крупа, семена злаковых и бобовых культур фасованные);
  - Технические условия ТУ 9730-001-44365276-2014 (Овощи и зелень свежие и охлажденные фасованные);
61. Технологические инструкции на фасовку продукции:
- Технологическая инструкция по фасовке круп, семян злаковых и бобовых культур к ТУ 9710-008-44365276-2014
  - Технологическая инструкция по Фасовке полуфабрикатов мясных охлажденных и мороженых к ТУ 9214-005-44365276-2014
  - Технологическая инструкция по фасовке мучных кондитерских изделий к ТУ 9130-009-44365276-14
  - Технологическая инструкция по фасовке охлажденной и мороженной рыбы к ТУ 9260-007-44365276-2014
  - Технологическая инструкция по фасовке свежих овощей и зелени к ТУ 9730-001-44365276-14

- Технологическая инструкция по фасовке изделий колбасных вареных, полукопченых, копченых к ТУ 9213-004-44365276-2014
- Технологическая инструкция по фасовке свежих фруктов и ягод ТУ 9761-001-44365276-14
- Технологическая инструкция по фасовке сельди соленой к ГОСТ 815-2004
- Технологическая инструкция по фасовке субпродуктов мясных охлажденных и мороженых к ТУ 9212-006-44365276-2014
- Технологическая инструкция по Фасовке фруктов, плодов и ягод сушеных к ТУ 9164-003- 44365276-2014
- Технологическая инструкция по фасовке овощей соленых и квашеных ГОСТ Р 53972-2010

#### 62. Технологические нормативы

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.; Хлебпродинформ, 1996 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть – М.; Хлебпродинформ, 1997 г.
- Сборник рецептур блюд для диетического питания, Хлебпродинформ, 2002 г.
- Сборник рецептур блюд для диетического питания, «Техника», 1988 г.
- Сборник рецептур блюд на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Хлебпродинформ, 2000 г.
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Хлебпродинформ, 2003 г.

### 3 Термины и определения

3.1 В настоящем руководстве используются следующие термины и определения:

**Безопасность пищевой продукции** — концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

**Опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск** -риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Анализ риска** -процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**Критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Предельное значение** -критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки

предупреждающих действий.

**Система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависящих в принятии решений.

**Внутренняя проверка** - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2 В настоящем руководстве приняты следующие сокращения и обозначения:

**РОБПП** – руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов;

**НД** – нормативный документ;

**ККТ** - критическая контрольная точка;

**ТТК** - технико-технологическая карта

**ДП** – документированная процедура;

**ДИ** – должностная инструкция;

**ОТ** – охрана труда;

**ПО** — производственное оборудование;

**ПОПМ** – программа обязательных предварительных мероприятий;

**ТБ** – техника безопасности;

**Ф** – форма.

## **4 Система обеспечения безопасности пищевой продукции.**

### **4.1 Общие требования**

В ООО «БАЗА «МАРИЯ» разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система обеспечения безопасности пищевых продуктов.

### **4.2 Требования к документации.**

Руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов. «Руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов» утверждает генеральный директор ООО «БАЗА «МАРИЯ» и вводит в действие соответствующим распоряжением по организации.

Анализ «Руководства по обеспечению безопасности пищевых продуктов» осуществляется не реже одного раза в год. В случае необходимости, проводится его актуализация.

Разработку, рассылку и актуализацию настоящего «Руководства по обеспечению безопасности пищевых продуктов» осуществляет руководитель рабочей группы ХАССП.

Необходимость внесения изменений в «Руководство по обеспечению

безопасности пищевых продуктов» определяется руководителем рабочей группы ХАССП.

### 4.3 Управление документами.

Документация системы обеспечения безопасности пищевых продуктов включает:

- 1) политику в области безопасности пищевых продуктов (**Приложение 2<sup>2</sup>**);
- 2) руководство по обеспечению безопасности пищевых продуктов РОБПП;
- 3) документированные процедуры: «Управление документацией и записями», «Внутренние аудиты», «Предупреждающие и корректирующие действия», «Анализ рисков».
- 4) документация внешнего происхождения (договора, акты, письма, стандарты);
- 5) внутренняя документация (инструкции, ДИ, план ХАССП, анализ опасных факторов, рабочие листы ХАССП).

Внутренняя документация разрабатывается, анализируется, согласовывается, утверждается и выпускается в установленном порядке под руководством ООО «БАЗА «МАРИЯ», который несет ответственность за её соответствие требованиям НД и своевременную актуализацию.

Управление документацией и записями осуществляется в соответствии с ДП «Управление документацией и записями».

Ответственность персонала за разработку и введение в действие документов определяет руководитель группы безопасности пищевых продуктов и доводит до сведения исполнителей на совещаниях.

Документы могут оформляться как в бумажном виде, так и в электронной форме. При разработке или внесении изменений во внутреннюю нормативную документацию осуществляется автоматическое резервное копирование.

Перечень регистрационно-учетной документации приведен в **Приложении 3<sup>3</sup>**.

Также разработаны следующие инструкции:

1. *Инструкция по применению дезинфицирующих средств;*
2. *Инструкция по обработке ветоши и щеток для мытья посуды;*
3. *Инструкция по обработке разделочных деревянных досок и мелкого деревянного инвентаря;*
4. *Инструкция по санитарной обработке холодильного оборудования.*

### 4.4 Управление записями

Все записи, заполняемые в ходе выполнения процессов, являются контролируемыми.

Порядок ведения, хранения, защиты и уничтожения записей по процессам определен в ДП «Управление документацией и записями» и регламентирующих документах внешнего и внутреннего характера.

<sup>2</sup> Политика в области безопасности пищевых продуктов Приложение № 2 , стр.32

<sup>3</sup> Перечень регистрационно-учетной документации. Приложение№3, стр.33

#### **4.4.1 Политика и цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции.**

Руководство организации отвечает за разработку, актуализацию, соответствие требованиям законодательства и требованиям потребителей политики в области безопасности пищевой продукции.

Руководство может менять в соответствии с текущими целями и ситуацией Политику в области безопасности пищевой продукции.

Руководство доводит до сведения всех сотрудников ООО «БАЗА «МАРИЯ» Политику и цели в области безопасности пищевой продукции с помощью:

- *Информационных стендов (информация в виде постановлений, приказов, распоряжений и др.);*
- *обучающих семинаров для специалистов и сотрудников предприятия;*
- *протоколов совещаний.*

Один раз в год Политика в области безопасности пищевой продукции рассматриваются на совещании, где анализируется пригодность и адекватность Политики. Если возникает необходимость, то принимается решение о внесении изменений в Политику в области безопасности пищевой продукции, если нет, то принимается решение об ее одобрении в неизменном виде.

#### **4.4.2 Ответственность и полномочия.**

Высшее руководство назначило приказом (№30 от 01.10.2015г.)<sup>4</sup> по организации руководителя и членов группы безопасности пищевых продуктов (ХАССП). Состав рабочей группы безопасности пищевых продуктов приведен в **приложении 5**<sup>5</sup> данного руководства.

Каждый член рабочей группы безопасности пищевой продукции имеет опыт работы и знания в отношении продукции, процессов, оборудования и опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, что дает возможность предусмотреть и учесть возможные риски при производстве продукции. Кроме того члены группы безопасности пищевой продукции прошли обучение и обладают комплексом знаний и опыта в разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Весь персонал организации несет ответственность за уведомление руководителя группы безопасности пищевых продуктов о проблемах, имеющих отношение к ХАССП.

### **4.5 Внутренний обмен информацией**

Для результативной работы ХАССП в ООО «БАЗА «МАРИЯ» сформирована группа безопасности пищевых продуктов, которую информируют (совещания, электронная почта и др.) обо всех изменениях, касающихся:

<sup>4</sup> Приказ №6 от 01.01.2018г. Приложение №4, стр.34

<sup>5</sup> Состав рабочей группы ХАССП. Приложение №5, стр.35

- поставляемой продукции;
- производственных процессов и оборудования;
- складских и производственных помещений;
- программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- уровня квалификации персонала;
- опасностей, угрожающих безопасности пищевых продуктов;
- требований, которые организация обязалась соблюдать (потребителей, установленных законодательством и др.).

Рабочая группа безопасности пищевых продуктов несет ответственность за своевременную актуализацию документации ХАССП.

Высшее руководство определило и осуществляет в организации следующие процессы обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы обеспечения безопасности продуктов питания:

- собеседование с целью введения ХАССП – для всех принимаемых сотрудников;
- ознакомление и пропаганда Политики в области безопасности пищевых продуктов доступными средствами информации и наглядной агитации;
- ежегодные совещания с персоналом организации по итогам анализа системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

#### **4.6 Внешний обмен информацией.**

Для получения и передачи достаточной информации по вопросам безопасности пищевой продукции с другими организациями, организация осуществляет следующие мероприятия по обмену информацией:

- устанавливает требования к сырью, материалам и печатной продукции в соответствии с требованиями законодательства;
- отслеживает изменения в области законодательства для актуализации документации;
- информирует заинтересованные организации в случае возникновения ситуаций, связанных с безопасностью продукции.

### **5 Обеспечение ресурсами**

#### **5.1 Обеспечение ресурсами**

Для разработки, внедрения, поддержания в рабочем состоянии и актуализации системы безопасности пищевой продукции организация ООО «БАЗА «МАРИЯ» должна быть обеспечена необходимыми ресурсами.

Для этого при планировании работ на год учитываются все ресурсы, необходимые для осуществления деятельности всех подразделений ООО «БАЗА «МАРИЯ»: финансовые, человеческие, материальные, информационные ресурсы (нормативная, методическая литература, программные продукты).

#### **5.2 Человеческие ресурсы**

Для поддержания компетентности персонала в организации осуществляется

подготовка персонала, основанная на обучении, имеющемся опыте и навыках. Кроме владения знаниями, касающимися непосредственно работы, в организации уделяется внимание образованию в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

В ООО «БАЗА «МАРИЯ» разработаны должностные инструкции на следующих сотрудников:

- ДИ Президент
- ДИ Генеральный директор
- ДИ Заместитель генерального директора
- ДИ Главный бухгалтер
- ДИ Заместитель главного бухгалтера
- ДИ Бухгалтер
- ДИ Бухгалтер-калькулятор
- ДИ Начальник договорного отдела
- ДИ Менеджер договорного отдела
- ДИ Специалист по охране труда
- ДИ Начальник торгового отдела
- ДИ Руководитель торгового отдела
- ДИ Заместителя руководителя торгового отдела
- ДИ Товаровед
- ДИ Начальник склада
- ДИ Старший кладовщик
- ДИ Кладовщик
- ДИ Начальник службы логистики
- ДИ Менеджер по логистики
- ДИ Рабочий
- ДИ Экспедитор по перевозке грузов
- ДИ Повар
- ДИ Кухонный рабочий
- ДИ Уборщица

### **5.3 Инфраструктура**

#### **5.3.1 Общее описание**

Инфраструктура ООО «БАЗА «МАРИЯ» представляет собой совокупность сооружений, систем и служб и включает в себя:

Административно-бытовую группу помещений (административные помещения дирекции, договорного отдела, бухгалтерии, торгового отдела, отдела логистики; помещения для персонала; гардероба для персонала; туалетов для персонала).

Складскую группу помещений (охлаждаемые камеры (для хранения мясных, рыбных и овощных продуктов; фруктов, зелени, напитков; молочных продуктов, гастрономии);

неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов; приемочная).

Технические помещения - это вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение охлаждаемых камер.

Производственную группу помещений (участок фасовки и упаковки продукции).

Инфраструктура помещений включает в себя:

- Средства связи (телефон/факс);
- Оргтехнику (компьютеры, принтеры, факсы и т.п.) и программное обеспечение.
- Производственное и холодильное оборудование, методы его технического обслуживания и ремонта, с учетом вида и частоты технического обслуживания и ремонта, а также проверкой функционирования каждой единицы оборудования исходя из его важности и использования.
- Подготовку рабочего места, обеспечение материалами, инструментом, подбор параметров процесса производства.
- Обеспечение всеми видами энергоресурсов (электроэнергия, вода и т.д.)
- Содержание зданий и сооружений включает в себя:
  - обслуживание пожарной сигнализации;
  - вывоз твердых бытовых отходов;
  - чистку коммуникаций и фильтров приточно-вытяжной вентиляции
- Охрану окружающей среды.
  - утилизация отходов IV, V класса опасности, биологических отходов.
- Организацию рабочего пространства и оптимальные климатические параметры на рабочем месте (имеются инструкции по охране труда; пройдена аттестация рабочих мест).

Организационная структура предприятия ООО «БАЗА «МАРИЯ» представлена в **Приложении 6<sup>6</sup>**.

### **5.3.2 Управление инфраструктурой.**

Процесс управления инфраструктурой включает в себя:

- определение потребности в элементах инфраструктуры;
- анализ технического состояния и достаточного количества обслуживающего оборудования;
- обеспечение обслуживающими устройствами и создание условий для стабильного осуществления всех процессов в рамках деятельности ООО «БАЗА «МАРИЯ».

### **5.3.3 Требования к инфраструктуре определены требованиями к производству.**

Для оказания требуемого качества услуг, сохранности и поддержания в рабочем состоянии инфраструктуры на производстве созданы условия:

- производственные и складские помещения снабжаются инструментом,

<sup>6</sup> Организационная структура предприятия ООО «БАЗА «МАРИЯ». Приложение №6, стр.36

материалами, спецодеждой для работников, моющими и дезинфицирующими средствами. Осуществляется дератизационные, дезинфекционные, дезинсекционные мероприятия. Производится уборка прилегающей территории и утилизация отходов.

- контроль за использованием метрологического оборудования.

- за техническим обслуживанием и ремонтом производственного оборудования и транспорта отвечает заведующий склада, который:

- Обеспечивает эксплуатацию оборудования и транспорта.
- Следит за оправданным и экономным расходом воды и теплоэнергии.
- Представляет предложения по принятию мер по улучшению противопожарной и противоаварийной безопасности, устранению нарушений по технике безопасности.
- Информировывает руководство об имеющихся недостатках в работе предприятия, принимаемых мерах по их ликвидации

## 5.4 Производственная среда

5.4.1. На предприятии осуществляется управление производственной средой, которая способствует:

- обеспечению безопасности поставляемой продукции;
- соблюдению правил охраны труда и пожарной безопасности на предприятии;
- эргономике (рациональному использованию энергоресурсов на предприятии);
- оптимизации (размещение, оснащение) рабочих мест;
- созданию соответствующих климатических параметров в производственных и служебных помещениях: температура, влажность, освещение, воздухообмен; регистрация климатических параметров в производственных помещениях;
- созданию санитарных условий: чистота, отсутствие шума, вибрации и загрязнения производственной среды; контроль санитарного состояния производственных помещений осуществляется согласно программе производственного контроля два раза в год.

5.4.2. Ответственность за выделение ресурсов на поддержание производственной среды несет генеральный директор организации.

5.4.3. Деятельность по охране труда осуществляется в соответствии с Федеральным Законом РФ «Об основах охраны труда». Мероприятия по обеспечению охраны труда и пожарной безопасности реализуются посредством распоряжений, инструкций и приказов. В целях предотвращения несчастных случаев, снижения травматизма и профессиональных заболеваний, устранения опасности для жизни, вреда для здоровья людей, опасности возникновения пожаров или аварий в складских и административных помещениях установлены сигнальные цвета, знаки безопасности и сигнальная разметка в соответствии с ГОСТ Р 12.4.026-2001. «Государственный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная. Назначение и правила применения. Общие технические требования и характеристики. Методы испытаний»

5.4.4. Организация создает все условия, способствующие производительности и работоспособности персонала. Основные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению и уровню шума приведены в **Приложении 8<sup>7</sup>**

В производственных, вспомогательных и офисных помещениях освещение, отопление, приточно-вытяжная вентиляция и кондиционирование воздуха обеспечивают оптимальные параметры воздушной среды (производственного микроклимата), способствующие сохранению здоровья человека и повышению его трудоспособности.

Температура воздуха в производственных и вспомогательных помещениях в зависимости от вида работ и требований производства в холодный и переходный периоды года соответствует значениям от 14 до 21°C, в теплый период - от 18 до 25°C. Относительная влажность - в пределах 75%.

Значения температуры холодильных камер фиксируются в Журнале контроля температур холодильных камер.

5.4.5. На складе установлена раковина для мытья рук, оборудованная смесителями, снабженная гигиеническими моющими средствами и одноразовыми полотенцами.

5.4.6. На производственных участках и офисных помещениях используется естественное и искусственное освещение.

Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт. Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта.

5.4.7. Производственные помещения содержатся в надлежащей чистоте. Ежедневно в соответствии с требованиями СП.1.1.1058 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» производится санитарная уборка, один раз в неделю производится генеральная уборка складских помещений.

Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

5.4.8. Инвентарь для уборки помещений хранится в специально отведенном месте и имеет маркировку в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами.

<sup>7</sup> Основные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению и уровню шума. Приложение № 7, стр.37

5.4.9. Все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров.

Отделка стен, потолков в производственных, вспомогательных, бытовых и офисных помещениях выполнена из современных искусственных строительных материалов, в производственных помещениях, санузлах стены облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляными либо водостойкими синтетическими красками, что легко обеспечивает их мойку.

Трубы и кабели утоплены в стене или защиты панелями.

Полы в производственных, бытовых, вспомогательных, офисных помещениях сделаны из прочного, не скользкого и не адсорбирующего материала, обеспечивающего удобную их очистку.

Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. хранятся на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Текущий ремонт (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

5.4.10. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

5.4.11. Санитарную обработку холодильных камер проводят работники склада в соответствии с утвержденной инструкцией.

Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

5.4.12. Водоснабжение осуществляется путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод трубопровод подсоединен к общегородской канализации.

5.4.13. Оборудование, инвентарь, обрабатываются ежедневно растворами моющих и дезинфицирующих средств в установленном порядке.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специальном шкафу, отдельно расположенном от хранения пищевых продуктов.

5.4.14. Все работники перед поступлением на работу и работающие в организации проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке: медосмотр — ежегодно, гигиеническая подготовка — 1 раз в 2 года.

5.4.15. Для контроля за автотранспортом ведется проверка актов дезинфекционной обработки на машины, выданный в установленном порядке. Внутренняя поверхность

кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции, быть чистыми, в исправном состоянии.

Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

5.4.16. Для сбора мусора установлены металлические или пластиковые контейнеры. Регулярно производится уборка территории. Вывоз твердых, опасных отходов и биологических отходов производит специализированная организация в соответствии с заключенным договором.

5.4.17. Заключены договора на проведение лабораторных испытаний с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге» с СПбГБУ «Санкт-Петербургская городская станция по борьбе с болезнями животных».

## **6 Организация горячего питания в социальных учреждениях.**

6.1. К питающимся относятся граждане, находящиеся в стационарных учреждениях социального обслуживания. К учреждениям относятся:

- Психоневрологические интернаты.
- Детские психоневрологические интернаты.
- Социально-реабилитационные центры.
- Социально-оздоровительные центры.
- Центры социальной помощи семье и детям.
- Социальные приюты для детей.
- Социально-оздоровительные центры для несовершеннолетних.
- Профессиональные училища-интернаты для инвалидов.
- Комплексные центры социального обслуживания населения.
- Реабилитационные центры для детей и подростков с ограниченными возможностями.
- Социально-реабилитационные центры для несовершеннолетних.

6.2. Питание в учреждениях организуется в соответствии с рационами питания, отличающимися по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии среднесуточному набору продуктов питания, утвержденному Управлением социального питания отдельно для каждого типа учреждений.

6.3. Гражданам и пациентам предоставляется горячее питание (основное питание) из средств бюджета.

6.4. Карточка блюд и кулинарных изделий в каждом учреждении утверждается директором учреждения.

6.5. Воспитанникам детского дома с 24 часовым пребыванием предоставляется циклическое 14-ти дневное меню.

6.6. Во всех стационарных учреждениях устанавливается пятиразовый режим питания, полустационарных – одно-, двух- или трехразовое питание в

зависимости от типа учреждения. В детских лагерях, организуемых в летний период на базе комплексных центров социального обслуживания населения, с дневным пребыванием предоставляется двухразовое или трехразовое питание в зависимости от продолжительности работы лагеря (с организацией дневного сна или без); с круглосуточным пребыванием – пятиразовое питание.

6.7. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов питания в соответствии с утвержденной таблицей взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и таблицей норм замены продуктов по белкам и углеводам.

6.8. Контроль организации питания должен осуществляться путем проверки соответствия набора продуктов и блюд, технологии приготовления, химического состава и энергетической ценности рекомендуемым характеристикам и путем проверки равномерного использования ассигнований по кварталам года.

6.9. Продукты поставляют каждый день. Кладовщик производит отпуск товара согласно заявкам заведующих пищеблоков, общее время доставки рассчитывается с учетом продолжительности маршрута и операций разгрузки, так чтобы доставить продукты до начала приготовления пищи. Продукты принимает заведующий производством столовой. Приготовление пищи выполняется в соответствии с Технологическими нормативами приготовления пищи.

Перед раздачей готовых комплектов блюд основного питания бракеражная комиссия снимают пробу, делая запись в «Бракеражном журнале».

6.10. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают строго в количестве 120 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). *Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (месте холодильника) при температуре +2 - +6 °С.* Посуда для хранения и отбора суточной пробы (емкости, крышки ложки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6.11. Бухгалтер ООО «База Мария» ведет расхода продуктов по учреждениям. Учет на производстве суммарный и ведется согласно приказа генерального директора по учетной политике предприятия.

6.12. Инвентаризация по местам хранения проводится согласно графика. В конце месяца составляют «Акт сверок» с учреждениями сдают в бухгалтерию.

6.13. Для обеспечения своевременной поставки продуктов следует:

- заключать с поставщиками договора с приложением графика поставок по списку продуктов, с оговоренной постоянной ценой, на основании ФЗ №223. ФЗ № 44
- для оперативного заказа продуктов использовать расчет потребности для дозаказа с учетом имеющегося на складе наличия,
- вести контроль истечения срока хранения продуктов.

#### 6.14. Санитарно гигиенический режим пищеблока

6.14.1. В пищевых блоках учреждений должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;
- санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и продуктов питания в целом;
- требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных.

6.14.2 Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений учреждения. Мытье посуды проводят только в моечной столовой посуды с соблюдением режима обеззараживания посуды.

6.14.3 Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

6.14.4. Категорически запрещается оставлять в раздаточных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

6.14.5 Питание всех граждан, находящихся на социальном обслуживании проводят в специально выделенном помещении – столовой (обеденном зале).

6.14.6 После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений Раздаточной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

6.14.7 Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены.

6.14.8 Запрещается привлекать граждан, состоящих на социальном обслуживании, к каким-либо производственным работам на пищеблоке учреждения (чистка картофеля и овощей, шинковка, мытье посуды и т.д.).

### **7 Характеристики продукции.**

7.1 ООО «База Мария» осуществляет организацию питания в учреждениях социальной сферы по меню (бюджетному и абонементному) и ассортименту буфетной продукции, в который входят продукты промышленного производства и продукция собственного производства.

7.2 Основанием для разработки новых вариантов меню и блюд, входящих в ассортимент буфетной продукции могут являться: записи анализа системы со стороны высшего руководства, контракт или распоряжение Генеральный директора, инициативное предложение специалистов организации, анализ потребительского спроса. Группа по разработке или корректировке меню и ассортиментов состоит из следующих специалистов: руководитель отдела ценообразования, технолог, бухгалтер-калькулятор. При необходимости привлекаются специалисты всех отделов. Необходимая информация, относящаяся к разработке, документируется, распространяется и регулярно анализируется в ходе процесса разработки.

7.3 Каждое меню, ассортимент составляется в строгом соответствии с требованиями утвержденными Управлением социального питания и сборниками рецептур.

7.4 Меню представляет собой перечень блюд, распределенный по дням и видам приема пищи. Принцип составления меню – соответствие требованиям законодательных документов при составлении меню для различных категорий. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей. При разработке соблюдаются и учитываются следующие принципы: сбалансированность по основным пищевым веществам, выход блюд, способ кулинарной обработки, сезонность и т.д. На каждое блюдо, входящее в состав меню, составляются технологические и калькуляционные карты с указанием номера рецептуры и сборника рецептур, наименования блюда, закладки сырья, выхода блюда и технологии приготовления. При необходимости проводятся контрольные проработки. Все новые варианты утверждаются генеральным директором и, в случаях, если этого требует законодательство, надзорные органы.

7.5 Рецептура и технология приготовления блюд и напитков приведены в технологических картах, рецептурных сборниках.

7.6 Технологические карты позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. В технологических картах регламентирована технология приготовления блюда и характеристика изделий по органолептическим показателям.

7.7. Перечень поставщиков используемых в поставке пищевой продукции, приведен в реестре поставщиков **Приложение 8<sup>8</sup>**. Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья (Ассортиментные перечни основной группы продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей, организации питания различных контингентов социальной сферы Санкт-Петербурга) утвержден в установленном порядке Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга.

7.8. Порядок поставок продукции осуществляется в соответствии с договором заключенным с Заказчиком. В договоре оговариваются условия поставки, расчета и возврата продукции.

7.9. Приемка, хранение и упаковка продуктов питания производиться в соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями.

7.10. Блок-схема технологического процесса производства приводнена в **Приложении № 9<sup>9</sup>**

7.11. Блок-схема организации процесса приемки, хранения продуктов питания, а также технологического потока склада приведены в **Приложении № 10<sup>10</sup>**

7.12. В **Приложении № 11<sup>11</sup>** приведены Модули технологического процесса производства в общих схемах.

<sup>8</sup> Перечень поставщиков используемых в поставке пищевой продукции. Приложение №838, стр.39

<sup>9</sup> Блок-схема технологического процесса производства. Приложение № 9, стр.39

<sup>10</sup> Блок-схема технологических процессов. Приложение № 10, стр.40-41

<sup>11</sup> Модули технологического процесса производства. Приложение № 11, стр. 42-49

№ модуля	Наименование модуля	№ страницы
Модуль 1.	Приемка продукции. Вскрытие, дозирование и предварительная обработка молочной, мясной, рыбной продукции и замороженного теста	стр. 42
Модуль 2.	Приемка продукции. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц	стр. 43
Модуль 3.	Тепловая обработка продукции: мяса/рыбы/яиц/птицы	стр. 44
Модуль 4.	Тепловая обработка овощей	стр. 45
Модуль 5.	Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, третьих и сладких блюд.	стр. 46
Модуль 6.	Выпекание хлебобулочных и сдобных изделий	стр. 47
Модуль 7.	Приготовление салатов.	стр. 48
Модуль 8.	Хранение компонентов для готовых блюд	стр. 49
Модуль 9.	Реализация готовых блюд.	стр. 49

## 8 Технологическое оборудование.

8.1. В ООО «БАЗА «МАРИЯ» используется следующее холодильное оборудование:

- Ларь морозильный Бирюса 200НК-5 (Полезный объем 0,19 м3. Температура полезного объема - 18 °С);
- Камера холодильная Сдвоенная комбинированная Агрегат N 3.5 kW(1 секция), Агрегат N 1.7 kW(2 секция) (Полезный объем 55,13 м3 ( 34,3 м3+20,83 м3 ). Температура полезного объема ( 34,3 м3 температура -18 °С) и ( 20,83 м3 температура ( -6 °С ...+6 °С));
- Камера холодильная Сдвоенная низкотемпературная Агрегат N 2.1 kw (1 секция), Агрегат N 2.0 kw (2 секция) (Полезный объем 24,5 м3 (13,13м3+11.37м3). Температура полезного объема - 18 °С);
- Шкаф холодильный HUURRE 9010855hf700BL (Полезный объем 0,57 м3. Температура полезного объема - 18 °С);
- Камера холодильная КХ-7.71 (Полезный объем 5,4 м3. Температура полезного объема -6...+6 °С);
- Среднетемпературное холодильное оборудование для охлаждения трехсекционного склада площадью 737,3 м2 и высотой 6 м (Полезный объем 3096,66м3. Температура полезного объема -6...+6 °С);
- Среднетемпературное холодильное оборудование для охлаждения склада площадью 740,4 м2 и высотой 6 м (Полезный объем 3109,68 м3. Температура полезного объема -6...+6 °С);
- Камера холодильная сборно-разборная теплоизоляционная. Сер.№120816 (Полезный объем 35,88 м3. Температура полезного объема -6...+6 °С);

- Шкаф холодильный ПРЕМЬЕР ШСУП1ТУ-1,6 М (Полезный объем 1,52 м<sup>3</sup>. Температура полезного объема -6...+6 °С);
- Холодильный шкаф Cold S 1400 (Полезный объем 1,33 м<sup>3</sup>. Температура полезного объема °С от 0... + 7°С);
- Шкаф холодильный Polair CM107-S (Полезный объем 0,67 м<sup>3</sup>. Температура полезного объема °С от 0... + 7°С).

8.2. Требования к оборудованию и инвентарю пищеблока учреждений социального обслуживания населения регламентированы нормами СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

8.2.1 Оборудование пищеблока подразделяется на технологическое (механическое, тепловое, немеханическое) и холодильное.

К механическому оборудованию, которое применяется для первичной обработки продуктов, относятся машины:

- для обработки картофеля и овощей (универсальный механический привод или картофелечистка, овощерезка);
  - обработки мяса и рыбы (электромясорубка, фаршемешалка, котлето-формовочный автомат);
  - приготовления теста (просеиватель, тестомешалка);
  - мытья посуды (или ванны для ручного мытья столовой и кухонной посуды);
- резки хлеба.

8.2.2 В перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки, жарки и комбинированной обработки), входят: электрическая плита; духовой (жарочный) шкаф; пекарский шкаф; электрочайник; мармиты. На сегодняшний день оптимальным вариантом теплового оборудования для пищеблока является Пароконвектомат (пароконвекционный шкаф), в котором можно одновременно готовить блюда из мяса, рыбы, овощей, выпечку и каши.

8.2.3 К немеханизированному оборудованию относятся:

- производственные столы; стеллажи (шкафы); весы;
- разрубочная колода; раковины для мытья рук.

8.2.4 К холодильному оборудованию относятся:

- холодильные камеры; холодильные шкафы.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное

оборудование должно находиться в исправном состоянии.

8.3 Заведующий складом контролирует правильную эксплуатацию холодильного оборудования, о случае неисправности сообщает, об этом вышестоящему руководству.

8.4 Для хранения продуктов используются холодильные камеры, холодильные агрегаты, морозильные шкафы.

8.5 Обслуживание оборудования производится с привлечением сторонних организаций в соответствии с заключенными договорам.

8.6 Квалифицированная работа по обслуживанию и поверке средств измерений массы производится с периодичностью, соответствующей требованиям технологической документации завода-изготовителя для данного вида оборудования, но не реже чем 1 раз в год с привлечением фирмы по квалифицированному обслуживанию средств измерения массы.

В случае необходимости проведения аварийных и дополнительных ремонтных работ специалисты письменно извещаются.

## **9 Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов.**

### **9.1 Общие положения**

**Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.

Определение опасных факторов необходимо, для того чтобы выявить, какие факторы существенно влияют на безопасность производимой продукции, а их устранение или снижение до допустимого уровня позволит снизить потенциальную угрозу безопасности пищевых продуктов.

На основании технологической схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции, необходимо выявить опасные факторы, влияющие на безопасность продукции.

При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:

- изначально присутствовать в сырье;
- возникнуть в процессе производства;
- возникнуть при хранении и транспортировке продуктов питания;
- возникнуть или увеличиться в процессе поставок продуктов питания;
- исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

Опасные факторы выявляют с учетом потенциальной угрозы.

*Потенциальная угроза безопасности пищевых продуктов* – это такая опасность, которую предприятие должно контролировать, потому, что в прошлом она уже возникала или может появиться в конкретной однородной группе продукции при отсутствии такого контроля.

Угроза может возникнуть в результате действия опасных биологических, химических или физических факторов.

Биологические опасные факторы пищевого происхождения включает в себя

бактерии, вирусы, грибы и паразиты. Эти организмы обычно связаны с персоналом и с сырьём, используемым в производстве пищевых продуктов. Их число может быть минимизировано при соблюдении условий хранения сырья: температура, влажность, соблюдение санитарно-гигиенических условий.

Химические опасные факторы в пищевых продуктах могут быть естественного происхождения или привнесёнными в процессе переработки пищевого продукта. Высокие уровни вредных химикатов являются причиной острых случаев пищевых отравлений и болезней пищевого происхождения и могут вызывать хронические заболевания при более низких уровнях.

Физические опасные факторы - это твердые посторонние включения (предметы) в исходном сырье и готовых пищевых продуктах. Эти физические опасные факторы могут возникнуть из-за загрязнения и/или несоответствующей практики всех этапах пищевой цепочки, включая производственный процесс.

Общий перечень опасных факторов влияющих на поставку продуктов питания и их характеристика приведены в **приложении 12<sup>12</sup>** данного руководства.

## 9.2 Оценка опасностей

### 9.2.1 Идентификация и оценка опасностей.

Анализ и выявление недопустимого риска проводят по каждому потенциальному опасному фактору с учетом вероятности его появления и значимости последствий. Для этого был разработан документ ДП «**Управление рисками**».

На первом этапе рабочая группа проводит анализ потенциальных опасностей, затем оценивается риск, т.е. зависимость вероятности реализации опасного фактора от тяжести последствия.

Риск для каждого потенциально опасного фактора определяют с помощью Диаграммы анализа рисков.

В результате риски делятся на допустимые, тогда их не включают в план ХАССП, для них применяют предупреждающие мероприятия.

И недопустимые риски, которые называются контрольными точками.

На следующем этапе проводят дополнительный анализ контрольных точек, цель которого выявить какие контрольные точки являются критическими. Все результаты, полученные по схеме, заносятся в таблицу и выявленным контрольным и критическим контрольным точкам присваиваются номера.

Процедура определения риска, определение критических контрольных точек (ККТ), сводная таблица опасных факторов и ККТ приведены в **приложениях в ДП «Управление рисками»**, а также в **Плане ХАССП**.

Для исключения или уменьшения опасных факторов в процессе производства пищевой продукции на предприятии разработаны Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОМП).

<sup>12</sup> Перечень опасных факторов влияющих на поставку продуктов питания. Приложение № 12, стр.50-64

## **9.3 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей**

### **9.3.1 Общие положения.**

В организации разработаны, внедрены и успешно осуществляется управление процессами производства, рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции. Ежегодно производится мониторинг и оценка результативности разработанных и запланированных мероприятий, обеспечивающих производство безопасной продукции. Для исключения или уменьшения опасных факторов в процессе производства пищевой продукции на предприятии разработаны программы, назначены ответственные за их реализацию:

- Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ):
- План ХАССП.

### **9.3.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ).**

Актуализация ПОПМ осуществляется ежегодно. Ответственным за актуализацию программы является руководитель группы безопасности пищевой продукции. Программа согласовывается с членами группы безопасности пищевой продукции.

В программе обязательных предварительных мероприятий отражена информация:

- описание опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, которые следует контролировать в рамках программы;
- мероприятия по управлению;
- процедуры мониторинга, которые требуются для подтверждения применения производственных программ обязательных предварительных мероприятий;
- описание коррекции и корректирующих действий, которые будут предприняты в случае, если записи мониторинга укажут, что производственные программы обязательных предварительных мероприятий не обеспечивают управления;
- распределение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

## **9.4 Установление критических пределов и установление системы мониторинга**

Критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли критическая контрольная точка под контролем (в допустимой области значений). Если критический предел превышен или нарушен, то продукцию, на которую вследствие этого было оказано воздействие, следует считать потенциально опасной.

Система мониторинга — это применяемые методы, инструкции и записи в отношении:

- измерений или наблюдений, которые обеспечивают получение результатов в пределах приемлемых временных рамок;
- используемых устройств;
- применяемых методов калибровки;
- периодичности мониторинга;

- полномочий и ответственности за проведение мониторинга и оценку результатов мониторинга;
- требований к ведению записей и методов ведения записей.

Методы и периодичность мониторинга обеспечивают выявление случаев превышения критических пределов и ликвидацию несоответствующей продукции прежде, чем она будет использована или употреблена в пищу.

Данные по критическим пределам и система мониторинга критических контрольных точек отражены в таблице Обоснование критических пределов в ДП «Управление рисками», а также в Плане ХАССП

## **10 Разработка корректирующих мероприятий и предупреждающих действий.**

Процедура управления корректирующими действиями прописана в ДП «Управление корректирующими и предупреждающими действиями».

**Корректирующее мероприятие** — это мероприятие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации. Корректирующее мероприятие включает в себя анализ причин возникновения несоответствий для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия.

**Коррекция** — это действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия, может осуществляться совместно с корректирующим действием.

Корректирующие действия разрабатываются в соответствии с возможностью возникновения несоответствий в ходе производственного процесса. Данные действия обеспечивают идентификацию причины несоответствия, восстановление нормальных значений параметров в установленных пределах, управление которыми осуществляется в критической контрольной точке, а также предотвращение повторного выхода данного параметра за критический предел.

Коррекция и корректирующие действия разработаны в плане ХАССП.

Идентифицированы опасности и определены приемлемые уровни, произведена оценка опасностей, определены меры их контроля и разработаны корректирующие действия в плане ХАССП.

Ежегодно проводятся внутренние аудиты в соответствии с программой внутренних аудитов на соответствие запланированным мероприятиям и их актуальности.

Система ХАССП дает возможность управлять безопасностью пищевых продуктов и предупреждать появление случаев отравления пищевыми продуктами. Особое внимание уделяется критическим контрольным точкам, в которых все существующие виды рисков, связанные с употреблением пищевых продуктов, в результате целенаправленных контрольных мер могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня.

Если безопасность пищевых продуктов обеспечивается не адекватно и не контролируется, существуют риски того, что некоторые действия могут выполняться неверно.

К методам ХАССП относятся:

- подробный анализ факторов риска и возможных опасностей в процессе производства пищевой продукции;
- определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам, т. е. ККТ;
- предупреждающий контроль, а не последующий;
- ответственность и документальная отчетность.

**Предупреждающие действия** - действие по обеспечению безопасности пищевой продукции, которое может быть выполнено с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Выполнение предупреждающих воздействий, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

Перечень предупреждающих действий представлен в виде таблицы (Приложение 13<sup>13</sup> и ДП «Управление корректирующими и предупреждающими действиями»).

Перечень предупреждающих мероприятий представлен в виде таблицы в Приложение 14<sup>14</sup>

## **11 Обращение с потенциально опасной продукцией**

Продукция, при производстве которой были нарушены критические пределы, установленные для ККТ считается потенциально опасной.

В организации установлено управление потенциально опасной продукцией, чтобы предотвратить поступление несоответствующей продукции в цепочку производства.

Для выявления потенциально опасной продукции используются результаты входного контроля, результаты мониторинга, проводимого в рамках системы ХАССП, соблюдение документированных процедур по обеспечению безопасности ПП в процессе производства, и подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, результаты контроля и испытаний готовой продукции, анализ рекламаций, результаты внутренних и внешних аудитов.

Мероприятия по управлению ККТ описаны в Плане ХАССП.

## **12 Контроль. Внутренние аудиты.**

### **12.1 Общие положения**

Организация ежеквартально контролирует процессы приемки, хранения, фасовки, реализации пищевой продукции, проводя внутренний аудит и производственный контроль.

<sup>13</sup> Блок-схема процесса «Управление корректирующими и предупреждающими действиями». Приложение №13, стр.65-66

<sup>14</sup> Перечень предупреждающих мероприятий. Приложение № 14, стр.67

Ответственными за проведение производственного контроля являются начальник торгового отдела, заведующий складом и начальник отдела логистики.

Основными элементами проверки являются:

- контроль и подтверждение ККТ;
- оценка монтажа и работоспособности основного технологического и вспомогательного оборудования, в том числе компьютерных систем;
- оценка условий и параметров технологического процесса;
- оценка предела возможного отклонения в ведении процесса;
- оценка методов анализа;

составление протоколов и отчета, аттестующих технологический процесс

Процесс производственного контроля описан во внутреннем документе Производственный контроль.

Внутренние аудиты проводятся и оформляются в соответствии с ДП «Внутренние аудиты».

В ООО «БАЗА «МАРИЯ» проводятся внутренние проверки с составлением акта проверки на соответствие соблюдения сотрудниками санитарных норм в производственных и хозяйственных помещениях, технологию приемки, хранения, реализацию продуктов питания по программе ХАССП.

### 13 Актуализация системы ХАССП

С целью предотвращения непреднамеренного использования устаревших документов и применение актуальных версий документов в местах их применения работниками подразделений, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

Не реже одного раза в год руководитель группы безопасности пищевых продуктов проводит анализ системы безопасности пищевых продуктов. Для этого рабочая группа безопасности должна ежегодно проводить актуализацию и пересмотр результатов анализа опасностей и плана ХАССП.

Оценка и актуализация Системы ХАССП должны основываться на:

- входных данных, получаемых в процессе внешнего и внутреннего обмена информацией;
- входных данных, получаемых на основе информации относительно пригодности, адекватности и результативности системы;
- заключении анализа результатов верификационной деятельности;
- результатов анализа системы со стороны руководства.

Актуализация осуществляется путем внесения изменений в действующие документы, замены отмененного документа на доведения обновленной информации до всех заинтересованных лиц.

Актуализация Стандарта организации РОБПП.01-2015 осуществляется путем внесения изменений и занесения вводимых изменений в Лист регистрации изменений.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Лист регистрации изменений. Приложение № 15, стр. 58



# ООО «БАЗА «МАРИЯ»

194044, г. Санкт-Петербург, Б.Сампсониевский пр., д.33  
Электронный адрес: [bazamaria@mail.ru](mailto:bazamaria@mail.ru), Тел./факс: 304-38-66

## ПРИКАЗ № 76/3

« О введении в действие системы ХАССП»

г. Санкт-Петербург

«28» сентября 2015 г.

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, а именно в соответствии с требованиями ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ГОСТа Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие рабочую программу по ведению системы ХАССП на предприятии. Рабочая программа утверждена «28» сентября 2015 г.
2. Определить и документировать политику относительно безопасности пищевых продуктов и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Генеральный директор  
ООО «БАЗА «МАРИЯ»



/ Веселова О.Н.

## ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Генеральный директор ООО «БАЗА «МАРИЯ» берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности продукции, а именно:
- Применение всемирно признанных принципов ХАССП (НАССР) для гарантии безопасности продукции по всей цепи фасовки и отгрузки продукции;
- Выполнение требований всех применяемых на предприятии государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов хранения продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.
- Обеспечение санитарно-гигиенических условий складских помещений и оборудования, которые необходимы для хранения и фасовки безопасной продукции.
- Соблюдение режимов хранения;
- Для достижения этих принципов осуществляется:
  - Регулярное проведение всесторонней оценки рисков для разработки процедур и программ обеспечения безопасности продукции.
  - Поддержание на стабильном уровне качества лабораторного контроля над состоянием сырья и готовой продукции.
  - Информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечного продукта на всех этапах производственной деятельности.
  - Обеспечение коммуникации между сотрудниками предприятия по проблемам и действиям по улучшению безопасности пищевой продукции.

Генеральный директор  
ООО «БАЗА «МАРИЯ»

Веселова О.Н.

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Кратность</b>	<b>Ответственное лицо</b>
1.	Журнал дезинфекции автотранспорта	ежемесячно	Заведующий складом
2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий складом
3.	График санитарной уборки и сан. обработки производственных помещений	еженедельно	Заведующий складом
4.	График разморозки и мойки холодильных камер и холодильников	еженедельно	Старший кладовщик
5.	Папка сертификатов/деклараций/СГР соответствия на продукты питания	По мере заполнения	Начальник торгового отдела
6.	Папка сопроводительных документов на материалы	По мере заполнения	Заведующий складом
7.	Папка с протоколами безопасности продукции	По мере заполнения	Начальник торгового отдела
8.	Папка с протоколами бактериологических анализов смывов с оборудования и инвентаря	По мере заполнения	Ветеринарный врач,
9.	Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполненных работ)	по истечению срока договора	Главный бухгалтер
10.	Договор на проведение лабораторных исследований с аккредитованной лабораторией	по истечению срока договора	Главный бухгалтер
11.	Личные медицинские книжки сотрудников	По истечению срока аккредитации	Товаровед
12.	Договора с медицинским учреждением на проведение периодических медицинских осмотров сотрудников	по истечению срока договора	Главный бухгалтер
13.	Свидетельства о проверке весового оборудования	ежегодно	Заведующий складом



# ООО «БАЗА «МАРИЯ»

194044, г. Санкт-Петербург, Б.Сампсониевский пр., д.33  
Электронный адрес: [bazamaria@mail.ru](mailto:bazamaria@mail.ru), Тел./факс: 304-38-66

## ПРИКАЗ № 30

« О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП»

г. Санкт-Петербург

«01» октября 2015 г.

В соответствии с ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в ООО «БАЗА «МАРИЯ» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

*Координатор – Гурьева А.А.*

*Технический секретарь – Карпунчева Т.Б.*

*Члены рабочей группы на предприятии:*

*Член рабочей группы ХАССП – Бунина Т.Н.*

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить формы документирования и обеспечить ими ООО «БАЗА «МАРИЯ»

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающий функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технологического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решение группы.

9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП – организовать внутренние проверки в соответствии с планом технологического контроля организации.

10. Дополнительно включить в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документами системы ХАССП;
- проверку выполняемых предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Генеральный директор  
ООО «БАЗА «МАРИЯ»



/ Веселова О.Н.

Ознакомлены:

*Гурьева А.А.*

*Карпунчева Т.Б.*

*Бунина Т.Н.*

Гурьева А.А.

Карпунчева Т.Б.

Бунина Т.Н.

**СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ**

<b>Должность</b>	<b>ФИО</b>	<b>Наименование обучения</b>	<b>Сертификат</b>
<i>Заместитель начальника торгового отдела</i>	<b>Карпунчева Т.Б</b>	Внутренний аудитор систем менеджмента безопасности качества пищевой продукции на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и принципах ХАССП	Сертификат соответствия аудитора № MRT-ISO.04ЖОЮ0.RU.D00908 от 15.05.2018 г. до 14.05.2021 г. выдан ООО «Центр Испытаний «МежРегионСтандарт»
<i>Товаровед</i>	<b>Бунина Т.Н..</b>		Сертификат соответствия аудитора № MRT-ISO.04ЖОЮ0.RU.C00908 от 15.05.2018 г. до 14.05.2021г. выдан ООО «Центр Испытаний «МежРегионСтандарт»

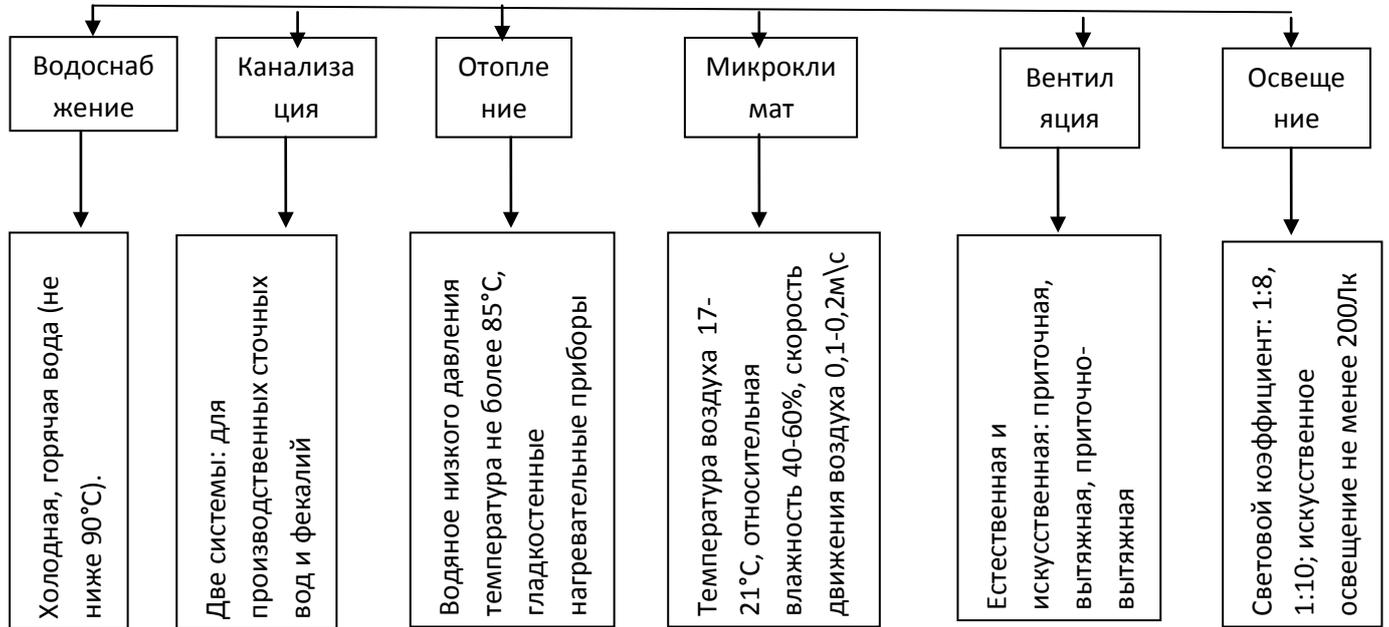
<b>Должность</b>	<b>ФИО</b>	<b>Наименование обучения</b>	<b>Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации</b>
<i>Специалист по охране труда</i>	<b>Гурылева А.А.</b>	Управление качеством на пищевых предприятиях. Обеспечение безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, GMP и стандартов ISO 22 000 Программы «Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК	Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 459 от 16.06.2015 выдан Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых технологий

*Организационная структура ООО «БАЗА «МАРИЯ»*



Приложение № 7

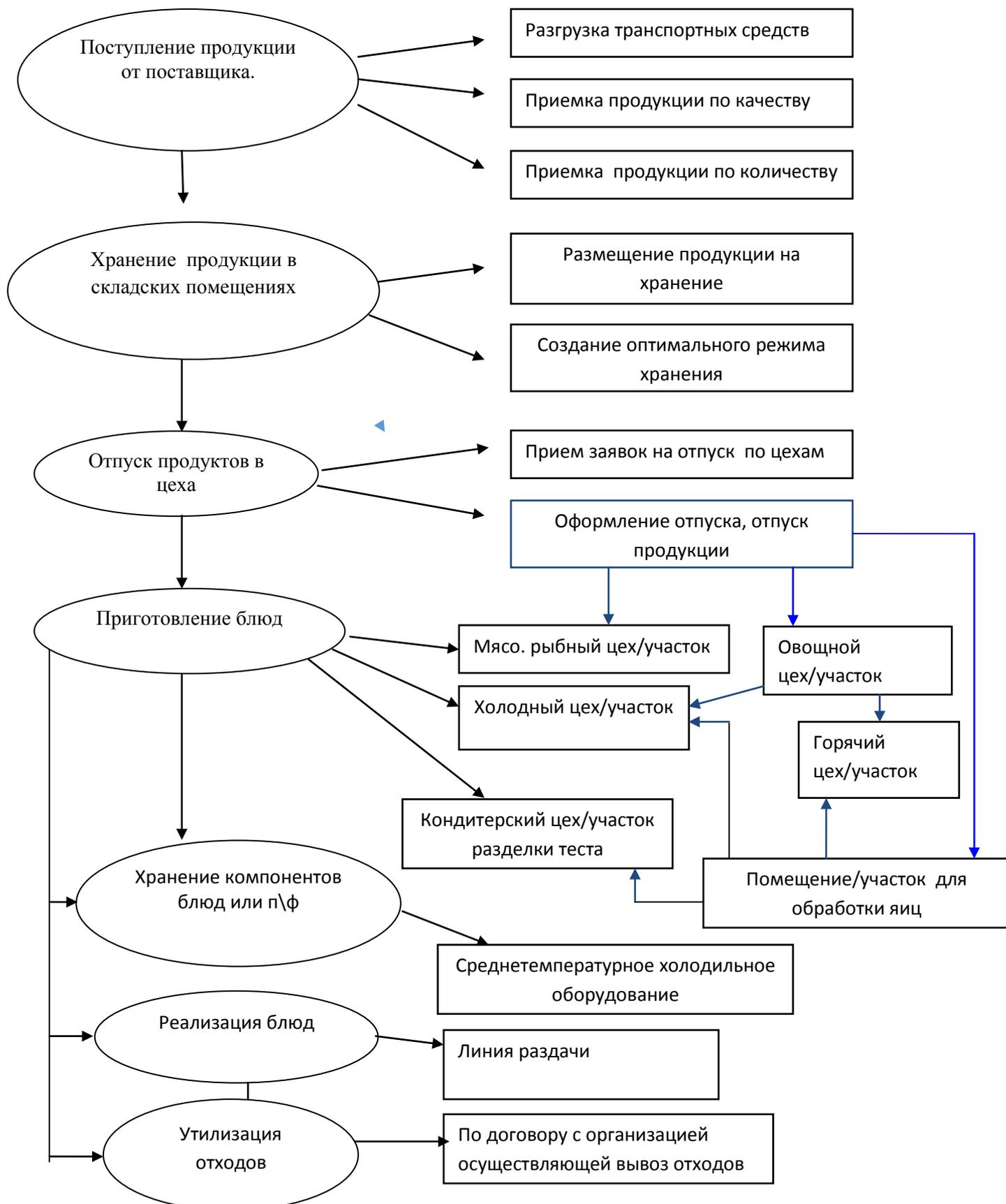
Основные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению и уровню шума



**Перечень поставщиков продуктов питания**

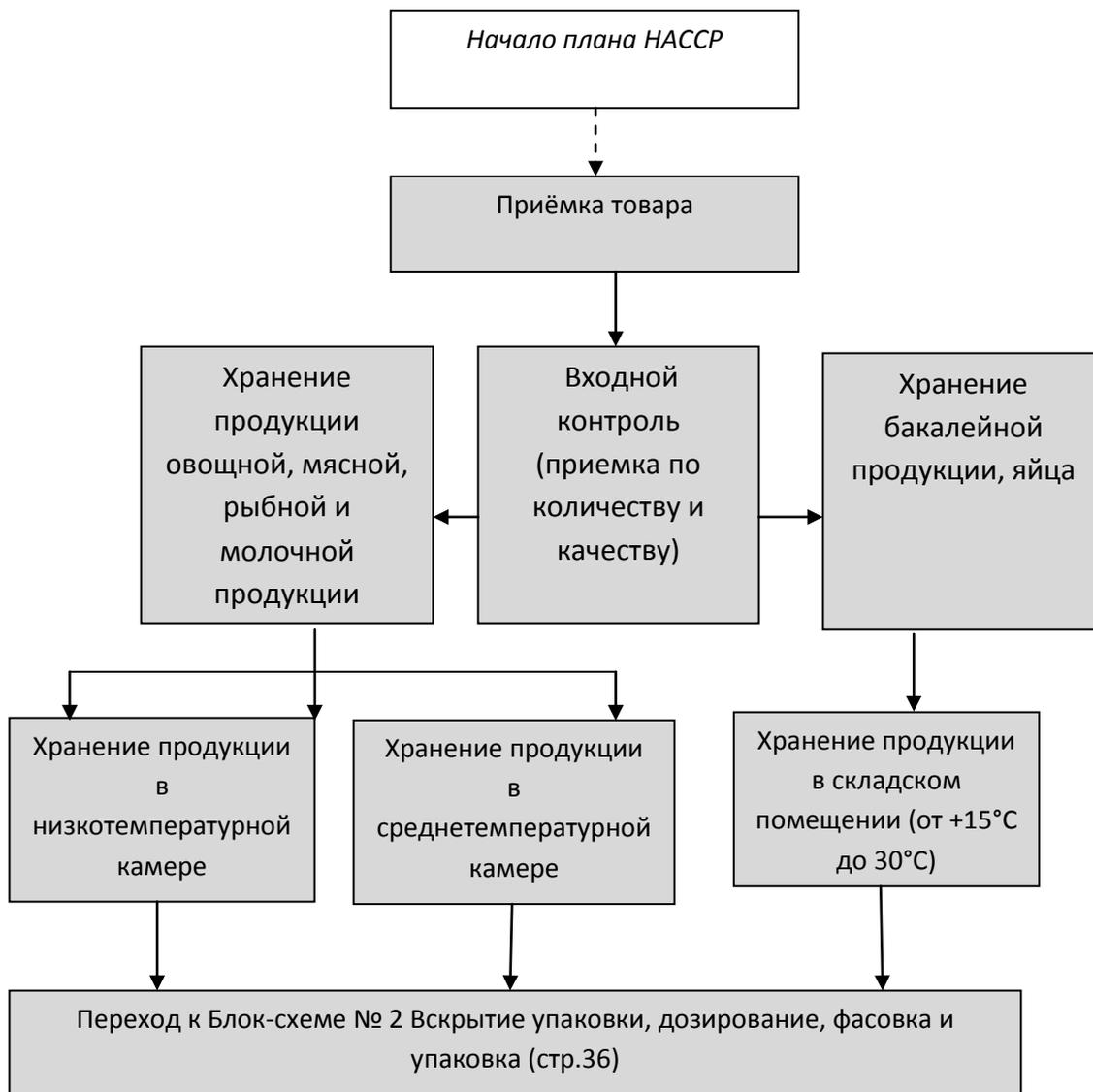
1. ООО «Росхлебпродторг»
2. ООО «Балтамерика форест»
3. ООО «Мит Кинг»
4. ООО «Продовольственный резерв»
5. ООО «Корпорация Густус»
6. ООО «Антрейд»
7. ООО «СоцПит»
8. ООО «Торговый Дом «Нева-Торг»
9. ООО «Питерское»
10. ООО «Фрутос Лэнд»
11. ООО Торговый Дом «Ленинградский»
12. ООО «Эльбрус – 27»
13. ООО «Сестрорецкий хлебозавод»
14. ООО «Альтаир»
15. ООО «ПЛАСТФОРМПРОДУКТ СПб»
16. ООО «Европром»
17. ООО «Хлебный Торговый Дом»
18. ООО «ТД Гелиос»
19. ООО «Торговая Компания АгроСиндикат»
20. ООО «Медовый Дом»
21. ОАО «Хлебный завод «Арнаут»
22. ООО «Молочный Молл»
23. ООО «Невафрутс»
24. ООО «Анком»
25. ООО «Гермес»
26. АО «Артис - Детское питание»
27. ОАО «Птицефабрика «Ударник»
28. ООО «Спецторг»
29. ООО «Юста Логистик»
30. ООО «Аква – Лига»

**Блок-схема технологического процесса производства в учреждениях с полным производственным циклом**

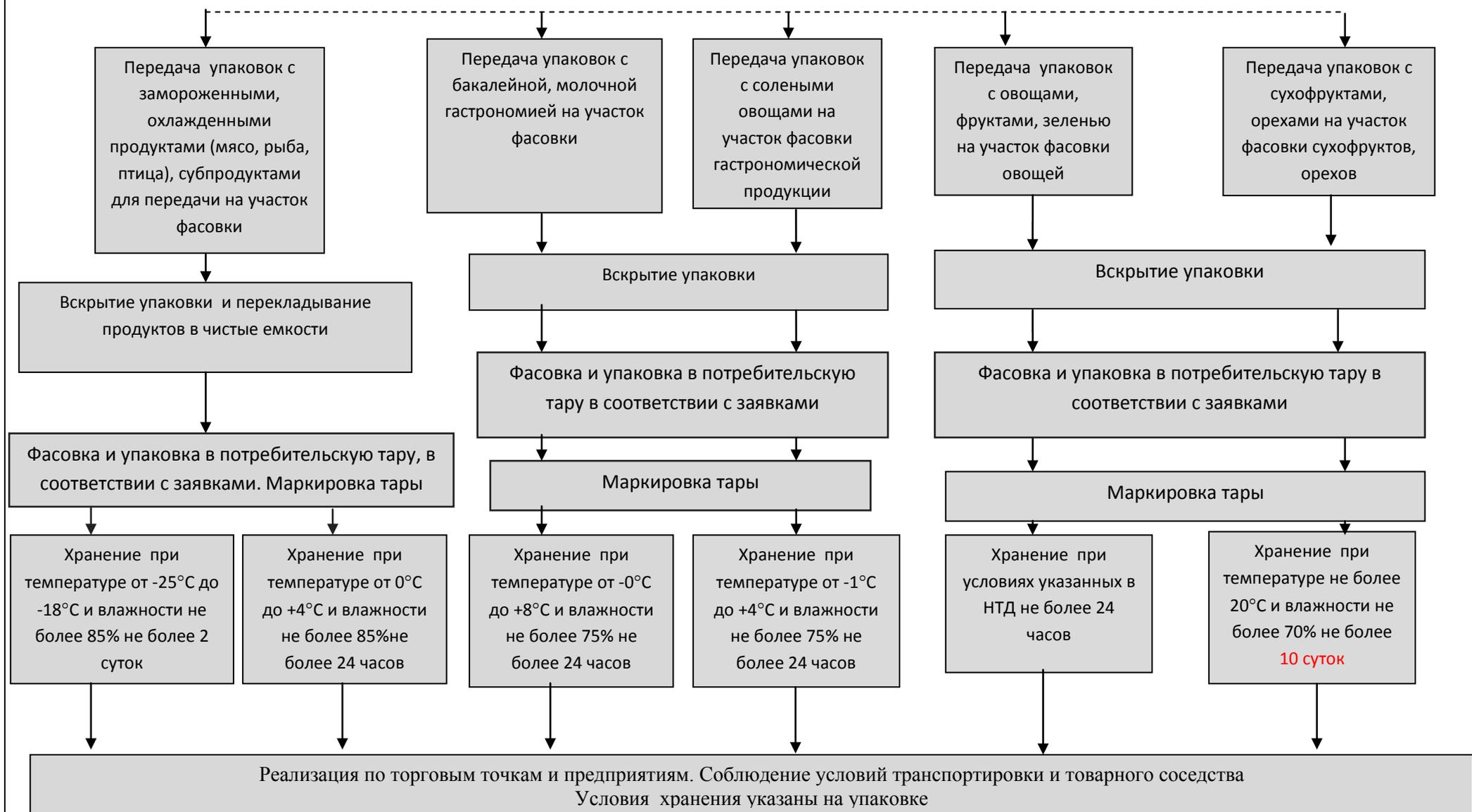


**Блок-схема технологических процессов**

**Блок-схема № 1 Приемка и хранение продуктов питания**

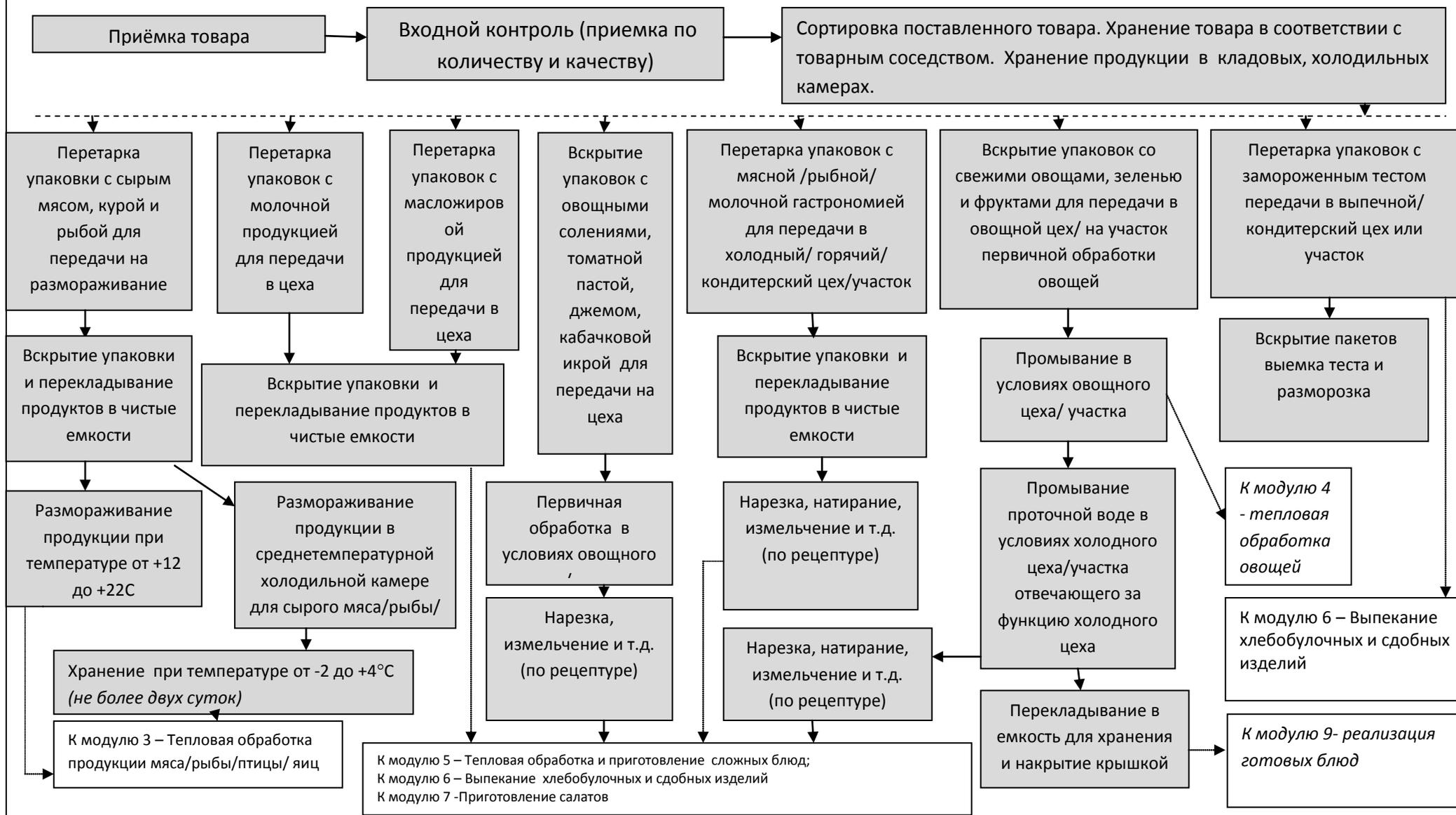


Блок-схема № 2 Вскрытие упаковки, дозирование, фасовка и упаковка



МОДУЛИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА ПИЩЕБЛОКЕ

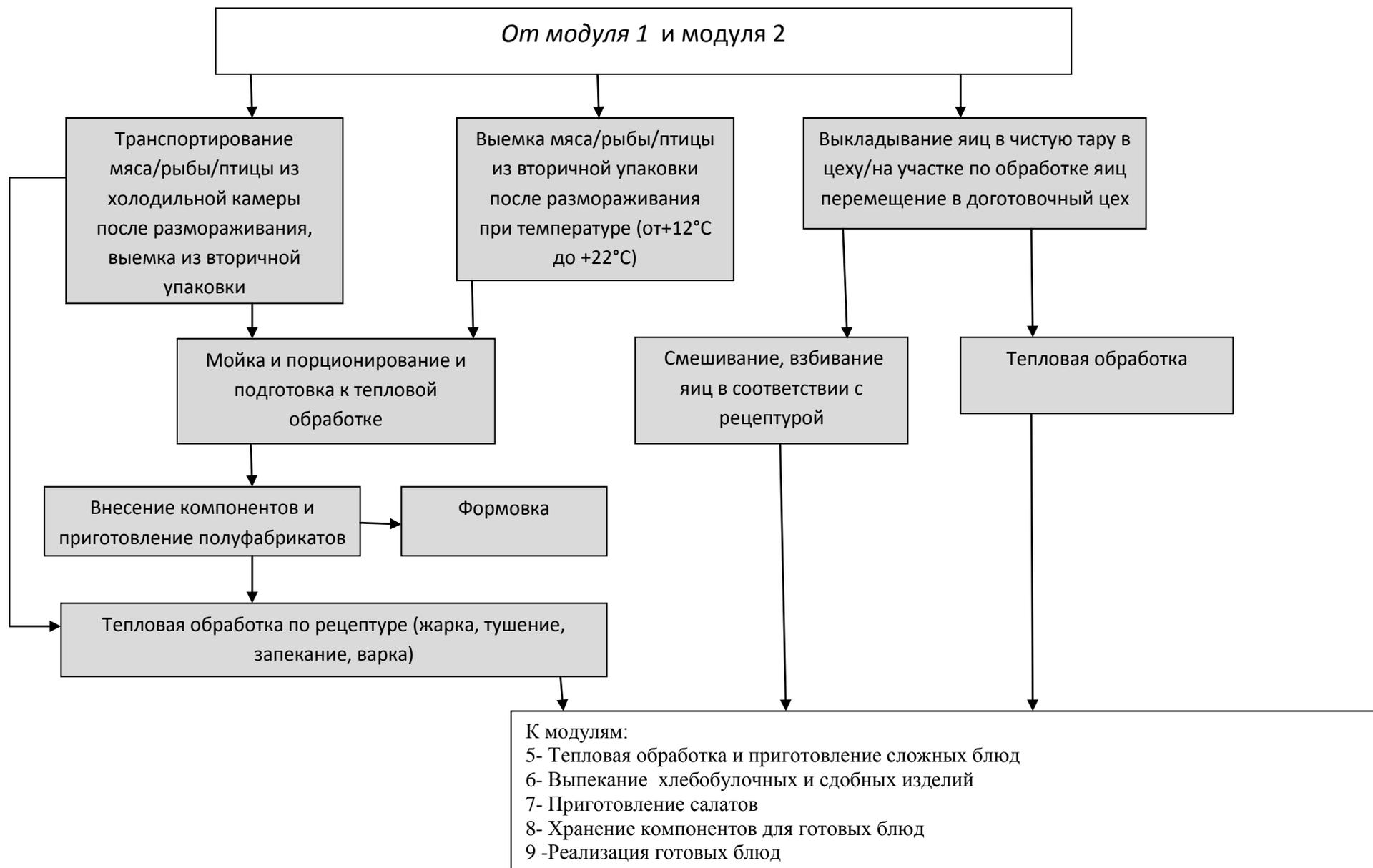
Модуль 1: Приемка продукции. Вскрытие, дозирование и предварительная обработка молочной, мясной, рыбной продукции и замороженного теста



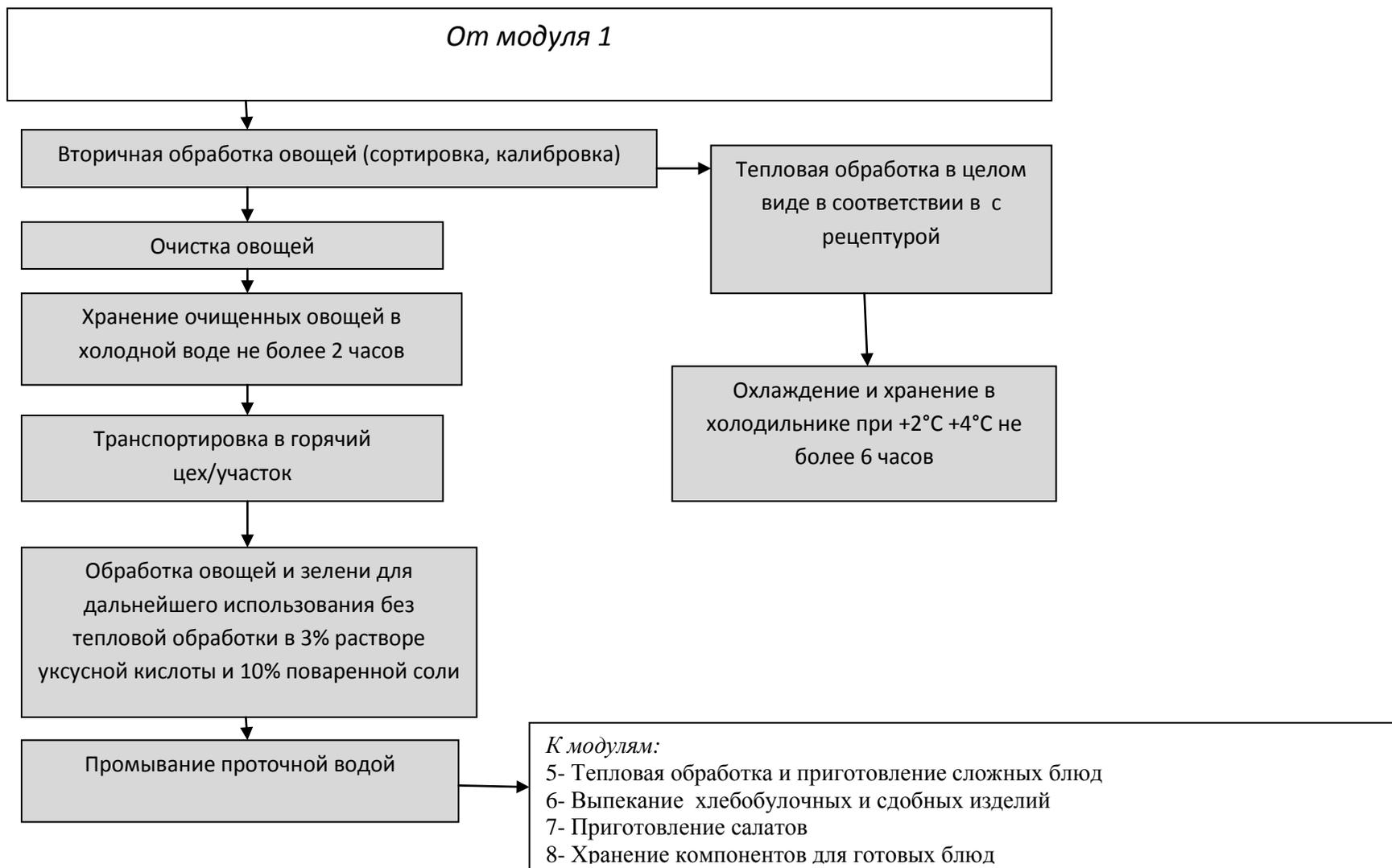
Модуль 2: Приемка продукции. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц



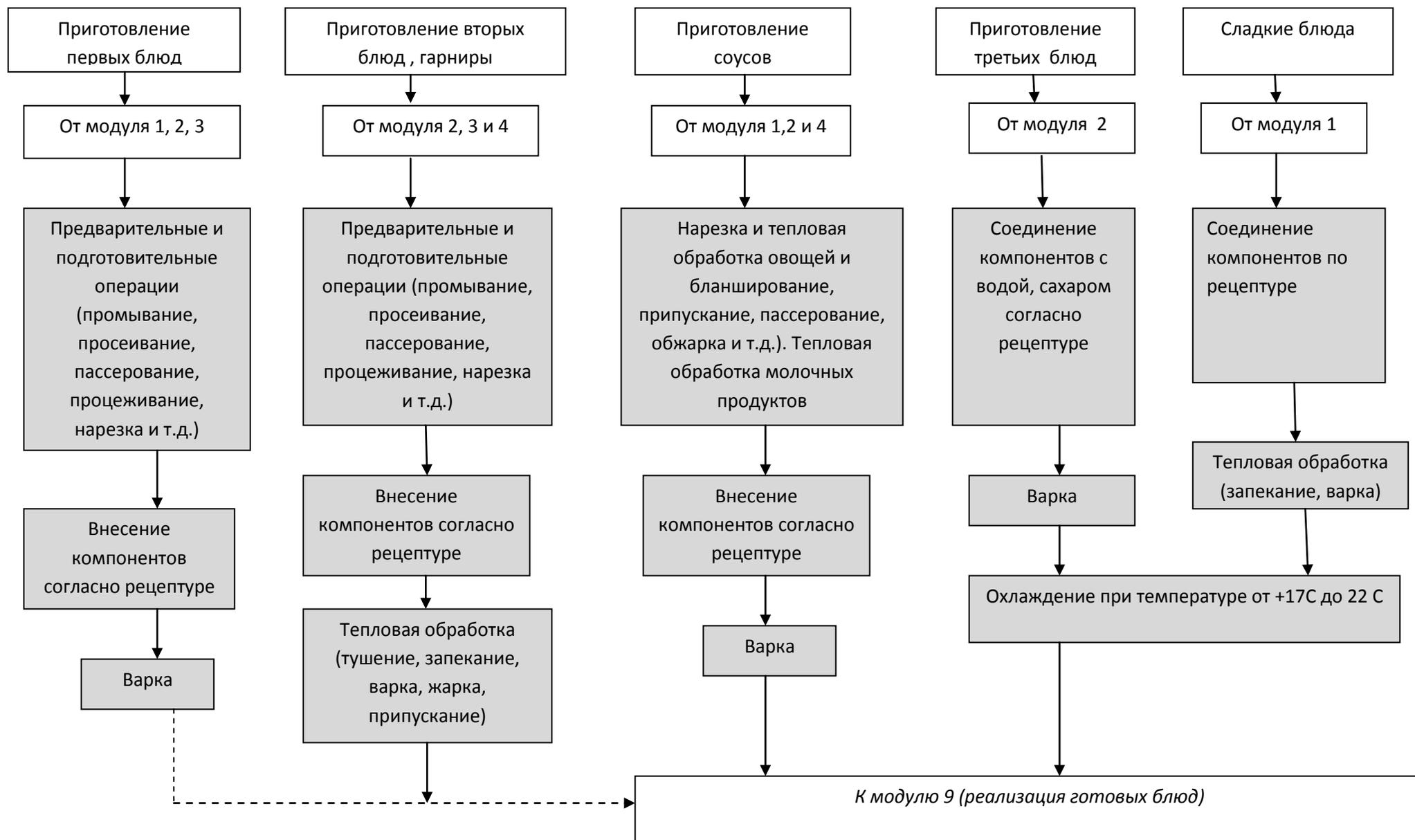
Модуль 3. Тепловая обработка продукции: мяса/рыбы/яиц/птицы



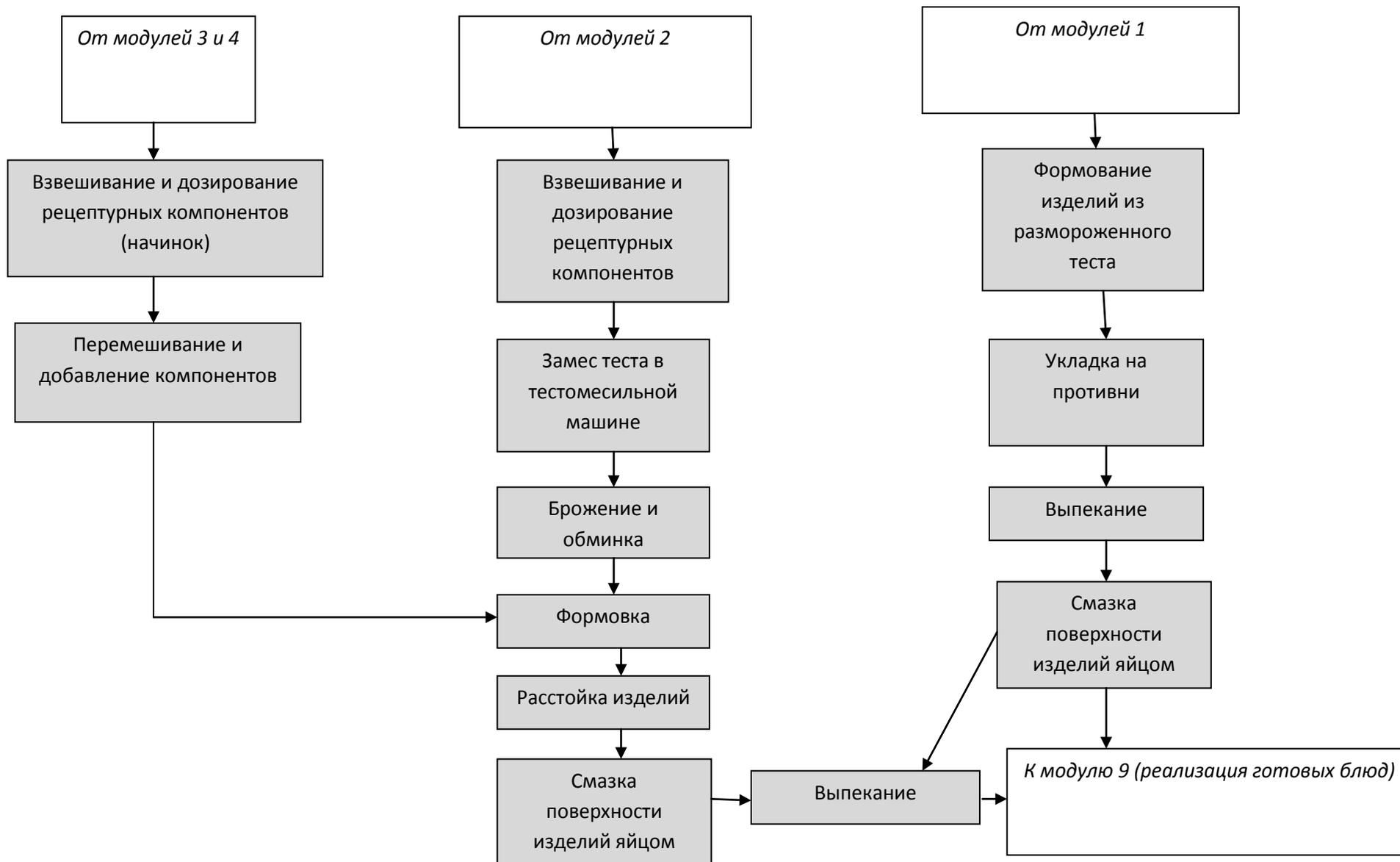
Модуль 4. Тепловая обработка овощей



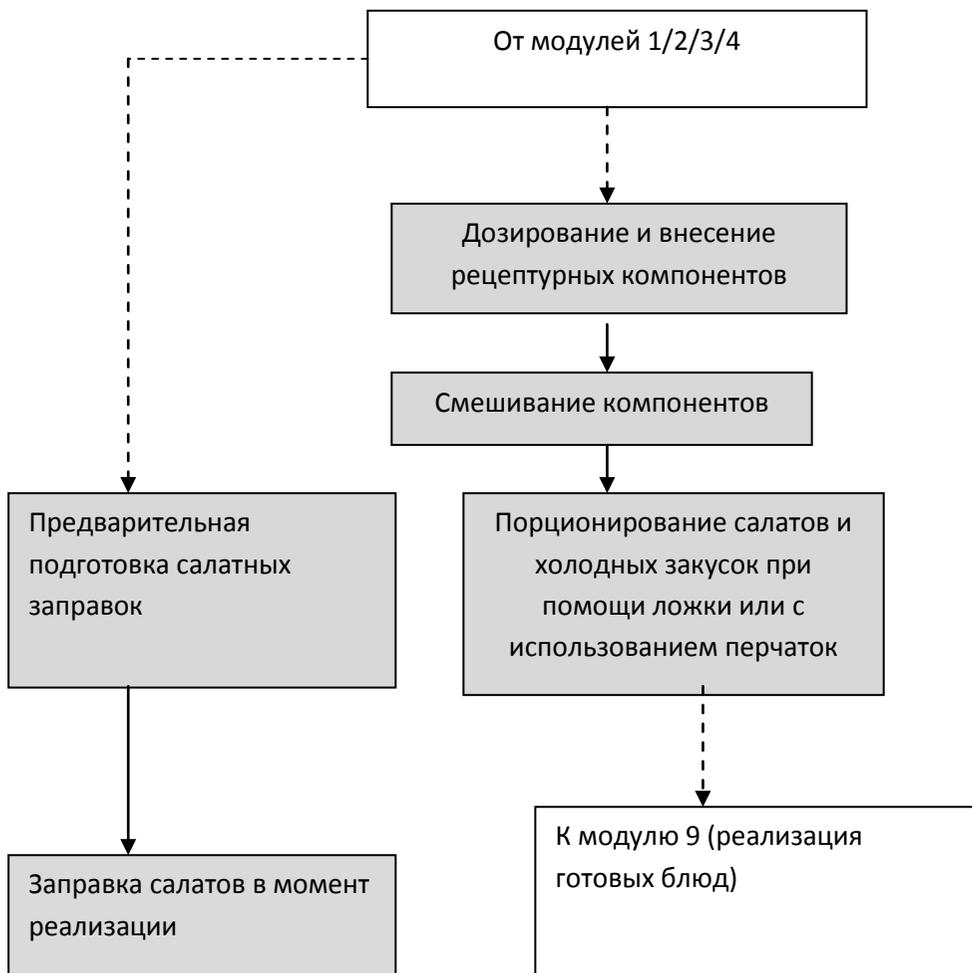
**Модуль 5. Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, третьих и сладких блюд.**



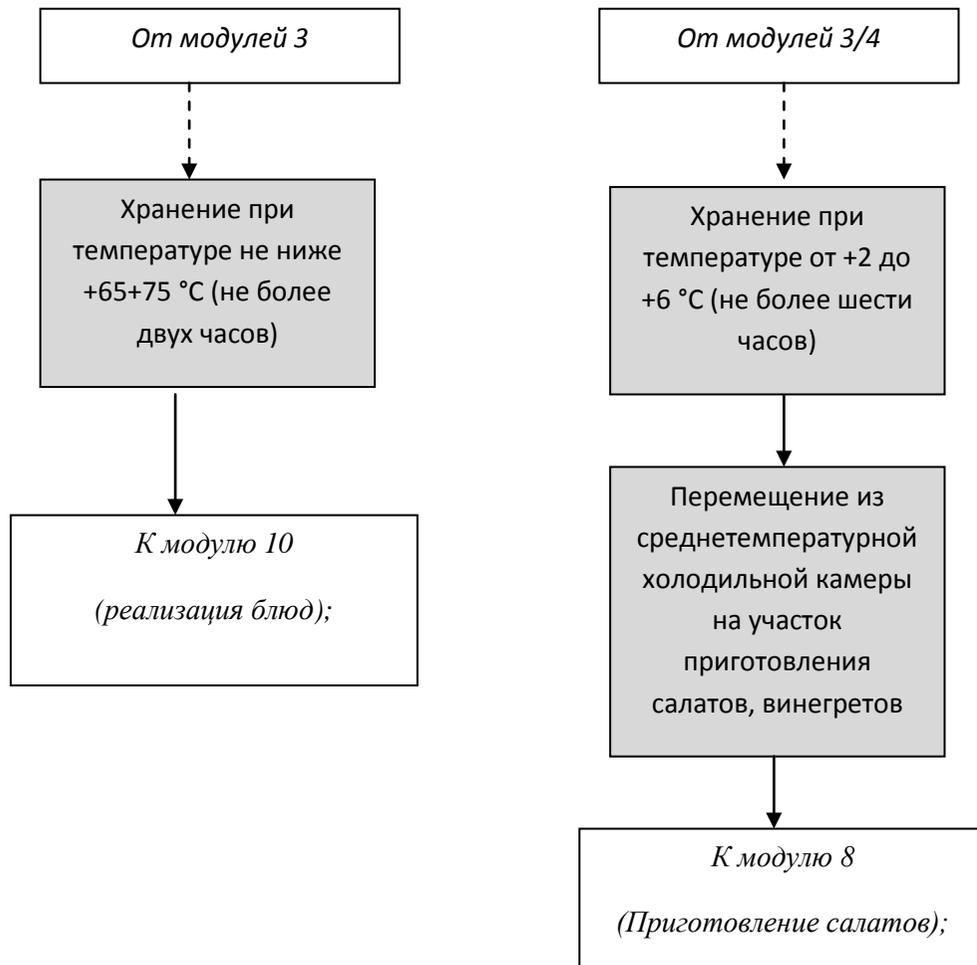
Модуль 6. Выпекание хлебобулочных и сдобных изделий.



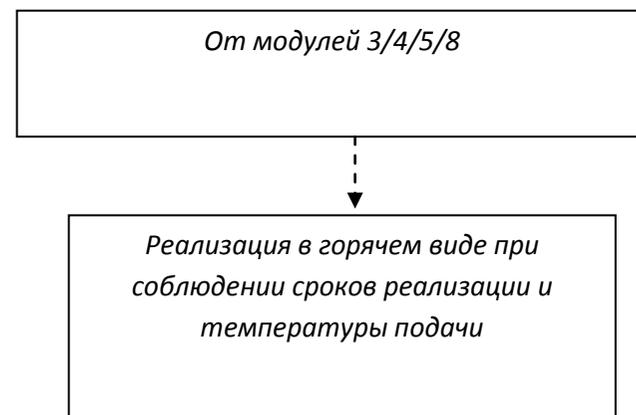
Модуль 7. Приготовление салатов.



### Модуль 8. Хранение компонентов для готовых блюд.



### Модуль 9. Реализация готовых блюд



Перечень опасных факторов влияющих на поставку продуктов питания

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
<b>Физические опасные факторы</b>			
1	<i>Личные вещи</i>	Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	Нарушение товарного (внешнего) вида продукции. При попадании в продукцию посторонних предметов тяжесть последствий различна и зависит от степени опасности попавшего предмета (например: порезы, кровотечения, сломанные зубы, нарушения дыхания). <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической.</u>
2	<i>Осколки стекла</i>	Окна, лампы, настенные часы, очки, бактерицидные лампы. Может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства.	
3	<i>Человеческий фактор</i>	Волосы, ногти, эпителий.	
4	<i>Упаковочный материал, мешок, банка</i>	Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	
5	<i>Вспомогательные материалы (пластик)</i>	Тара, совки, ведра.	
6	<i>Элементы технического оснащения (оборудование)</i>	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты)	
7	<i>Посторонние предметы (дерево, камни, металл)</i>	Дерево - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе погрузки, разгрузки товара (например: паллеты). Камни - могут присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе переваривания (мелкий песок, почва на обуви персонала, оборудования). Металл - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (сколы с оборудования, провода, личные вещи персонала).	
8	<i>Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</i>	Могут попасть на производственные участки через открытые двери, окна, с сырьем, тарой, упаковочными материалами.	
9	<i>Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые,</i>	Могут попасть вместе с зерном, крупой, мукой при неудовлетворительном входном контроле	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
	<i>клещи)</i>		
10	<i>Пыль</i>	Является механическим загрязнением и переносчиком сапрофитной микрофлоры (возбудителей порчи, спор плесеней)	
<b>Химические опасные факторы</b>			
1	<i>Остатки моющих и дезинфицирующих средств</i>	«Ника- 2», «Ди-хлор», «Жавель- Таб», «Жавель-Клейд», «Пероксин-плюс», «Прогресс»,	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств моющих и дезинфицирующих веществ не приводит к острым отравлениям.
2	<i>Пестициды</i>	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и метаболиты; гептахлор, алдрин. Пестициды - химические средства защиты растений. Определенные пестициды, например ДДТ, имеют тенденцию накапливаться в живых организмах, вызывая генетические изменения. Допустимый уровень в продуктах : Гексахлорциклогексан (-изомеры) - 01мг/кг, ДДТ и его метаболиты — 0,1мг/кг.	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния пестицидов на здоровье человека и его наследственность Потребление продукции с высоким содержанием пестицидов является причиной острых отравлений и гибели людей. <i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i>
3	<i>N-нитрозамины</i>	Относятся к сильнейшим из известных канцерогенов, образующихся в результате взаимодействия нитритов со вторичными и третичными аминами. N-нитрозамины способны образовываться из нитритов или нитратов, аминов или других веществ, содержащих аминогруппу. Нитраты с помощью бактерий и ферментов восстанавливаются в нитриты. Нитриты, реагируя с аминами, которые являются промежуточными веществами метаболизма белков, образуют N-нитрозамины По действующим гигиеническим нормативам допустимый уровень суммарного содержания НДМА и НДЭА в зерне не должен превышать 0,015 мг/кг, в мясе и мясных продуктах — 0,002 мг/кг, в рыбе и рыбных продуктах — 0,003 мг/кг.	Канцерогенный эффект проявляется при действии чрезвычайно низких доз — 0,075 мг/кг массы тела. Для предотвращения образования N-нитрозосоединений в организме человека необходимо снижать содержание нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Существенного снижения синтеза нитрозосоединений можно достичь при добавлении к пищевым продуктам аскорбиновой или из аскорбиновой кислоты либо их натриевых солей. Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств нитрозаминов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния нитрозаминов на здоровье человека и его наследственность. Потребление продукции с высоким содержанием нитрозаминов является причиной острых отравлений. <i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i>
4	<i>Многоядерные ароматические углеводороды. антрацен, бензантрацен, фенантрен, флуорен, пирен, бенз(а)пирен, хризен</i>	Являются канцерогенными веществами, обнаруживаются в воде, воздухе, табачном и копильном дыме, пищевых продуктах, выхлопных газах, при неполном сгорании топлива. Канцерогенные углеводороды в пищевые продукты попадают в основном при копчении, а также при термической обработке мяса. Загрязнение почвы бенз(а)пиреном можно считать индикатором общего загрязнения окружающей среды вследствие возрастающего загрязнения воздуха, так как накапливаемый в почве бенз(а)пирен может переходить из корневой системы в растения.	Бенз(а)пирен, попадает в организм человека продуктами питания, Содержание бенз(а)пирена в зерне, свежих плодах и овощах в значительной степени зависит и от места их произрастания. Содержание канцерогенных углеводородов можно снизить термической обработкой. Нагревание жиров до 220 °С не вызывает образования канцерогенных углеводородов. Мытье плодов и овощей позволяет вместе с пылью удалить до 20 % полициклических ароматических углеводородов. Санитарными правилами и нормами введено нормирование бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		<p>Канцерогенные вещества могут загрязнять пищевые продукты и через воду.</p> <p>Другой источник загрязнения продуктов канцерогенными веществами углеводородной природы — упаковочные материалы. Например, канцерогенные вещества могут переходить в молоко из пакетов, покрытых парафином, или в сливочное масло из оберточной бумаги.</p> <p>Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах не должны превышать 0,001 мг/кг.</p>	<p>продуктах.</p> <p>Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания.</p> <p>Потребление продукции с высоким содержанием <i>Многоядерных ароматических углеводородов</i> является причиной острых отравлений</p> <p><i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i></p>
5	<i>Диоксины</i>	<p>Являются кумулятивными ядами и относятся к группе опасных <u>ксенобиотиков</u>. В организм человека диоксины проникают несколькими путями: 90 процентов — с водой и пищей через желудочно-кишечный тракт, остальные 10 процентов — с воздухом и пылью через лёгкие и кожу. Эти вещества циркулируют в крови, откладываясь в жировой ткани и липидах всех без исключения клеток организма. Допустимая суточная доза диоксинов для человека составляет 10 нг/кг. В основных пищевых продуктах установлен норматив для диоксинов на уровне от 0,75 до 4 нг/кг (в пересчете на жир). В ряде продуктов их содержание не допускается (в пределах обнаружения существующих методов).</p>	<p>Диоксины нарушают функции печени, что сопровождается накоплением в клетках токсических продуктов, нарушением обмена веществ, подавлением функций некоторых систем организма. Специфическим заболеванием, сопровождающим отравление диоксином, является хлоракне. Оно сопровождается ороговением кожи, нарушением пигментации, изменением порфиринового обмена в организме, избыточной волосатостью. При небольших поражениях локальные потемнения кожи наблюдаются под глазами и за ушами. При сильных поражениях лицо белого человека становится похожим на лицо негра. Специфические средства профилактики и лечения этого заболевания отсутствуют.</p> <p>Клинические признаки даже острого отравления диоксинами развиваются спустя продолжительное время после контакта с ядом (несколько недель). При отравлениях сначала преобладают симптомы общей интоксикации, после чего присоединяются симптомы поражения различных органов и тканей (прежде всего печени), могут развиваться отеки. При не смертельных отравлениях лечение проходит в течение 10-25 лет.</p> <p><i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i></p>
6	<i>Микотоксины</i>	<p>Микотоксикозы заболевания, причиной которых являются грибы, накапливающие токсические (ядовитые) вещества в пищевых продуктах. Токсические вещества грибов называются микотоксинами.</p>	
6	<i>Меламин<sup>3</sup></i>	<p>Сам по себе меламин приводит к образованию камней в мочевом пузыре, в сочетании с циануровой кислотой, которая тоже может присутствовать в порошке меламин, меламин может образовать кристаллы, которые приведут к образованию камней в почках. При этом тормозится выработка мочи, приводя к почечной недостаточности, и в некоторых случаях, к смерти. При определенном стечении обстоятельств, меламин оказывает даже канцерогенное воздействие, что было определено опытами на животных, но чтобы утверждать, что имеется</p>	<p>Признаки острого отравления меламином: раздражительность, возбудимость, кровь в моче, олигурия, анурез, признаки почечной инфекции, высокое кровяное давление.</p> <p><i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i></p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		онкологический риск и для человека, доказательств недостаточно.	
6.1.	<i>Охратоксин А</i>	Синтезируется плесневыми грибами рода <i>Aspergillus</i> и <i>Penicillium</i> . Это наиболее опасный для здоровья представитель данной группы токсичных веществ. Заражению охратоксином А продукты питания подвергаются гораздо чаще, чем другими видами микотоксинов. Условия для его появления создают заплесневелые продукты. Данным токсином наиболее часто загрязняются крупы и зерновые продукты, хлеб, вино, сушеный виноград, кофе.	Охратоксин А оказывает нефротоксическое, тератогенное, иммунодепрессивное воздействие. Особенно опасен этот вид микотоксинов для детского организма.  <i>Тяжесть последствий - от легкой до критической</i>
6.2.	<i>T-2 токсин</i>	T-2-токсин продуцируют грибы <i>Fusarium tricinatum</i> , <i>F. roseum</i> , <i>F. solani</i> , <i>F. sporotrichioides</i> . <b>Клинические признаки.</b> Заболевание протекает в острой, подострой и хронической формах. <b>При острой форме</b> у свиней появляется угнетение, обильная саливация, возможна рвота. Животные лежат на брюхе. В дальнейшем наступает диарея, атаксия. Животные гибнут через 15-20 часов после скармливания им корма, содержащего токсин.	Токсичность заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на организм человека <u>Тяжесть последствий - от легкой до средней</u>
6.3.	<i>Зеараленон</i>	Продуцируются микроскопическими грибами рода <i>Fusarium</i> . Максимальное токсинообразование наблюдается при культивировании на зерновых субстратах (рис, пшеница, кукуруза). При этом инкубация проводится в 2 этапа: сначала 2 недели при 22 – 25°С, а затем 8 недель при 15°С. При влажности субстрата ниже 25% токсинообразование резко снижается. ПДК зеараленона в зерне, зерновых продуктах, орехах, семенах масличных, жирах, маслах – 1 мг/кг; в продуктах детского и диетического питания его присутствие не допускается.	Токсичность зеараленона заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на организм человека. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
6.4.	<i>Афлатоксин В1</i> <i>афлатоксин М1</i>	Пищевое отравление, возникающее при употреблении пищевых продуктов, содержащих <i>афлатоксины (АТ)</i> . Главными продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i> . Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др. С зараженным кормом афлатоксины поступают в организм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах. Основные меры профилактики афлатоксикозов - правильное хранение зерна, предупреждение плесневения продуктов питания, систематический контроль продуктов и кормов на загрязнение афлатоксинами	Афлатоксины обладают сильным гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием - они вызывают первичный рак печени.  <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
6.4.	<u>Патулин</u>	Опасный микотоксин, продуцентами которого являются различные виды микроскопических грибов рода <i>Penicillium</i> и <i>Aspergillus</i> , однако наиболее часто продуцентами патулина выявляют грибы <i>Penicillium patulum</i> и <i>Penicillium expansum</i> . Токсинообразование наблюдается при температуре 21-30°С. Патулин обнаруживается в яблоках, грушах, и др. косточковых фруктах и ягодах, а так же в соках и пюре. Патулин концентрируется в основном в подгнившей части яблока, в отличие от томатов, где он распределяется равномерно по всей ткани. Цитрусовые и некоторые овощные культуры, такие как картофель, лук, редис, редька, баклажаны, тыква, хрен обладают естественной устойчивостью к заражению грибами, продуцирующими патулин.	Патулин оказывает мутагенное действие на организм человека и животного – изменение генетической информации, терратогенные – приводящие к появлению уродств и отклонениям в развитии плода, и некротическое действие, вызывая гибель клеток. Он обнаруживается в испорченных фруктах, овощах, ягодах и продуктах их переработки – соках, джемах, компотах. Наиболее часто патулином поражаются яблоки, где содержание токсина может достигать до 17,5 мг/кг. ПДК патулина в фруктовых и овощных соках, пюре не более 0,05 мг/кг, в продуктах детского питания и диетического питания – не допускается.  <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
6.5.	<u>Гистамин</u>	Биологически активное вещество, участвующее в регуляции многих функций организма и являющееся одним из главных факторов в развитии некоторых патологических состояний – в частности, аллергических реакций. Синтезируется из гистидина – одной из аминокислот, которая является составным компонентом белка.	Спазм гладкой (непроизвольной) мускулатуры в бронхах и кишечнике (это проявляется, соответственно, болями в животе, диареей, нарушением дыхания). Выделение из надпочечников «стрессового» гормона адреналина, который повышает артериальное давление и учащает сердцебиение. Усиление выработки пищеварительных соков и секреции слизи в бронхах и носовой полости. Воздействие на сосуды проявляется сужением крупных и расширением мелких кровеносных путей, повышением проницаемости капиллярной сети. Следствие – отек слизистой дыхательных путей, гиперемия кожи, появление на ней папулезной (узелковой) сыпи, падение давления, головная боль. Гистамин в крови в больших количествах может вызвать анафилактический шок, при котором развиваются судороги, потеря сознания, рвота на фоне резкого падения давления. Данное состояние опасно для жизни и требует неотложной помощи. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
7	<u>Перекисное и кислотное число</u>	Показатели окислительной порчи	<u>Степень тяжести: от легкого до среднего</u>
8	<u>Радионуклиды</u>	Цезий -137 (допустимый уровень - до 160Бк/кг), стронций-90 (допустимый уровень - до 200Бк/кг); Загрязнение радиоактивными веществами происходит от космического излучения, естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде, искусственных радионуклидов (радиоактивные отходы).	Радионуклиды (стронция 90) способны мигрировать по пищевым цепям, накапливаться в органах и тканях, подвергать хроническому облучению костный мозг и костную ткань, повышая риск злокачественных новообразований. Заболевания: лейкемия, рак, опухоли, наследственные дефекты. <u>Степень тяжести зависит от дозы и времени облучения</u> Облучение может вызвать повреждения от незначительных, не

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	<i>Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,</i>	<p><b>Свинец</b> (при выработке консервов основным источником поступления свинца является консервная жестяная банка).</p> <p><b>мышьяк</b> (встречается в почве, питьевой воде, применяется в сельском хозяйстве в качестве пестицидов).</p> <p><b>кадмий</b> (встречается в почве, питьевой воде, воздухе, растительной пище, таре).</p> <p><b>ртуть</b> (широко применяется в промышленности, сельском хозяйстве, выделяется при сгорании угля, нефти, естественного процесса испарения из земной коры и океанов).</p>	<p>дающих клинической картины, до смертельных</p> <p>В высоких дозах оказывают токсическое действие</p> <p><b>Свинец:</b> токсически действует на 4 системы органов: кроветворную (анемии), нервную (энцефалопатия, снижение умственных способностей и агрессивное поведение), желудочно-кишечную (расстройства), почечную (нефропатии).</p> <p><b>Мышьяк:</b> вызывает острые и хронические отравления (потеря аппетита и снижение веса, гастро-кишечные расстройства, периферийные невроты)</p> <p><b>Кадмий:</b> один из самых опасных токсикантов внешней среды. Симптомы - поражение почек и нервной системы с последующим возникновением острых костных болей. Типично нарушение функции легких.</p> <p><b>Ртуть:</b> один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в организме растений, животных и человека, передается по пище-вым цепям. Токсическая опасность ртути выражается во взаимодействии с тканевыми белками, влиянии на наследственность, аккумулируется в мозге, вызывая смерть, паралич, отставание в развитии, нарушение координации движений. Степень тяжести: тяжелая или критическая.</p>
10	<i>Аллергены</i>	<p>Симптомы: экзема, конъюнктивит, аллергический насморк, астма, бронхиальная астма, опухоль губ и языка, воспаление языка и гортани, образование язв, тошнота, рвота, судорога мускулатуры пищевода, колики, острый гастрит, понос, вздутия, крапивница, оральный синдром, аллергия (ОСА), артрит, повышение температуры.</p>	<p>Соевые бобы и продукты из них, ракообразные и продукты из них, рыба и продукты из нее.</p> <p>Для людей страдающих аллергическими заболеваниями степень тяжести может быть от легкой до критической. Доза - от микрограммов до миллиграммы.</p> <p>Глютен</p> <p>Противопоказан для людей болеющих целиакией. Степень тяжести: тяжелая или критическая.</p> <p>Яичные протеины</p> <p>Как аллерген отмечен овумукоид, содержащийся в яичном белке и куриный альбумин. Степень тяжести может быть от легкой до критической. Дозы от микрограммов до нескольких миллиграммов</p> <p>Арахис</p> <p>Тяжелые случаи и случаи со смертельным исходом, связанных с анафилаксией. Доза измеряется в микрограммах</p> <p>Горчица</p> <p>Степень тяжести легкая. Доза измеряется в миллиграммах</p> <p>Сельдерей</p> <p>Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется в</p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			миллиграммах
		Молочные белки (казеин, бета - лактоглобулин, альфа - лактоглобулин)	Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется в микрограммах
		Белок кунжута, содержатся в семенах кунжута	Степень тяжести легкая. Доза измеряется в миллиграммах
		Люпиновая мука	Используется для выпечки. Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется от 265 до 1000 мг.
		Мускусный протеин – тропомиозин в моллюсках. Являться частью переработанных продуктов, таких как супы и соусы, а также содержатся в крабовых палочках.	Степень тяжести от легкой до тяжелой.
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке возможно загрязнение продукции	Поступление с пищей смазочных материалов, используемых в пищевой промышленности, может привести к острым отравлениям.
<b>Биологические опасные факторы</b>			
1	КМАФАнМ, КОЕ/г.	Санитарно-показательные м/о. 1. Основное и вспомогательное сырье. Превышение допустимых пределов приводит к порче основного сырья, опасность развития патогенной микрофлоры. 2. Реализуемые продукты питания: Превышение допустимых пределов указывает на исходное высокое обсеменение сырья.	1. Пищевые токсикоинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих живые микроорганизмы в большом количестве (не менее $10^4$ - $10^5$ КОЕ X1г).
2	БГКП (коли-формы) E.coli	Санитарно-показательные микроорганизмы. 1. При контроле качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, спецодежды и рук работников. Наличие указывает на несоблюдение санитарно-гигиенических режимов. 2. Основное и вспомогательное сырье. 3. Реализуемые продукты питания	1. Пищевые токсикоинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих энтеропатогенные штаммы. Относятся к условно-патогенным. При определенных условиях приобретают патогенные свойства.
3	Дрожжи, плесени	Широко распространены во внешней среде. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	Возбудители дрожжевого брожения. Накопление вызывает изменение органолептических показателей, закисание (порчу) продукта. <u>Степень тяжести: пищевые микотоксикозы</u>
4	Сульфитредуцирующие клостридии		

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
4.1.	<i>C. perfringens</i>	<p>Широко распространены в окружающей среде, часто обнаруживаются в кишечнике человека, многих домашних и диких животных. Споры сохраняются в почве, донных осадках в районах, подверженных фекальному загрязнению. Споры термоустойчивы и сохраняют жизнеспособность при обычном приготовлении пищи.</p>	<p>Распространенная форма при бактериальном отравлении <i>C. perfringens</i> характеризуется интенсивными спазмами желудка и диареей. Симптомы проявляются спустя 8-22 ч после употребления продуктов, содержащих большое количество бактерий <i>C. perfringens</i>, продуцирующие токсины, вызывающие пищевые отравления. Отдельные симптомы болезни могут сохраняться у больных на протяжении 1-2 недель. Отмечено несколько смертельных исходов из-за обезвоживания организма и других осложнений. В редких случаях инфицирование также приводит к некротическому энтериту. Смертность от некротического энтерита в результате отравления вызвана некрозом кишечника. Инфекционная доза, как правило, превышает <math>10^8</math> вегетативных клеток. Токсинообразование связано с процессом споруляции бактерий в желудочно-кишечном тракте.</p>
4.2.	<i>Clostridium botulinum</i>	<p>Споры очень устойчивы к воздействию факторов внешней среды. При температуре 100 °С они погибают в течение 5—6 ч, при 120°С — через 10—12 мин. Высокоустойчивы к замораживанию; в замороженном состоянии могут сохраняться в пищевых продуктах и почве месяцами. При pH среды 4,5 и несколько ниже развитие спор прекращается, что широко используется в консервном производстве при выборе режима стерилизации. Токсин ботулизма разрушается при нагревании до 10 °С в течение 10-20 мин. Основными источниками возбудителей ботулизма являются животные, реже человек. В пищевые продукты возбудитель ботулизма попадает разными путями: мясо может обсеменяться при убое и разделке туши; обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их повреждении в процессе ловли или через кишечник; продукты растительного происхождения обсеменяются спорами клостридии через почву.</p> <p>Ботулизм возникает в основном при употреблении в пищу консервированных продуктов без предварительной тепловой обработки; при использовании растительных консервов с низкой кислотностью, сырокопченых окороков; мясных и рыбных слабосоленых вяленых и копченых продуктов. Основные профилактические мероприятия по предупреждению ботулизма должны быть направлены: на строгое соблюдение санитарно-технических и оздоровительных мероприятий во всех отраслях пищевой промышленности; на защиту от попадания возбудителя на сырье; правильную тепловую обработку; предупреждение прорастания спор и размножения вегетативных форм; образования токсина в готовом консервируемом продукте. Консервированные</p>	<p>Ботулизм возникает под действием нейротоксина, вырабатываемого возбудителем. Этот экзотоксин ядовит: смертельной дозой для человека является 0,35 мг сухого токсина.</p> <p>В целях профилактики ботулизма всем здоровым людям, потреблявшим подозрительный продукт, вводят внутримышечно сыворотку каждого из этих типов. Начальные клинические проявления ботулизма разнообразны. В большинстве случаев ранние симптомы этой болезни типичны для желудочно-кишечных заболеваний и включают недомогание, общую слабость, головную боль, тошноту, рвоту, понос. Через несколько часов после начала заболевания начинают преобладать нервно-паралитические явления, отмечается расстройство зрения (расширенные и неподвижные зрачки, ослабленный рефлекс на свет и др.). В дальнейшем наступает паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, нарушается акт жевания и глотания, появляется расстройство речи и др. Смерть наступает обычно от дыхательной недостаточности при ясном сознании. Летальность составляет в среднем 20 %. При отсутствии лечения смертность может достигнуть 67 %. Симптомы болезни появляются через 2 ч. Чем короче инкубационный период, тем тяжелее протекает заболевание.</p> <p>В продуктах с плотной консистенцией накопление токсина может наблюдаться в отдельных местах в результате создавшихся анаэробных условий, способствующих размножению возбудителя.</p> <p><u>Степень тяжести: от тяжелого до летального исхода</u></p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		продукты с признаком бомбажа не допускаются к реализации.	
5.	<i>B.cereus</i>	<p><i>Bacillus cereus</i> является условно патогенным микроорганизмом, который вызывает у человека спорадические пищевые отравления. В сырье допускается не более 100 клеток/г, в консервах присутствие <i>Bacillus cereus</i> не допускается. В стерилизованных мясных консервах при соблюдении установленных технологических режимов, клетки этой бактерии отсутствуют. Когда в консервированном продукте остаются жизнеспособные споры, то в условиях хранения консервов при 20°C может отмечаться размножение возбудителя. На поверхности продукта при этом появляется налет серого цвета, изменяются его запах и консистенция.</p> <p>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 <i>Bacillus cereus</i> в таких продуктах происходит при температуре выше 15°C.</p>	<p>Пищевые токсикоинфекции проявляются при употреблении в пищу продукта, содержащего большое количество живых клеток <i>Bacillus cereus</i>, продуцирующих энтеротоксины. Пищевые токсикоинфекции возникают в случаях, когда живые микроорганизмы вследствие различных санитарных и технологических нарушений при приготовлении, хранении и реализации пищевых продуктов, попав в них, начинают интенсивно размножаться и при приеме пищи попадают в организм человека в больших количествах. Инкубационный период у больного колеблется от 3-4 до 10-16 ч. Болезнь возникает внезапно, сопровождается рвотой и острой диареей.</p> <p><u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u></p>
6.	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружение в объектах окружающей среды сигнализирует одновременно об эпидемическом (как патоген) и санитарном (как индикатор биологического загрязнения) неблагополучии.	<u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
7.	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Все виды и варианты энтерококков имеют санитарно-показательное значение и отвечают целому ряду требований, предъявляемых к санитарно-показательным микроорганизмам. Энтерококки постоянно обитают в кишечнике человека несмотря на то, что в количественном отношении их меньше, чем кишечных палочек. Энтерококки не проявляют выраженной изменчивости и не имеют аналогов во внешней среде, что облегчает их распознавание.	<p>Пищевые токсикоинфекции.</p> <p>Энтерококки вызывают пищевые отравления и кишечные дисбактериозы.</p> <p><u>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести</u></p>
8.	<i>B. subtilis</i> <i>B.polymyxa</i>	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. Показатель пищевой стерильности консервов	<p>Пищевые токсикоинфекции.</p> <p>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести</p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	<i>Сальмонеллы</i>	<p>Патогенные м/о. Источник заражения человек, животные, птицы особенно водоплавающие. Возбудитель пищевой токсикоинфекции. Источник заражения для человека: больные животные и птицы. Сальмонеллы имеют высокую степень патогенности в незначительной дозе, активно размножаются, подавляя защитные силы организма. устойчивы к низким температурам. Сальмонеллы довольно устойчивы во внешней среде, хорошо переносят низкие температуры, большие концентрации хлорида натрия и кислот, копчение. Выживают в воде и на различных предметах при комнатной температуре до 45—90 дней. Сравнительно долго могут находиться в жизнедеятельном состоянии в пищевых продуктах: в соленом мясе — 2—3 мес, в молоке — 2—40 дней, в кефире — от 40 дней до 10 мес, в сливочном масле — 90 дней, в куриных яйцах — до 3 недель и на фруктах и ягодах — 1—2 недели. При комнатной температуре сальмонеллы быстро размножаются в продуктах, не изменяя их органолептических свойств. Сальмонеллы не образуют спор и поэтому относительно быстро погибают при температуре 60 °С через 1 ч, при 70 °С — через 15 мин, а при 100 °С мгновенно.</p> <p>Возбудители сальмонеллезозов выделяются в окружающую среду с калом, мочой, слюной, носовой слизью. Пищевые продукты могут заражаться и мухами. Однако ведущая роль в обсеменении пищевых продуктов принадлежит зараженным животным. Наибольшую эпидемическую опасность представляют крупный рогатый скот, свиньи, грызуны, домашняя птица, особенно утки и гуси. Источники, механизмы и факторы передачи возбудителей пищевых сальмонеллезозов. Большую опасность представляют изделия, приготовленные из измельченного мяса — фарша.</p>	<p>Гастроинтестинальная форма: 80-90% случаев. Повышение температуры до 38-40°С, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в животе и т.д.</p> <p>Тифоподобная форма начинается с острого гастроэнтерита и переходит в тифоподобную форму.</p> <p>Гриппоподобная форма характеризуется симптомами поражения органов дыхания и диагностируется как кишечный грипп.</p> <p>Септическая форма протекает в виде септицемии или септикопиемии: эндокардиты, пневмонии, абсцессы, артриты и т.д. Тяжесть последствий - средней тяжести.</p> <p>Холероподобная форма встречается редко и протекает почти со всеми признаками холеры: профузный понос, высокая температура, изнуряющая рвота, резкое истощение, судороги. Смерть наступает из-за упадка сердечной деятельности и отека легких.</p> <p>Обсеменение может произойти при жизни животного или после его убоя. Часто причиной возникновения токсикоинфекции бывает мясо вынужденно забитых животных, особенно мясо, не подвергнутое санитарно-ветеринарному контролю. У взрослых заболевание чаще наблюдается в желудочно-кишечной форме, начинается остро, с озноба, повышения температуры тела до 38—40 °С, появления общей слабости, головной боли, головокружения, ломоты, боли в суставах, боли в животе, затем присоединяется понос. Тяжесть заболевания различна — от легких случаев до очень тяжелых, со смертельным исходом.</p> <p>Продолжительность заболевания 1—2, реже — 4—5 суток.</p> <p>Тяжесть последствий: тяжелая.</p>
10.	<i>Бактерии рода Proteus</i>	<p>Широко распространены в почве, воде, пищевых продуктах. Они обнаруживаются и в кишечнике человека. Относятся к условно-патогенным бактериям и участвуют в процессе гниения продуктов. Протейные бактерии подвижны, аспорогенны, устойчивы к высыханию и высокой концентрации хлорида натрия, выдерживают нагревание до 65 °С в течение 30 мин. Некоторые представители рода обладают патогенными свойствами: участвуют в воспалительных процессах. На пищевые продукты возбудитель попадает в основном из выделений человека и животных через промежуточные факторы передачи в процессе транспортирования, хранения, обработки, реализации. Среди продуктов, вызывающих вспышки этой токсикоинфекции, чаще всего являются фарш, кровяная колбаса, рыба, блюда из картофеля. Заболевание могут</p>	<p>Клиническая картина заболевания сходна с таковой сальмонеллезозов. Отличается лишь более коротким инкубационным периодом, незначительным повышением температуры. Характерны схваткообразные боли в животе, рвота, стул жидкий, нередко с примесью крови. Продолжительность болезни — 2—5 суток.</p> <p><u>Тяжесть последствий: тяжелая.</u></p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		вызвать и молочные продукты, фрукты, овощи, салаты и т.д. Наличие в пище протей свидетельствует о нарушении санитарного режима и сроков ее реализации, т.е. протейные токсикоинфекции, как и заболевания колибактериальной этиологии, в основном возникают при антисанитарном состоянии пищевого объекта. Профилактические мероприятия осуществляются по тем же направлениям, что и при колибактериальных пищевых токсикоинфекциях. Это обнаружение и обезвреживание источников инфекции, прерывание путей распространения, поддержание должного санитарного режима на пищевых объектах, особенно на предприятиях общественного питания и торговли, организация действенного гигиенического воспитания работников этих объектов.	
11.	<i>Vibrioparahaemolyticus</i> (V. parahaemolyticus)	Возбудитель пищевых токсикоинфекций, обусловленных употреблением морской рыбы и других продуктов моря.	Заболевание, вызываемое вибрионом, приводит к развитию гастроэнтерита. Болезнь сопровождается острыми болями в животе, поносом, тошнотой, рвотой.
12.	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Часто обнаруживается в окружающей среде; в смывах с поверхности овощей, а также в смывах с контейнеров, стеллажей в овощехранилищах, с молочных фляг. В распространении иерсиниоза существенную роль играют домашние и дикие животные. Источником инфицирования пищевых продуктов являются больные иерсиниозом люди, крупный рогатый скот, свиньи и другие домашние животные. Основными факторами передачи возбудителя чаще всего бывают мясо, молоко и продукты их переработки, а также сырые овощи. Гигиеническими нормативами регламентируется содержание в пищевых продуктах большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных, в том числе сальмонелл.	Инкубационный период длится от нескольких часов до 2—7 суток. Заболевание характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта в виде гастроэнтероколита, острого аппендицита; часто проявляется поражением печени, полиартритом, поражением кожи, шейных и других лимфатических узлов. Профилактика иерсиниоза такая же, как и при токсикоинфекциях колибактериальной и протейной природы. <u>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</u>
13	<i>Staphylococcus aureus</i> Стафилококковые энтеротоксины	Основным источником возбудителей стафилококковых интоксикаций являются люди. К дополнительным источникам относятся животные. Стафилококковый энтеротоксин устойчив к высоким и низким температурам, кислотам и щелочам, хлору, не инактивируется при нагревании до 100 °С в течение 30 мин. Окончательно разрушается лишь через 2,5—3 ч кипячения или через 20 мин при температуре 120 °С. Он переносит нагревание при температуре 80 °С в течение 10 мин. Температурные границы размножения составляют 6,6—45 °С. Задерживают развитие и размножение микроба высокие концентрации хлорида натрия (более 12 %) и сахара (более 60 %). Неблагоприятна для стафилококка и кислая реакция среды. При pH 4,5 и ниже рост его	Стафилококковыми интоксикациями поражается до 60—90 % лиц, подвергшихся риску заражения. Инкубационный период менее 6 ч, чаще 2—4 ч. Температура тела в основном нормальная. Наблюдаются тошнота, многократная рвота, резкие схваткообразные боли в животе и др. Синдром стафилококкового отравления обусловлен главным образом действием энтеротоксина на слизистую оболочку пищеварительного тракта, вызывая ее воспаление. Выздоровление наступает через сутки, реже — через 2—3 дня. <u>Тяжесть последствий: средняя</u>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		<p>прекращается. В замороженных пищевых продуктах он остается жизнеспособным в течение нескольких месяцев, а при обычной температуре хранения — более 4 мес.</p> <p>Стафилококковые интоксикации возникают при употреблении различных продуктов, особенно молочных и мясных. Нередко интоксикацию вызывают творог и творожные изделия, сычужные сыры, брынза, сметана. Благоприятной средой для размножения возбудителя и образования энтеротоксина являются кондитерские изделия с заварным кремом — торты, пирожные. В мясном фарше и порционном мясе (сыром и вареном) энтеротоксин накапливается через 14—26 ч при температуре 35—37 °С, в готовых котлетах — через 3 ч. Образование энтеротоксина в картофельном пюре, манной и пшеничной каше наблюдается уже через 5—8 ч при комнатной температуре. Следовательно, скорость продуцирования стафилококками энтеротоксина зависит от вида продукта, условий хранения и колеблется в значительных пределах. Стафилококковые отравления могут возникать и при употреблении рыбных продуктов и некоторых продуктов растительного происхождения. Как правило, пищевые продукты, зараженные патогенными стафилококками, не имеют внешних признаков порчи. Поддерживать санитарный порядок на рабочих местах и соблюдать правила личной гигиены; осуществлять профилактику простудных заболеваний, своевременное лечение зубов и носоглотки.</p> <p>Важным мероприятием по профилактике стафилококковых токсикозов является соблюдение режима тепловой обработки пищевых продуктов и создание таких температурных условий хранения, при которых стафилококки не смогут размножаться и накапливать энтеротоксин. Большое значение в борьбе со стафилококковыми интоксикациями имеет соблюдение установленных сроков реализации скоропортящихся продуктов</p>	
14.	<p><i>Бактерии из рода Shigella (палочки Григорьева—Шига, Флекснера, Зонне и др.).</i></p>	<p>Здоровый человек заражается или непосредственно от больного дизентерией, или от бактерионосителя. Пути передачи возбудителей — бытовой, пищевой и водный. Через загрязненные руки носителя заболевания возбудитель дизентерии попадает на пищевые продукты. В теплый период года факторами передачи являются мухи, которые на хоботке и лапках переносят микроскопические частицы испражнений, содержащих бактерии, на пищевые продукты. Заражение может произойти и при употреблении загрязненной испражнениями воды, особенно из открытых водоемов. Заболевания отмечаются в любое время</p>	<p><i>Дизентерия</i> — инфекционное заболевание, характеризующееся поражением толстого кишечника и интоксикацией организма (слабость, недомогание, головная боль, повышенная температура, понос, тошнота, иногда рвота). Температурный оптимум развития — 37 °С. В пищевых продуктах сохраняются до 10—20 дней. Погибают при нагревании до 60 °С через 10—20 мин.. В желудке часть возбудителей погибает. Выделяется эндотоксин, который всасывается в кишечнике и, попадая в кровь, оказывает отравляющее действие. Часть микробов достигает толстого кишечника, где в результате их размножения возникает</p>

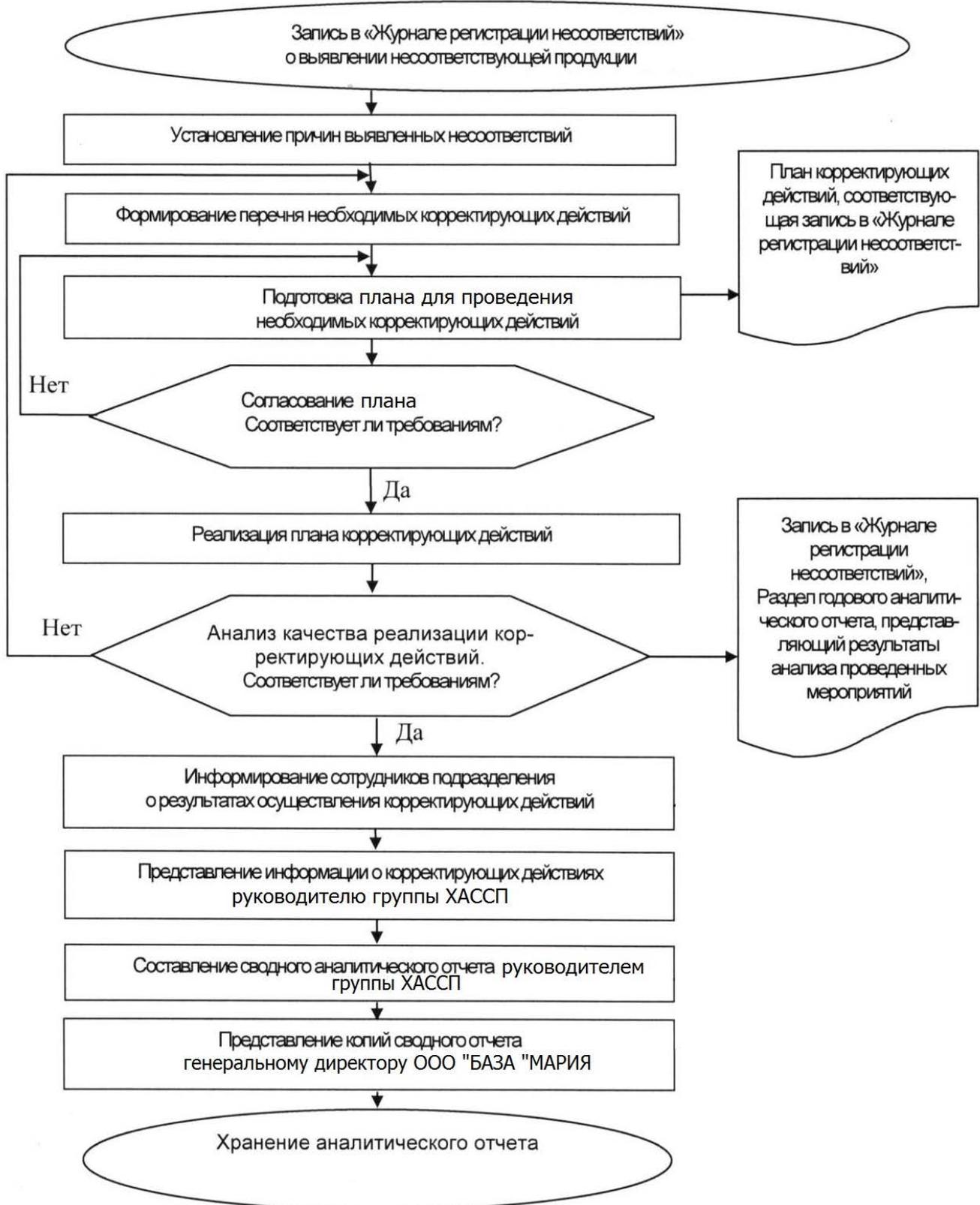
№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		<p>года, но чаще летом и осенью вследствие употребления немытых овощей и т.д. Заражение дизентерией происходит через рот.</p> <p>Некоторые дизентерийные бактерии, могут размножаться и на пищевых продуктах. При употреблении таких продуктов, содержащих большое количество бактерий, заболевание протекает не типично для дизентерии, а как острое кишечное заболевание, сходное с пищевыми токсикоинфекциями.</p> <p>Профилактические мероприятия включают комплексное проведение общественных мероприятий: ранняя диагностика и изоляция больных и бактерионосителей, соблюдение санитарно-гигиенического режима в предприятиях общественного питания, гигиеническое обучение работников пищевых объектов.</p>	<p>воспалительный процесс вплоть до образования язв. Инкубационный период составляет 2—7 дней. Выздоровевшие длительное время могут быть бактерионосителями. За переболевшими и бактерионосителями устанавливаются диспансерное наблюдение и врачебный контроль. Больные дизентерией и бактерионосители не допускаются к работе на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания и торговли.</p> <p>Употребление загрязненных продуктов, не подвергшихся термической обработке, может вызвать групповые заболевания. Возможность таких вспышек возрастает, если носитель возбудителя или больной, принимающий непосредственное участие в приготовлении и отпуске пищи, не выполняет гигиенических требований.</p> <p><u>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</u></p>
15.	<i>Вирусный гепатит</i>	<p>Возбудитель болезни — вирус. Существуют три вида вируса: один вызывает гепатит А (болезнь Боткина), другой — гепатит В (сывороточный гепатит) и третий — гепатит С. При гепатите А заражение происходит через загрязненные испражнения больных людей, пищевые продукты, воду. Вирусы гепатита находятся в организме человека от 18 до 100 дней и более в зависимости от формы вирусного гепатита. Вирус гепатита А от 10 до 50 дней ( в среднем 30 дней).</p> <p>Загрязнение вирусами пищевых продуктов возможно при их обработке, приготовлении, хранении и реализации. Вирусы довольно устойчивы к факторам окружающей среды, выдерживают нагревание до 100°С в течение 5 мин, хорошо переносят высушивание и низкие температуры. В воде сохраняются от 3-х до 10 мес.</p>	<p>Заболевание начинается с ощущения слабости, быстрой утомляемости. Отмечается снижение аппетита, ощущение горечи во рту, отрыжка, боли в животе, иногда рвота, кашель, насморк, головная боль, боли в мышцах и суставах, повышается температура тела, моча по цвету становится темной, а испражнения — серо-белыми. В дальнейшем кожа и склера глаз окрашиваются в желтый цвет с оранжевым оттенком. Иногда течение болезни происходит без желтухи, с небольшим ухудшением общего состояния. Возможны осложнения болезни, вплоть до цирроза печени.</p> <p><u>Тяжесть последствий: от легкой до тяжелой</u></p>
16.	<i>Туберкулез</i>	<p>Туберкулез — инфекционное заболевание человека, домашних и диких животных. Человек восприимчив к возбудителю двух типов — человеческого и реже бычьего. Заражение возбудителем первого типа чаще всего происходит через дыхательные пути, и редко второго — через зараженное сырое молоко, мясо, яйца от больных туберкулезом. Больные туберкулезом не допускаются к работе с пищевыми продуктами. Законодательством предусматривается флюорографическое обследование состояния здоровья лиц при поступлении на работу и последующее ежегодное систематическое обследование их в процессе работы, связанной с производством и реализацией пищевых продуктов.</p>	<p>Длительное время могут сохраняться жизнеспособными в высохшей мокроте до 1,5 лет, в воде — более года, в пищевых продуктах: в кисло-молочных — до 20 дней, сыре — до 2 мес., масле — до 3 мес., в замороженном мясе — до года. В жидкой среде туберкулезная палочка погибает при 60 °С через 20 мин, при 70 °С — через несколько минут, а при 100 °С — в течение 10 с.</p> <p>Туберкулезная палочка может вызывать поражение не только органов дыхания, но и кишечника, мочеполовых органов, надпочечников, кожи, костей, суставов и др. Из всех разновидностей туберкулеза чаще встречается туберкулез легких (чахотка).</p> <p><u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u></p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
17.	<i>Гельминтозы</i>	Профилактика вышеперечисленных гельминтозов состоит прежде всего в строгом соблюдении санитарного режима на пищевых объектах, правил личной гигиены. Поступающие на работу должны обязательно обследоваться на наличие глистных заболеваний, затем ежегодно. Лица, зараженные острицами и карликовым цепнем, отстраняются от работы до полного их излечения. При заражении другими гельминтами они направляются на лечение без отрыва от работы.	
17.1.	<i>Аскаридоз</i>	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая аскаридами. Единственным источником возбудителей аскаридоза является больной человек. Человек заражается аскаридозом при проглатывании созревших яиц, находящихся на грязных руках, невымытых или плохо вымытых овощах и ягодах, выращенных на почве, загрязненной или удобренной необезвреженными фекалиями. Пищевые продукты могут загрязняться яйцами аскарид при мытье посуды, овощей, фруктов загрязненной водой.	<p>Весь цикл развития, с момента заглатывания инвазионной формы до появления яиц паразита, продолжается около 3 мес.</p> <p>Тяжесть последствий: от легкой до средней</p>
17.2.	<i>Трихоцефалез</i>	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая власоглавом, паразитирующем в толстом кишечнике человека, чаще в слепой кишке. Заражение происходит так же, как и при аскаридозе, широко распространен в тропиках и субтропиках, особенно часто болеют дети из бедных слоев населения	<p>Цикл развития паразитов до 3-х месяцев. Длительность паразитирования — до 5 лет. Личинки власоглава в кровь не проникают.</p> <p><u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u></p>
17.3.	<i>Энтеробиоз</i>	Глистное заболевание, вызываемое острицами. Человек может заразиться энтеробиозом непосредственно от больного человека, так как яйца возбудителя попадают во внешнюю среду уже созревшими и способны при внедрении в организм развиваться в половозрелые особи.	<p>Расчесывая кожу, на которой имеются яйца остриц, больной загрязняет ими руки. Яйца попадают и на постельное белье. При уборке они могут оказаться в воздухе, осесть на окружающие предметы, пищевые продукты, слизистые оболочки полости рта и носа.</p> <p><u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u></p>
17.4.	<i>Гименолепидоз</i>	Глистная болезнь человека из группы цестодозов. Вызывается карликовым цепнем. Заражение гименолепидозом такое же, как и при аскаридозе.	<u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u>
17.5.	<i>Тениидозы</i>	инвазионные болезни из группы цестодозов, вызываемые ленточными червями тениидами (цепнями), паразитирующими в тонком кишечнике человека. Человек заражается при употреблении в пищу мяса крупного рогатого скота или свиней, инфицированного личиночной стадией ленточного цепня. Личинки цепня называются цистицерками или финнами, а зараженное ими мясо — финнозное. У человека различают две разновидности тениидозов — тениаринхоз, возбудителем которого является бычий цепень, и тениоз, вызываемый свиным цепнем. Санитарная оценка финнозного мяса сводится к подсчету количества финн на площади 40 см <sup>2</sup> . При обнаружении более трех финн мясо направляется на утилизацию. В профилактике тениидозов большая роль отводится предупреждению заражения скота и людей, а также активному	<p>Развитие финн во взрослых цепней происходит в тонком кишечнике человека — окончательного хозяина, потреблявшего недостаточно проваренное или прожаренное мясо животных, содержащее личинки цепня (финнозное мясо), и продолжается 1,5—3,5 мес. Тениоз более опасен для здоровья человека, так как одновременно со зрелыми особями у него может паразитировать и личиночная форма в головном мозге и глазах, мышцах и других органах.</p> <p>Симптомы заболевания: рвота, понос, истощение.</p> <p>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</p>

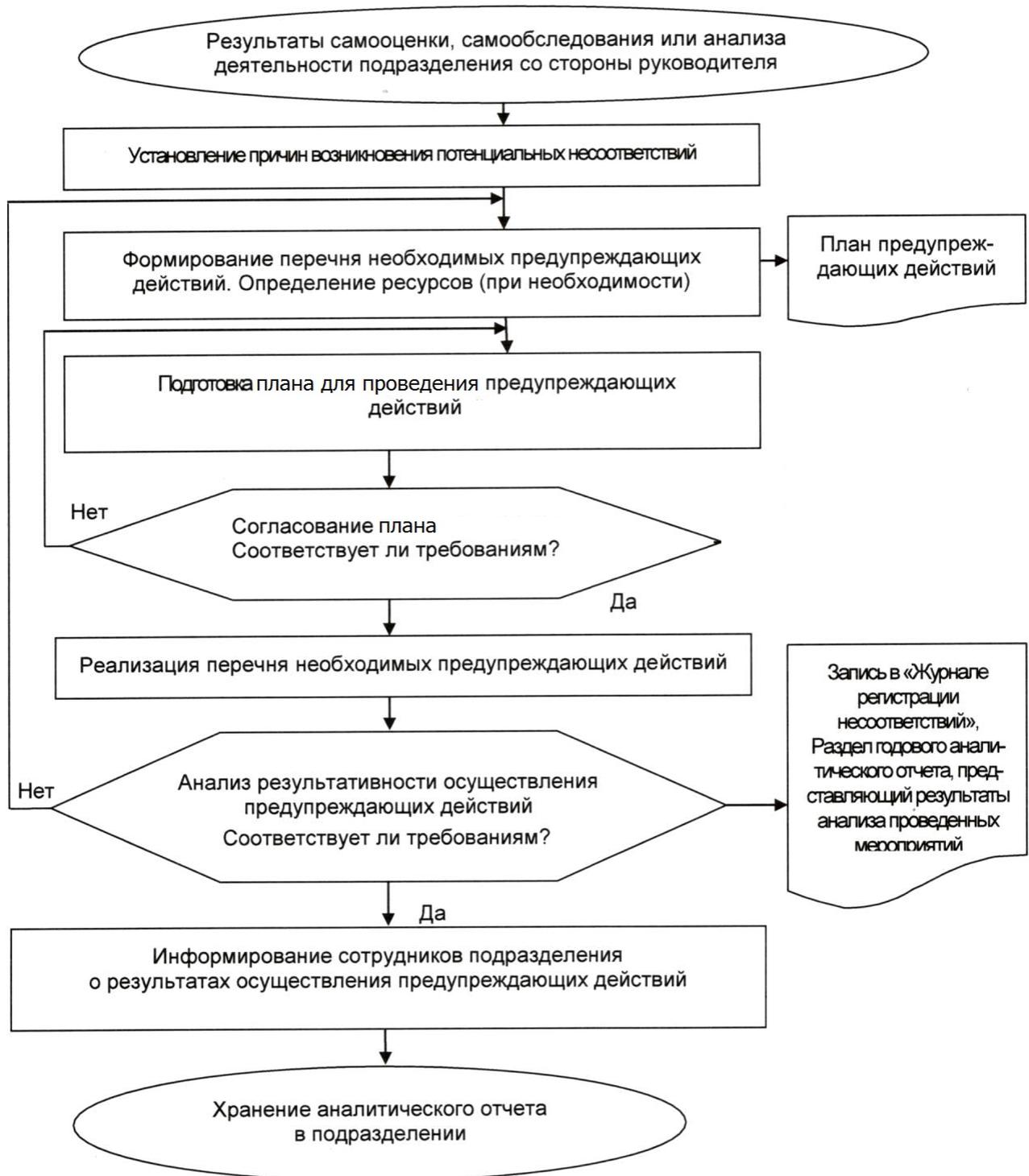
№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		<p>выявлению лиц, больных гельминтозами; ветеринарно-санитарному контролю за мясом крупного рогатого скота и свиней. Личная профилактика заключается в потреблении только клейменного мяса, прошедшего ветеринарный осмотр, и правильной кулинарной обработке продуктов. Мясо считается обезвреженным от личинок цепня, если оно после проваривания имеет на разрезе серый (говядина) или белый (свинина) цвет, а вытекающий из него сок не содержит примеси крови.</p>	
17.6.	<i>Описторхоз</i>	<p>Заболевание из группы трематодозов, вызванное кошачьей двуусткой. Это мелкий плоский гельминт длиной 4—13 мм. В половозрелой стадии паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и протоках поджелудочной железы у человека, кошек, собак, пушных зверей. В цикле развития гельминта участвуют два промежуточных хозяина — моллюск и пресноводные рыбы семейства карповых. Заражение человека происходит только при употреблении в пищу сырой мороженой, слабосоленной или недостаточно проваренной или прожаренной рыбы. При употреблении инвазированной рыбы личинки через желчные пути и протоки поджелудочной железы проникают в органы, где превращаются во взрослых гельминтов, вызывая тяжелое заболевание.</p>	<p>Для предупреждения описторхоза рыбу следует употреблять в пищу только хорошо проваренной в течение 20—25 мин при температуре внутри куска 75—80 °С. Замораживание при -18 °С приводит к гибели личинок на 4—5-й день. При посоле рыба обезвреживается через 10—25 дней. Если в рыбе обнаружены живые личинки, следует руководствоваться СанПиН 15—6/44. Профилактика описторхоза аналогична профилактике дифиллоботриоза. Иногда рыба поражается и другими видами гельминтов, не опасных для здоровья человека. При описторхозе поражают протоки желчного пузыря и поджелудочной железы, возникают боли в подложечной области, правом подреберье, иногда в мышцах и суставах, лихорадка, головокружение, тошнота, в ряде случаев рвота. Заболевание обычно протекает по типу хронического с периодическими осложнениями.  <u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u></p>
17.7.	<i>Эхинококкоз</i>	<p>Заболевание человека, вызываемое паразитирующим в печени, легких и других органах эхинококком в личиночной стадии. Ленточный паразит кишечника собак, волков, кошек, которые выделяют яйца гельминта с испражнениями в окружающую среду.</p>	<p>В почве они могут сохраняться до нескольких месяцев. Долгое время яйца эхинококка сохраняются жизнеспособными и на шерстном покрове животных. При контакте, например, с больной собакой яйцо гельминта может попасть в кишечник человека, откуда проникает в кровеносные сосуды и с кровью заносится в различные органы и ткани, где превращается в личинку. Личинка растет медленно и через несколько лет превращается в большой пузырь (кисту). При этом функция пораженного органа нарушается и наступает резкое истощение организма. Эхинококкозом часто болеют свиньи, коровы и другие домашние животные. При санитарной оценке мяса и субпродуктов исходят из размеров поражения их эхинококком. При сплошном поражении органов мясо направляется на техническую утилизацию, при частичном (только печень и легкие) мясо считается условно-годным и после удаления пораженных органов может употребляться в пищу. Профилактика эхинококкоза состоит в правильном уходе за домашними животными, регулярном ветнадзоре за ними, в соблюдении правил личной гигиены.</p>

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			<u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u>
17.8.	<i>Бруцеллез Сибирская язва Ящур</i>	Инфекционные зоонозные заболевания, которым болеют крупный и мелкий рогатый скот, свиньи и может заразиться человек при контакте с животными – носителями или при употреблении в пищу зараженных продуктов – сырого молока, сыра, изготовленного из не пастеризованного молока. К профилактическим мероприятиям относится строгий ветеринарно-санитарный надзор за убойными животными и пищевыми продуктами животного происхождения	<u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u> особенно при заражении сибирской язвой, заражение сибирской язвой обычно происходит через поврежденную кожу. Редко - через дыхательные пути и желудочно-кишечный тракт.

**Блок-схема процесса  
«Управление корректирующими и предупреждающими действиями»  
(управление корректирующими действиями)**



**Блок-схема процесса**  
**«Управление корректирующими и предупреждающими действиями»**  
**(управление предупреждающими действиями)**



**ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ МЕРОПРИЯТИЙ**

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Срок реализации</b>
<b>Мероприятия по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, использованию прогрессивных форм и методов обслуживания</b>		
1	Дезинсекция, дезинфекция в местах хранения и обработки продуктов	ежемесячно
2	Затраты на ветеринарные услуги в соответствии с нормативными документами	по мере необходимости
3	Обеспечение прохождения санитарного минимума	1 раз в год
4	Обеспечение прохождения медицинского освидетельствования работников	1 раз в год
5	Затраты на обеспечение безопасности и качества питания для проведения лабораторного контроля	по мере необходимости
6	Закупка хозяйственных товаров для обеспечения гигиены на складе	по мере необходимости
7	Обеспечение ремонта и гос. Поверки весов и гирь	1 раз в год
8	Для обеспечения обратной связи выявить потребителей о качестве продукции	постоянно
<b>Мероприятия по обучению и повышение квалификации</b>		
1	Проведение инструктажа безопасности	При приеме на работу, далее 1 раз в 6 месяцев
<b>Мероприятия по увеличению материально –технической базы</b>		
2	Обновление орг.техники и совершенствование программ для сотрудников склада и сотрудников бухгалтерии, администрации	по мере необходимости
3	Косметический ремонт помещений основного склада	ежегодно
4	Обслуживание и ремонт холодильного оборудования	по мере необходимости



