

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

**ООО «БАЗА «МАРИЯ»**

**Утверждаю:**

**Генеральный директор**

**ООО «БАЗА «МАРИЯ»**

**Веселова О.Н.**

**«28» сентября 2015г.**



**ПЛАН  
ХАССП**

**С изменениями от 19.02.2018г.**

**С изменениями от 18.05.2020г.**

**г. Санкт-Петербург**

**2015 г.**

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

**Лист согласований**

| №  | Должность                                     | ФИО                             | Подпись  | Дата       |
|--|---|---------------------------------|--|------------|
| <b>Составил (ответственный за процесс)</b>   |   |                                 |  |            |
| 1  | Инженер<br>технолог                           | Жданова Анна<br>Владимировна    |  | 28.09.2015 |
| <b>Проверил (потребители процесса, участники процесса, поставщики процесса,<br/>Представитель руководства по качеству)</b> |   |                                 |  |            |
| 2  | Заместитель<br>начальника торгового<br>отдела | Карпунчева Татьяна<br>Борисовна |  | 28.09.2015 |
| 3  | Товаровед                                     | Бунина Татьяна<br>Николаевна    |  | 28.09.2015 |
| 4  |   |                                 |  |            |
| 5  |   |                                 |  |            |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

**1. Ассортимент блюд изготавливаемой и реализуемой ООО «БАЗА «МАРИЯ»  
в сети общественного питания**

| №<br>п.п. | Наименование продукции   |
|-----------|--|
| <b>1.</b> | <b>Холодные блюда</b>  |
|           | Бутерброды   |
|           | Гастрономические товары  |
|           | Салаты и винегреты   |
|           | Блюда из овощей  |
|           | Блюда из рыбы  |
| <b>2.</b> | <b>Горячие закуски</b>   |
|           | Рыбные   |
|           | Мясные   |
|           | Овощные  |
| <b>3.</b> | <b>Первые блюда:</b>   |
|           | Супы заправочные: борщи, щи, рассольники, супы картофельные: с овощами, крупой, макаронными изделиями; супы: с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми |
|           | Супы молочные  |
|           | Супы пюреобразные  |
|           | Супы прозрачные  |
| <b>4.</b> | <b>Вторые блюда:</b>   |
|           | Блюда из картофеля, овощей   |
|           | Блюда из круп  |
|           | Блюда из бобовых   |
|           | Блюда из макаронных изделий  |
|           | Блюда из яиц   |
|           | Блюда из творога   |
|           | Блюда из рыбы (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запечённые, из котлетной массы)  |
|           | Блюда из мяса и субпродуктов (отварные, жареные, тушеные, запечённые, из рубленного мяса)  |
|           | Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика (отварные, тушеные, жареные, запечённые, из котлетной массы)  |
| <b>5.</b> | <b>Гарниры простые:</b> из круп, овощей, макаронных изделий  |
| <b>6.</b> | <b>Соусы:</b> томатный; белый основной; молочный; сметанный; яично-масляный; сладкий.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

|     |   |
|-----|---|
| 7.  | <b>Сладкие блюда (горячие, холодные): кисель; компот; шарлотка; яблоки печеные</b>                                      |
| 8.  | <b>Горячие напитки: чай, кофе, какао, кофейный напиток</b>  |
|     | <b>Холодные напитки: сок, напиток витаминизированный, напиток из плодов шиповника, ряженка, кефир, йогурт, биокефир</b> |
| 9   | <b>Мучные блюда и изделия: оладьи; пирожки; булочки; ватрушки; сдоба; коржики молочные</b>                              |
| 10. | <b>Фарши к мучным кулинарным изделиям</b>   |
| 11. | <b>Хлебобулочные изделия</b>  |
| 12. | <b>Кондитерские изделия: пряники, печенье, вафли, кекс</b>  |

## 2.Ассортимент продукции реализуемой ООО «БАЗА «МАРИЯ»

| № п.п. | Наименование продукции  |
|--------|---|
| 1.     | Фасоль продовольственная  |
| 2.     | Горох шлифованный   |
| 3.     | Капуста белокочанная свежая   |
| 4.     | Капуста китайская свежая  |
| 5.     | Капуста цветная свежая  |
| 6.     | Петрушка свежая (зелень)  |
| 7.     | Укроп свежий (зелень)   |
| 8.     | Огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноплодные)                                |
| 9.     | Баклажаны свежие  |
| 10.    | Томаты свежие   |
| 11.    | Кабачки свежие  |
| 12.    | Тыква свежая продовольственная  |
| 13.    | Перец сладкий свежий  |
| 14.    | Морковь столовая свежая   |
| 15.    | Репа столовая свежая  |
| 16.    | Брюква свежая столовая  |
| 17.    | Чеснок свежий   |
| 18.    | Лук репчатый свежий   |
| 19.    | Лук зелёный свежий  |
| 20.    | Свекла столовая свежая  |
| 21.    | Картофель продовольственный ранний (поступающий в продажу сразу после сбора до 01 сентября) |

|     |   |
|-----|---|
| 22. | Картофель продовольственный поздний (поступающий в продажу с 01 сентября) |
| 23. | Бананы свежие весовые   |
| 24. | Лимоны свежие   |
| 25. | Апельсины свежие  |
| 26. | Мандарины свежие  |
| 27. | Яблоки свежие   |
| 28. | Груши свежие поздних сроков созревания                                    |
| 29. | Груши свежие ранних сроков созревания                                     |
| 30. | Сливы свежие  |
| 31. | Клюква свежая   |
| 32. | Брусника свежая   |
| 33. | Плоды шиповника сушеные   |
| 34. | Яйцо куриное пищевое столовое   |
| 35. | Мед натуральный   |
| 36. | Морская капуста   |
| 37. | Говядина, замороженная в полутушах  |
| 38. | Говядина, замороженная в четвертинах                                      |
| 39. | Мясо говядина б/к (задняя часть) замороженная                             |
| 40. | Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная                                  |
| 41. | Печень говяжья замороженная   |
| 42. | Язык говяжий замороженный   |
| 43. | Грудки кур охлажденные  |
| 44. | Мясо цыплят- бройлеров (тушки) охлажденные                                |
| 45. | Окорчок куриный охлажденный (отечественный)                               |
| 46. | Филе индейки охлажденное  |
| 47. | Грудки кур замороженные   |
| 48. | Мясо цыплят- бройлеров (тушки) замороженное                               |
| 49. | Окорочок куриный замороженный (отечественный)                             |
| 50. | Филе индейки замороженное   |
| 51. | Сосиски вареные в ассортименте  |
| 52. | Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста              |
| 53. | Минтай мороженный потрошенный обезглавленный                              |
| 54. | Пикша мороженая потрошенная обезглавленная                                |
| 55. | Сайда мороженая потрошенная обезглавленная                                |
| 56. | Треска мороженая потрошенная обезглавленная                               |
| 57. | Филе Горбуши мороженое  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

|     |   |
|-----|---|
| 58. | Филе Минтая мороженое   |
| 59. | Филе Пикши мороженое  |
| 60. | Филе Сайды мороженое  |
| 61. | Филе Трески мороженое   |
| 62. | Лососи дальневосточные солёные. Рыба соленая красная. Кета                |
| 63. | Сельдь соленая слабой соли неразделанная                                  |
| 64. | Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте                              |
| 65. | Соки фруктовые восстановленные  |
| 66. | Горошек зеленый   |
| 67. | Томат- паста  |
| 68. | Капуста белокочанная квашенная шинкованная                                |
| 69. | Огурцы соленые<br>(пикули, корнишоны, зеленцы)                            |
| 70. | Джем стерилизованный в ассортименте                                       |
| 71. | Брусника протертая с сахаром стерилизованная                              |
| 72. | Варенье стерилизованное в ассортименте                                    |
| 73. | Клюква протертая с сахаром  |
| 74. | Повидло стерилизованное в ассортименте                                    |
| 75. | Виноград сушеный «Изюм»   |
| 76. | Виноград сушеный «Кишмиш»   |
| 77. | Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки          |
| 78. | Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки               |
| 79. | Фрукты сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки        |
| 80. | Компотная смесь из сухофруктов  |
| 81. | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное                        |
| 82. | Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности                             |
| 83. | Молоко питьевое пастеризованное 3,2% жирности                             |
| 84. | Молоко питьевое пастеризованное 3,5% жирности                             |
| 85. | Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения |
| 86. | Молоко цельное сухое, не менее 26% жирности                               |
| 87. | Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности                                 |
| 88. | Сыры полутвердые в ассортименте   |
| 89. | Творог 5 % жирности   |
| 90. | Творог 9% жирности  |
| 91. | Консервы молочные. Молоко цельное сгущенное с сахаром<br>8,5 % жирности   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

|      |   |
|------|---|
| 92.  | Биойогурт, массовая доля жира 2,5-3,2 %   |
| 93.  | Йогурт 1,5 % жирности в ассортименте  |
| 94.  | Йогурт 2,5 % жирности в ассортименте  |
| 95.  | Ряженка 4,0% жирности   |
| 96.  | Ряженка 2,5% жирности   |
| 97.  | Кефир 2,5% жирности   |
| 98.  | Кефир для детского питания 3,2 %  |
| 99.  | Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум 2,5% жирности                            |
| 100. | Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум для детского питания, 2,5-3,2 % жирности |
| 101. | Сметана 15% жирности  |
| 102. | Сметана 20% жирности  |
| 103. | Рис шлифованный   |
| 104. | Мука пшеничная, хлебопекарная   |
| 105. | Манная крупа, марка М   |
| 106. | Крупа пшеничная: «Артек»  |
| 107. | Крупа гречневая ядрица  |
| 108. | Пшено шлифованное   |
| 109. | Крупа ячневая № 1   |
| 110. | Крупа ячменная перловая № 1   |
| 111. | Крупа кукурузная шлифованная № 1  |
| 112. | Хлопья овсяные «Геркулес»   |
| 113. | Крахмал картофельный,   |
| 114. | Хлеб ржаной   |
| 115. | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами   |
| 116. | Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами                                   |
| 117. | Кондитерские изделия  |
| 118. | Сухари панировочные   |
| 119. | Пряники заварные глазированные без начинки в ассортименте   |
| 120. | Печенье витаминизированное  |
| 121. | Вафли с начинкой в ассортименте витаминизированные  |
| 122. | Макаронные изделия  |
| 123. | Сахар белый кристаллический   |
| 124. | Какао-порошок   |
| 125. | Зефир   |
| 126. | Зефир витаминизированный  |
| 127. | Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)                                     |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

|      |  |
|------|--|
| 128. | Чай черный крупнолистовой  |
| 129. | Чай черный гранулированный   |
| 130. | Чай черный мелколистовой   |
| 131. | Лавровый лист сухой  |
| 132. | Зелень сушеная (петрушка)  |
| 133. | Зелень сушеная (укроп)   |
| 134. | Соль пищевая йодированная  |
| 135. | Молоко, обогащенное витаминно-минеральными комплексами для детского питания 3,2% жирности  |
| 136. | Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста 3,2% жирности  |
| 137. | Молоко, обогащенное витаминно-минеральными комплексами для детского питания 3,5 % жирности   |
| 138. | Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста 3,5 % жирности   |
| 139. | Творог для детского питания 4,0%-5,0% жирности (в индивидуальной вакуумной упаковке)   |
| 140. | Творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания 4,0%-5,0% жирности (в индивидуальной вакуумной упаковке) |
| 141. | Дрожжи хлебопекарные прессованные  |
| 142. | Дрожжи хлебопекарные сухие   |
| 143. | Ванилин  |
| 144. | Желатин пищевой  |
| 145. | Сода пищевая   |
| 146. | Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков  |
| 147. | Кисель обогащённый витаминно – минеральными комплексами без консервантов и искусственных пищевых добавок                             |
| 148. | Напитки витаминизированные промышленного производства сухие инстантные (быстрорастворимые)   |
| 149. | Кислота лимонная пищевая   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

## 2. Характеристика наиболее часто употребляемых пищевых продуктов и сырья

в соответствии с нормативной документацией

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория            | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|--|--|---|
| 1.     | <b>Хлеб и булочные изделия:</b>  |  |   |
|        | Батон нарезной из муки высшего сорта   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 27844-88<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                           | Требования к качеству. Внешний вид и форма: соответствуют хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой; подового – округло-овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков (допускаются не более 1-3 слипов); поверхность - без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; цвет : – от светло-желтого до темно-коричневого; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; пористость развитая без пустот и уплотнений, вкус, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса; запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха  |
|        | Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами            | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31805-2018<br>или ТУ производителя<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Требования к качеству. Внешний вид и форма: соответствуют хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой; подового – округло-овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков (допускаются не более 1-3 слипов); поверхность - без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; цвет : – от светло-желтого до темно-коричневого; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; пористость развитая без пустот и уплотнений, вкус, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса; запах, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха  |
|        | Изделия хлебобулочные бараночные (баранки, сушки, бублики) в ассортименте, в/с | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 7128-91<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                            | Форма в виде кольца: овальная - для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая - для всех остальных изделий поверхность глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сети, а также наличие небольших трещин длиной не более поверхности кольца. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке. Вкус соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса   |
|        | Изделия хлебобулочные диетические  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №027/2011, ГОСТ 25832-89<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)          | Форма продолговато-овальная с округленными концами, не расплывчатая, без притисков для бессолевого обдирного хлеба, соловецкого хлеба, булочек с пониженной кислотностью. Продолговато-овальная с округленными концами, с одной или двух боковых сторон не имеется корок для булочек с добавлением яичного белка. Продолговатая, с округленными или заостренными концами без притисков для ахлоридного, зернового хлеба. Округлая, без притисков, не расплывчатая для докторских хлебцев, диетических булочек, пшеничных булочек пониженной калорийности. Гладкая для бессолевого обдирного, белково-пшеничного, белково-отрубного хлеба, хлебцев "Геркулес". Цвет : от светло-коричневого до коричневого для бессолевого обдирного хлеба, белково-отрубного хлеба, докторских хлебцев, диетических отрубных хлебцев с лецитином, диетических отрубных хлебцев с лецитином и морской капустой, безбелкового бессолевого хлеба, соловецкого хлеба, булочек с добавлением яичного белка, хлеба и булочек пшеничных пониженной калорийности. |
|        | Изделия хлебобулочные сдобные в ассортименте из пшеничной муки высшего сорта   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 24557-89<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                           | Сдобные хлебобулочные изделия вырабатываются следующих наименований и массы в килограммах: из пшеничной муки высшего сорта: бриоши - 0,065; булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами) - 0,2; булочки "Веснушка" - 0,05; булочки сдобные - 0,1; булочки сдобные с помадой - 0,05 и 0,1; ватрушки сдобные с творогом - 0,1; витушки сдобные - 0,4; крендели выборгские - 0,1 и 0,5; лепешки сметанные - 0,1; лепешки, подковки, шпильки сдобные - 0,1, плюшки московские - 0,1 и 0,2; сдобы выборгские - 0,05 и 0,1; сдобы выборгские фигурные - 0,05; 0,1; 0,2 и 0,5;  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                       | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН                                  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        |   |   | <p>лепешки майские - 0,1; сдобы липецкие - 0,2; плюшки новомосковские - 0,1 и 0,2; хлеб донецкий - 0,4 и 0,8. Из пшеничной муки первого сорта: сдобы витые - 0,2, булки славянские - 0,5, булки фруктовые - 0,2, сдобы обыкновенные - 0,05 и 0,1. Основной особенностью рецептур сдобных изделий является, высокое содержание сахара и жира (в сумме более 14% к массе муки) и разнообразие компонентов, входящих в их состав (повидло, варенье, орехи, виноград сушеный, творог, сметану, ванилин и др.). Бриошей - в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху Булочек гражданских (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) - разнообразная, соответствующая данному виду изделий. Булочек "Веснушка", булочек сдобных и булочек сдобных с помадой - округлая или четырехугольная с 2-4 слипами, с выпуклой верхней коркой. Булок славянских, булок фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого - округлая. Витушек сдобных - округлая, крученая, с различными видами закрутки. Кренделей выборгских - в виде восьмерки с наложенными концами посередине. Лепешек, подколок, шпилек сдобных - в виде округлых лепешек, шпилек, подколок. Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком.</p>  |
|        | Изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки высшего сорта | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 24298-80 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | <p>Мелкоштучные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах: булочки ароматные - 0,05; булочки днепровские - 0,06; булочки кунцевские - 0,05 и 0,06. Округлой или овальной формы. Допускаются небольшие притиски Допускается по линии штампа незначительный разрыв, для упакованных изделий - незначительная морщинистость. Цвет от светло-желтого до коричневого. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму без комочков и следов непомеса. Вкус сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.</p>   |
|        | Изделия хлебобулочные слоёные в ассортименте  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 9511-80 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | <p>Слоеные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах: булочки слоеные - 0,05 и 0,1; слойка детская - 0,07; слойка кондитерская - 0,1; слойка свердловская - 0,1; конвертики слоеные с повидлом - 0,075; розанчики слоеные с вареньем - 0,1. Форма нерасплывчатая. Булочки слоеной - квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской - продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской - квадратная или округлая; слойки свердловской - квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом - продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем - округлая. Поверхность улочек слоеных, конвертиков слоеных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоеных с вареньем - смазанная яйцом Отделана: у слойки детской и булочек слоеных - сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоеных с вареньем - отделочной крошкой, у конвертиков слоеных с повидлом - рубленным орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоеных булочек без отделки. Цвет от светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов или складок более светлый. Мякиш хорошо пропеченный, без уплотнений без комочков и следов непомеса. Вкус сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.</p> |
|        | Палочки хлебные   | ТР ТС №021/2011,  | Хлебные палочки должны вырабатываться следующих наименований: хлебные; хлебные с тмином;  |

| № п. п.  | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|---|---|
|          |   | ГОСТ 28881-90<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | ароматные; сладкие; ярославские простые; ярославские соленые; ярославские сладкие. Форма в виде палочек округлой формы. Допускается: наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду, небольшая изогнутость палочек, количество слипшихся палочек для весовых изделий - не более 3% по массе, для фасованных изделий не более двух слипшихся палочек в единице упаковки. Толщина палочек - 8-16 мм. Длина палочек - 150-300 мм (укороченных палочек - 50-85 мм). Палочки длиной менее 150 мм (укороченные - менее 50 мм) считаются ломом; менее 20 мм (укороченные - менее 4 мм) – крошкой. Гладкая. Допускается слегка шероховатая и рифленая поверхность. Посыпана солью - у соленых; с видимыми вкраплениями тмина - у палочек с тмином. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого, без подгорелости. Хрупкие, легко разламывающиеся. Запах и вкус свойственные данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха |
|          | Хлеб ржаной   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 2077-84, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                           | Требования к качеству хлеба. Форма изделий должна быть правильной, соответствовать их названию, нерасплывчатой, без боковых наплывов, поверхность — гладкой, без трещин, окраска от светло-желтой, золотистой до коричневой. Состояние мякиша изделий характеризуется его пропеченностью, пористостью, эластичностью и свежестью. У пропеченных изделий мякиш сухой, нелипкий, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, эластичный, нечерствый и некрошливый. Вкус и запах должны быть характерными для данного вида. Не допускаются горький, затхлый, плесневелый и другие посторонние привкусы и запахи.   |
|          | Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами                           | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31807-2018 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Пористость хлеба— это отношение общего объема пор в мякише к объему мякиша, выраженное в процентах. Влажность хлеба и хлебобулочных изделий — 46—51, пшеничного — 42—46, Кислотность изделий выражается в градусах:— 7—12,  |
|          | Хлеб ржано-пшеничный  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 2077-84, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                           | Хлеб из ржаной и пшеничной муки должен вырабатываться весовым или штучным массой более 0,5 кг, отклонение массы штучного изделия не должен превышать 3,0 и 2,5% от установленной. Требования к качеству: форма и поверхность соответствующие виду хлеба, без загрязнений; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого, без подгорелости; мякиш пропеченный, без следов непромеса, у заварного хлеба – с небольшой липкостью; запах и вкус, свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни хлеба и плесени. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни   |
|          | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами                   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31807-2018 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   |   |
| <b>2</b> | <b>Мука:</b>  |   |   |
|          | Крахмал картофельный, в/с   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 53876-2010 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Получают из клубневого (клубни картофеля, батата и др.) сырья. По сортам подразделяется на высший и I сорт. Требования к качеству: цвет белый с кристаллическим блеском (для высшего сорта) и белый (для I сорта), не допускается содержание тяжелых металлов, свободных минеральных кислот и хлора, примеси других видов крахмала. Влажность не более 20%, зольность не более 0,35% (для высшего) и 0,50 (для I сорта).  |
|          | Мука пшеничная, хлебопекарная, в/с                                  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 52189-2003, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-  | Вырабатывается из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20%, подразделяется на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта должна отвечать следующим требованиям: цвет белый или белый с кремовым оттенком;  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п   | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|---|---|
|          |   | эпидемиологическому надзору (контролю)  | запах, свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; вкус, свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста, влажность – не более 15,0%, зольность в пересчете на сухое вещество – не более 0,55%, крупность помола – не более 5% (остаток на сите №43). Клейковина сырая – не менее 28,0%, металломагнитная примесь – не более 3,0 мг на 1 кг муки. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.  |
| <b>3</b> | <b>Макаронные изделия:</b>  |   |   |
| 3.1      | Макаронные изделия группы А, в/с                                    | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31743-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Макаронные изделия подразделяются на группы А, Б, В и классы 1 и 2, в зависимости от качества и сорта муки, из которой они изготовлены: группа А – из муки и твердой пшеницы по ГОСТ 12307 и муки высшего сорта повышенной дисперсности из твердой пшеницы по ТУ 8 – 22 – 27 – 89; группа Б – из муки из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306; группа В – из хлебопекарной пшеничной муки по ГОСТ 26574, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже муки по ГОСТ 12306, и макаронной муки высшего сорта из мягкой пшеницы по ТУ 8–22–30–86; 1 класс изделия из муки высшего сорта; класс изделия из муки первого сорта. Макаронные изделия подразделяют на следующие типы: трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша), фигурные. Требования к качеству: цвет: однотонный, соответствующий сорту муки, без следов непомеса (цвет изделий с добавками соответственно изменяется); поверхность гладкая, допускается незначительная шероховатость; форма, соответствующая наименованию; вкус и запах, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов и запахов. При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья, разваливаться по швам. Влажность для всех видов изделий не более 13%. Кислотность не более 4 град. для всех видов изделий, кроме томатных (с добавками томатопродуктов – 10). Наличие вредителей хлебных запасов не допускается. |
| <b>4</b> | <b>Крупа и бобовые</b>  |   |   |
|          | Горох шлифованный, целый 1 сорт                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 28674-2019<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Крупа из бобовых. Из зерна бобовых культур вырабатывают: горох полированный целый и горох полированный колотый. Цвет гороха желтый или зеленый. Горох полированный целый — это неразделенные семядоли округлой формы с гладкой поверхностью, время варки 30—60 мин. При увеличении объема в 2 раза разваренный горох представляет собой пюреобразный продукт. Колотый полированный горох — это разделенные семядоли с гладкой, слегка омученной поверхностью и с закругленными ребрами.   |
|          | Крупа гречневая ядрица 1 сорт                                       | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 5550-74 до 15.02.2015<br>ГОСТ Р 55290-2012 с 01.01.2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Ядрица представляет собой целые и надколотые ядра гречихи, у которых удалена плодовая оболочка, цвет кремовый или зеленоватый, консистенция мучнистая; продел – расколотые ядра гречихи белого цвета, с кремоватым или зеленоватым оттенком. Крупу гречневую вырабатывают быстрорастворивающейся и обыкновенной. Быстрорастворивающуюся крупу получают в результате гидротермической обработки гречихи, в результате чего она имеет более темный цвет: ядрица – коричневый, с различными оттенками, продел – белый с коричневыми оттенками.   |
|          | Крупа кукурузная шлифованная № 1                                    | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6002-69,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Крупа из кукурузы. В зависимости от размера крупинок выпускают следующие виды круп: кукурузную шлифованную и дробленую. Шлифованная крупа имеет пять номеров крупности (№ 1, 2, 3, 4, 5). Форма крупинок различная, но в основном закругленная, белого или Желтого цвета. Каша из кукурузной крупы получается жесткой, со специфическим вкусом, разваривается около часа, увеличивается в объеме в 3—4  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|---|--|--|
|        |   |  | раза. Дробленая крупа имеет размер крупинок не менее 5 мм и идет на производство кукурузных хлопьев.   |
|        | Крупа пшеничная:<br>- «Полтавская №1»<br>- «Артек»                  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 276-60,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                         | Крупа пшеничная (особенно Полтавская) дает рассыпчатую кашу хорошего вкуса; разваривается за 15—60 мин (в зависимости от размера крупы), увеличивается в объеме в 4—5 раз.   |
|        | Крупа ячменная перловая<br>№ 1<br>Крупа ячневая № 1                 | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 5784-60,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        | Крупа из ячменя — перловая и ячневая. Перловую крупу по величине крупинок делят на пять номеров: № 1, 2 — удлиненной формы и хорошо отшлифованные ядра с закругленными концами, № 3, 4 и 5 — шарообразной формы; цвет от белого до желтоватого, иногда с зеленоватым оттенком. Перловая крупа варится 60—90 мин (в зависимости от номера крупы), увеличиваясь в объеме в 5—6 раз. Каша получается рассыпчатой, но при остывании становится жесткой, так как набухший при варке крахмал легко отдает воду. Ячневую крупу выпускают трех номеров (№ 1, 2, 3). Это нешлифованные дробленые ядра ячменя многогранной неправильной формы. Крупа содержит больше (чем перловая), клетчатки и минеральных веществ, хуже (усваивается организмом). Разваривается она за 40—45 мин, увеличиваясь в объеме примерно в 5 раз.   |
|        | Манная крупа, марка М   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7022-97,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        | Получают при сортовом помоле пшеницы в муку путем выделения крупки, вырабатывают из твердых и мягких сортов пшеницы трех марок: М — из мягкой пшеницы (преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого цвета или кремового цвета); МТ — из мягкой пшеницы с примесью твердой до 20% (преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета); Т — из твердой пшеницы (полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета). Запах крупы нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов; вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Влажность не более 15,5. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.   |
|        | Пшено шлифованное, в/с 1 сорт                                       | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 572-2016,<br>ТУ производителя*,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Пшено шлифованное вырабатывается из проса путем освобождения его от цветочных пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. В зависимости от содержания доброкачественного ядра, сорных примесей, нешелушенных зерен, битых, испорченных ядер крупу подразделяют на высший, I и II сорта. По органолептическим показателям пшено всех сортов должно соответствовать следующим требованиям: цвет желтый разных оттенков; вкус, свойственный нормальному пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах, свойственный нормальному пшену, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Зараженность амбарными вредителями и семенами гелиотропа не допускаются. Не допускается содержание металлопримесей на 1 кг крупы более 3 мг, причем величина отдельных частиц металлопримесей в наибольшем линейном измерении не должна быть более 0,3 мм, а вес отдельных крупинок руды и шлама — не более 0,4 мг каждая. Влажность не более 14%, для пшена, предназначенного для текущего потребления сроком хранения до 1 месяца, допускается не более 15%. |
|        | Рис шлифованный, 1 сорт   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 6292-93,<br>ТУ производителя*,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Рис в зависимости от способа обработки выпускается шлифованный, полированный, шлифованный дробленый. Рисовую крупу по качеству подразделяют на виды и сорта: экстра, высший, I, II, III сорта, рис дробленый шлифованный на сорта не делится. Требования к качеству. цвет белый (для экстра), белый с различными оттенками (для остальных сортов); запах, свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, незатхлый, не плесневый; вкус, свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п   | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                                       | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|--|---|
|          |   |  | кислый, не горький. Влажность крупы не более 15,5%, доброкачественное ядро не менее 99,7% (для экстра и высшего), 99,4% (для I), 99,1% (для II), 99,0% (для III), зараженность вредителями хлебных запасов не допускается, металломагнитная примесь не более 3мг/кг.  |
|          | Фасоль продовольственная:<br>- тип 1 (белая)<br>- тип 2 (цветная однотонная)<br>- тип 3 (цветная пестрая) | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7758-75,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Бобы округлой, овальной, яйцевидной или удлиненной формы в зависимости от типа бобовой культуры. Запах свойственный фасоли, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус свойственный фасоли, без посторонних привкусов, не кислый, не горький   |
|          | Хлопья овсяные "Экстра" №1 «Геркулес»   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 21149-93,<br>ТУ производителя*,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Вырабатываются из овсяной крупы высшего сорта<br>Цвет белый с оттенком от кремового до желтоватого<br>Запах свойственный овсяной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый<br>Вкус свойственный овсяной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  |
|          | Чечевица  | ТР ТС №021/2011,<br>ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Цвет ровный, зеленый светлых и темных оттенков. Допускается наличие единичных мраморных, частично побуревших, покрасневших или потемневших семян<br>Запах свойственный чечевице, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый<br>Вкус свойственный чечевице, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  |
| <b>5</b> | <b>Сахарный песок</b>   |  |   |
| 5.1      | Сахар-песок   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 33222-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Однородные кристаллы белого цвета размером 0,2–2,5 мм, допускаются отклонения от верхнего и нижнего пределов указанных размеров на 5% к массе сахара-песка. По органолептическим показателям сахар-песок должен соответствовать следующим требованиям: вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов как в сухом сахаре, так и в его водном растворе; сыпучий, без комков; цвет белый, с блеском. Растворимость в воде полная, раствор должен быть прозрачным, без каких-либо нерастворимых осадков, механических или других посторонних примесей. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75%, массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на сухое вещество) не более 0,050%, массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) не более 0,03%, цветность не более 0,8 единиц оптической плотности, массовая доля влаги не более 0,14%, массовая доля ферропримесей не более 0,0003%. Величина отдельных частиц ферропримесей не должна превышать 0,3 мм (в наибольшем линейном измерении). |
| <b>6</b> | <b>Овощи, картофель:</b>  |  |   |
|          | Баклажаны свежие, первого сорта   | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011, ГОСТ 31821-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, не уродливыми, с нежной кожей, без механических повреждений, технически спелыми, с плодоножкой. Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми не кожистыми семенами. Размер плодов удлиненной формы (по длине без плодоножки) не менее 100 мм, плодов другой формы (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 50 мм.   |
|          | Брюква свежая   | ТР ТС №021/2011,   | Независимо от класса корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не   |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория      | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|--|--|---|
|        | столовая   | РСТ РСФСР 745-88<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                   | треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплодов. Для класса экстра корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми; для первого класса — допускаются с незначительными дефектами формы и окраски; для второго — допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые. Не допускаются: треснувших с открытой сердцевинной поврежденных грызунами, загнивших, подмороженных, запаренных с признаками удушья.<br><i>Брюква</i> - холодостойкое овощное растение с корнеплодом сплюснуто - шаровидной формы с белой или желтой мякотью. |
|        | Зелень сушеная (укроп)<br>1 сорт (петрушка)<br>1 сорт (сельдерей) 1 сорт | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32065-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Петрушка и сельдерей - в виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками длиной не более 3 см для петрушки и 5 см для сельдерея. Укроп в виде листьев на тонких, не одревеневших, стебельках или частей листьев. Вкус и запах: свойственные зелени данного вида без постороннего привкуса и запаха   |
|        | Кабачки свежие, в/с, 1 сорт  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31822-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | <i>Кабачки</i> . Плоды удлиненной формы, молочно-белой окраски, с нежной мякотью. Плоды кабачков должны быть свежими, здоровыми, с плотной мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. Плоды кабачков должны быть свежими, здоровыми, с плотной мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами.   |
|        | Капуста белокочанная свежая, 1 класс                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51809-2001<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | По срокам созревания капусту делят на раннюю, среднюю, среднепозднюю и позднюю. Требования к качеству: кочаны должны быть свежими, целыми, здоровыми, незагрязненными и не проросшими, одного ботанического сорта, без повреждений вредителями, вполне сформировавшимися, плотными, зачищенными до плотно облегающих листьев, с кочерыгой до 3 см над кочаном. Масса зачищенных кочанов не менее 0, 8кг, у ранней – 0,3-0,4 кг.   |
|        | Капуста белокочанная квашенная шинкованная, рубленая                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34220-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Капуста может быть: шинкованной, рубленой, кочанная шинкованной, кочанная рубленой, цельнокочанной: с добавлением моркови, яблок, брусники, клюквы, специй и приправ. Требования к качеству. Консистенция продукта: сочная, упругая, хрустящая, слабохрустящая, а также малоупругая; сок от мутноватого до мутного; цвет: от светло-соломенного с желтоватым оттенком до светло-желтого с зеленоватым оттенком; вкус капусты кисло-солоноватый или кисло-соленый, приятный, без горечи; запах, характерный для квашеных продуктов. Общая кислотность в пересчете на молочную кислоту от 0,7 до 1,8%.  |
|        | Капуста брюссельская свежая  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 33851-2016<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Кочанчики (массой до 15 г) свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, нераспустившиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски; без механических повреждений и вызванных низкой температурой, сельскохозяйственными вредителями; непроросшие, без излишней внешней влажности; капуста подрезанная и неподрезанная, стебель длиной не более 50мм, аккуратно подрезан.   |
|        | Капуста савойская свежая   | ТР ТС №021/2011, ОСТ 10335-2003<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    | Савойская капуста отличается от белокочанной рыхлыми кочанами с гофрированными или морщинистыми листьями светло-зеленого цвета. Эта капуста богаче белокочанной по содержанию азотистых и минеральных веществ. Наиболее распространенные сорта: Юбилейная, Вертю, Весенняя ранняя. Используют в свежем виде. Для переработки она непригодна, так как при этом образуются дурнопахнущие  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория   | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН                                       | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|--|---|
|        |   |  | вещества.   |
|        | Капуста кольраби свежая   | ТР ТС №021/2011, ОСТ 10335-2003<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Относится к раннеспелым овощам. Съедобной частью ее является развитый стеблеплод круглой или овальной формы, имеющий бледно-зеленую или фиолетово-синюю окраску поверхности и сочную мякоть белого цвета. По вкусу напоминает кочерыгу белокочанной капусты, но имеет более нежную консистенцию. Используют в сыром виде для салатов, а также в отварном и тушеном виде. Сорта: Венская белая, Голиаф.  |
|        | Капуста цветная свежая, в/с, 1 сорт   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 33952-2016<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Требования к качеству: головки капусты должны быть плотными, свежими, чистыми, без заболеваний, целыми, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листочков, постороннего запаха, повреждений вредителями, механических повреждений, с двумя рядами кроющих подрезанных листьев (на 2-3 см выше головки), с кочерыгой не более 2 см.  |
|        | Картофель продовольственный ранний (поступающий в продажу сразу после сбора до 01 сентября) поздний (поступающий в продажу с 01 сентября) | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 7176-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Картофель делится на обыкновенный (ранний и поздний) и высокоценных сортов. Требования к качеству: клубни целые, чистые, здоровые, сухие, непроросшие, неувядшие, у обыкновенного картофеля клубни должны быть однородными или разнородными по окраске и форме, для высокоценных сортов – только однородными по окраске и форме, кроме того, у позднего картофеля клубни должны быть зрелыми с плотной кожурой; запах и вкус картофеля должен быть свойственным данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру должен быть для раннего картофеля округло-овальной формы – не менее 30 мм, удлинённой формы – 25 мм, для позднего – 35 и 30 мм соответственно, для высокоценных сортов – 45 и 30 мм соответственно. Не допускается содержание клубней, позеленевших на поверхности более ¼, поврежденных грызунами, содержание увядших клубней с легкой морщинистостью при заготовках картофеля урожая текущего года, содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней, содержание подмороженных, запаренных, с признаками «удушья» клубней, наличие органической и минеральной примеси. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм не более 5%. Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями – проволочником при наличии более одного хода – не более 2%. |
|        | Лук репчатый, свежий, 1 класс   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34306-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Лук репчатый по вкусу делят на острый, полуострый и сладкий. Требования к качеству: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см. Допускаются луковицы с разрывом наружных сухих чешуй и сухими корешками не более 1 см; запах и вкус должны быть свойственными данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер луковиц : по наибольшему поперечному диаметру для отборного лука овальных форм – не менее 3,0 см, для остальных форм – не менее 4,0 см. Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой должно быть не более 15%. Содержание оголенных луковиц должно составлять не более 5%. Содержание луковиц менее установленного размера, но не более чем на 1 см, с механическими повреждениями мякоти на глубину одной сочной чешуи и донца, а также с незначительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями в совокупности не более 5%. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами не допускается.   |
|        | Лук зелёный   | ТР ТС №021/2011,   | <i>Лук зеленый (перо)</i> должен быть свежими, с зелеными листьями длиной 20—25 см. Допускается 2% лука   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|--|---|
|        | свежий  | ГОСТ 34214-2017<br>ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                         | увядшего, пожелтевшего и загрязненного  |
|        | Лук порей свежий  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 31854-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                          | Имеет луковицу в виде ножки длиной до 50см и лентовидные трубчатые листья, которые используют в пищу. Лук зеленый. Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.  |
|        | Морковь свежая столовая, в/с  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 32284-2013<br>ОСТ 10301-02<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)          | Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, корнеплоды с незначительными наростами, существенно не портящими его внешний вид, а также корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но неуроды. Запах и вкус: свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру для сорта Шантенэ 3,0-7,0 см, для остальных сортов 2,5-6,0 см. Размер корнеплодов по длине не нормируется. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1,0% от массы. |
|        | Морковь столовая сушеная, 1 сорт                                    | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 32065-2013<br>или ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Внешний вид : стружка, кубики или пластинки. Равномерно нарезанные толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм. Консистенция: Стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость. У сушеных овощей с пониженной массовой долей влаги - хрупкие. Свойственный цвет у сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи  |
|        | Огурцы свежие: короткоплодные среднеплодные длинноплодные.          | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 33932-2016<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                          | В зависимости от размеров делятся на зеленцы, корнишоны, пикули. Требования к качеству: плоды должны быть свежими, целыми, незагрязненными, не пораженными болезнями и вредителями, без механических повреждений, не уродливыми, без плодоножки и с плодоножкой до 10 мм, с правильной и типичной для ботанического сорта формой и зеленой окраской разных оттенков, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами. Размер зеленцов скороспелых сортов по длине не более 110 мм, по диаметру не более 55 мм, остальных сортов соответственно не более 140 и 55 мм. Размеры зеленцов теплично-парниковых и длинноплодных не устанавливаются.   |
|        | Патиссоны свежие  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ Р 54701-2011<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        | Это разновидность кустовой тыквы, имеет тарелочную форму с зубчатыми краями, молочно-белую окраску. Молодые плоды патиссонов (3—5-дневной завязи) имеют приятный вкус грибов с нежным хрустом и мелкими семенами. Их используют в вареном, жареном или маринованном виде.   |
|        | Перец сладкий свежий  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 34325-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                          | Требования к качеству: цвет плодов в зависимости от степени зрелости от зеленого до кремового или оранжево-красного, плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствующими данному ботаническому сорту, с плодоножкой. Размер плодов удлиненной формы (по длине плодоножки) не менее 60 мм, плодов округлой формы (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 40 мм.  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        | Петрушка свежая (зелень)  | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Листья и стебли — чистые, неогрубевшие, неразветвленные, без признаков гнили и увядания, цвет зеленый, без повреждений вредителями и болезнями. Форма листьев – треугольная, дважды- трижды перистые. Листья - с верхней стороны блестящие, снизу — матовые. Содержание стеблей не более 30% от общей массы   |
|        | Репа свежая столовая  | ТР ТС №021/2011, РСТ РСФСР 743-88 или ОСТ 10304-02 или ГОСТ 32791-2014 с 01.07.2015 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01 | Корнеплод мясистый, плоской или иной формы с желтой или белой сочной, мягкой мякотью. Независимо от класса корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплодов. Для класса экстра корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми; для первого класса — допускаются с незначительными дефектами формы и окраски; для второго — допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые. Не допускаться: треснувших с открытой сердцевинной поврежденных грызунами, загнивших, подмороженных, запаренных с признаками душья. |
|        | Редис свежий обрезной   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | <i>Редис</i> имеет форму от плоско - округлой до длинной конической. Окраска корнеплода белая, фиолетовая, красная с различными оттенками, розово - красная или красная с белым кончиком.   |
|        | Редька свежая   | ТР ТС №021/2011, РСТ РСФСР 361-77, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | <i>Редька</i> . Корнеплод округлой формы, приплюснутый к середине. По цвету он бывает белый, фиолетовый, желтый, черный. Корнеплоды редьки должны быть свежими, целыми, незагрязненными, с сочной, плотной, не огрубевшей мякотью, без пустот. Размер по наибольшему по перечному диаметру: для летней редьки - не менее 30мм; для зимней - не менее 55мм.  |
|        | Свекла свежая столовая, 1 класс                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32285-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Корнеплоды размером по наибольшему поперечному диаметру 500-140 мм, с сочной мякотью темно-красного цвета различных оттенков, иногда с узкими светлыми кольцами. Требования к качеству: корнеплоды должны быть целыми, без заболеваний, сухими, незагрязненными, не треснувшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, одного ботанического сорта с длиной оставшихся черешков не более 20 мм.   |
|        | Свекла столовая сушеная, 1 сорт                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32065-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Внешний вид : стружка, кубики или пластинки. Равномерно нарезанные толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм. Консистенция: Стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость. У сушеных овощей с пониженной массовой долей влаги - хрупкие. Свойственный цвет у сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи  |
|        | Сельдерей свежий корневой   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | <i>Сельдерей</i> корневой имеет шаровидные корнеплоды (масса 150—200 г) белого цвета с большим числом придаточных корней,   |
|        | Сельдерей свежий (зелень)   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 55644-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Стебель сочный, не огрубевший, без признаков гниения и увядания, без механических повреждений, не пораженный болезнями и сельхоз вредителями. На разрезе имеет серповидную форму. Размер ст ебля: длина от 20 до 30 см, ширина 1,5-2 см. Цвет салатный, у основания может иметь бледный оттенок.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п   | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|---|---|
|          | Томаты свежие<br>1 класс  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 34298-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Требования к качеству: плоды должны быть свежими, целыми, не поврежденными болезнями и вредителями, чистыми, непрозрачными, не уродливыми, без механических повреждений и солнечных ожогов, с плодоножкой или без нее.  |
|          | Тыква свежая<br>продовольственная                                   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7975-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    | Плод удлиненной, плоской или округлой формы. Размер плодов удлиненной формы по наибольшему поперечному диаметру не менее 120 мм, плодов других форм – не менее 150 мм. Окраска коры оранжевая различных оттенков, а также от светло-зеленой до темно-зеленой (ровная или полосатая), окраска мякоти желто-белая или оранжевая, консистенция хрустящая, мучнистая, плотная или очень нежная.                                   |
|          | Укроп свежий<br>(зелень)  | ТР ТС №021/2011,<br>ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Зелень свежая, цвет ярко зеленый,<br>без пожелтения, увядания, грубых листьев и загрязнения землей, без признаков повреждения, гнили, без корневой системы. Форма листьев перистая. Консистенция плотная, сочная. Стеблевая часть не должна превышать 25 %.   |
|          | Фасоль овощная<br>свежая  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ Р 54695-2011<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |   |
|          | Чеснок свежий<br>отборный   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ Р 55909-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру - не менее 25 мм.. Требования к качеству, луковицы (головки) должны быть вызревшими, чистыми, здоровыми, цельными, с короткими сухими корешками, хорошо подсохшими верхними чешуями, с подсушенной шейкой.  |
|          | Шпинат свежий<br>Щавель свежий                                      | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ Р 55650-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | . Салат, шпинат и щавель должны быть свежими, чистыми, с не огрубевшими листьями зеленого цвета. Длина листьев должна быть (в см, не менее): у салата кочанного и Романа — 12, щавеля — 5, шпината — 6. Допускается не более 2% овощей увядших, огрубевших, запаренных.   |
| <b>7</b> | <b>Фрукты:</b>  |   |   |
|          | Абрикосы свежие 1 гр., 1 сорт в/с                                   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 32787-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Абрикосы делят на две помологические группы и два товарных сорта. Требования к качеству: принимаемые плоды должны быть неповрежденными, чистыми, без заметных следов посторонних веществ, с нормальной поверхностной влажностью, без постороннего запаха и привкуса, однородными по степени зрелости.   |
|          | Апельсины свежие,   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 34307-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Выделяют две помологические группы, на сорта не делятся. Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм. Допускается наличие плодов с прозеленью, с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус должны быть свойственны свежим плодам, окраска – от светло-оранжевой до оранжевой. |
|          | Арбузы<br>продовольственные<br>свежие                               | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7177-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    | Плоды круглой или овальной формы с сочной, сладкой мякотью красного цвета, размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 150 мм.  |
|          | Бананы свежие   | ТР ТС №021/2011,  | Плоды травянистого растения, поступающие к нам из Вьетнама, Кубы, Индии, Мексики и др. тропических  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        | весовые<br>I кл.  | ГОСТ Р 51603-2000<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                   | стран. Плод банана бобовидной формы, длиной 20—25 см, покрытый толстой, легко снимающейся кожурой желтого цвета. Под кожицей находится нежная, ароматная, слегка мучнистая сладкая мякоть. Незрелые бананы богаты крахмалом (18—20%). Мякоть зрелых бананов содержит сахар (20%), крахмал (2%), органические кислоты, азотистые и пектиновые вещества, витамины С, В,, В2. В зависимости от качества бананы подразделяют на три класса — экстра, первый и второй, а в зависимости от назначения — на плоды в местах поступления, предназначенные для дозаривания, и плоды после дозаривания в местах реализации, предназначенные для потребления в свежем виде.<br>При оценке качества учитывают внешний вид кистей и плодов, вкус и запах, зрелость, размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру: (экстра и I классы — 3-4 см; II класса — 2,7-4,1 см) и подлине : (экстра не менее 20; I класс —19; II класс — 14 см); количество плодов в кисти: количество кистей в одной упаковочной единице. Бананы хранят при температуре 13-14°С от 2 до 7 дней. Спелые плоды, так же как и зеленые, крайне чувствительны к пониженным температурам, признаки застуживания проявляются у них лишь при отеплении (почернение кожуры). |
|        | Брусника свежая   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 20450-2019<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Требования к качеству: свежие ягоды должны быть чистыми, неперезревшими, без каких-либо повреждений и заболеваний, без постороннего привкуса и запаха, могут быть неоднородными по размеру и окраске, но не белыми и не зелеными. Не допускается  |
|        | Виноград свежий столовый Iгр., Iсорт                                | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 32786-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Для употребления в свежем виде используют столовые и столово-технические сорта. Делится на два товарных сорта. Требования к качеству: гроздья целые, нормально развитые, упругие, здоровые, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, с 1 ноября допускаются увядшие гребни и ягоды с частичным потемнением кожицы.   |
|        | Вишня свежая I сорта  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 33801-2016<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | В зависимости от качества плодов сорта вишни делятся на три группы: десертные, столовые и для переработки. По качеству вишню делят на два товарных сорта: плоды I сорта должны быть однородными по степени зрелости, не зелеными и не перезревшими, размер по наибольшему поперечному диаметру – не менее 15 мм, для мелкоплодных сортов – не менее 12 мм. Плоды II сорта могут быть неоднородными по степени зрелости, размер поперечного диаметра не нормируется.   |
|        | Груши свежие ранних и поздних сроков созревания Iгр.,               | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 33499-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Делят на две помологические группы и два товарных сорта. К первой помологической группе относятся сорта: ароматная, Деканка зимняя, Белорусская поздняя и др., ко второй группе – все остальные.  |
|        | Дыни свежие продовольственные                                       | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7178-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Плоды цилиндрической веретеновидной, круглой или овальной формы. По времени созревания делятся на ранние, среднеранние и среднеспелые. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру для сортов раннеспелых, мелкоплодных, а также плодов с цилиндрическими и веретеновидными плодами не менее 100 мм, для сортов среднеспелых и позднеспелых, а также плодов с круглыми и овальными плодами не менее 150 мм.   |
|        | Киви  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 31823-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Плоды киви представляют собой ягоду достигающую в диаметре 5 см, массой 60—120 г, кожица плодов тонкая, опушенная. В сочной мякоти зеленого или желтого цвета вдоль оси плода расположены маленькие черные семена. У киви приятный кисло-сладкий вкус и нежный аромат, которые напоминают смесь крыжовника, клубники и дыни. Срок хранения киви в охлажденных помещениях не превышает 2—3 мес.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п   | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|--|---|
|          | Клюква свежая   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 33309-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Ягоды должны быть свежими и примороженными, спелыми, чистыми, без постороннего запаха, без плодоножек, однородными по размеру и окраске, не допускается содержание зеленых, несъедобных ядовитых ягод, других видов растений, механических примесей.  |
|          | Лимоны свежие, в/с<br>1 сорт  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)              | Требования к качеству: по внешнему виду плоды должны быть чистыми, не уродливыми, без механических повреждений, поражений вредителями и болезнями. Запах и вкус: свойственный свежим плодам, без постороннего привкуса, окраска : от светло-зеленой до желтой или оранжевой, допускается наличие плодов с прозеленью. Размер по наибольшему поперечному диаметру - не менее 42 мм. Зеленные подмороженные и загнившие плоды в партии не допускаются.  |
|          | Мандарины свежие, в/с<br>1 сорт                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34307-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Деление на товарные сорта не предусмотрено. Требования к качеству: плоды должны быть чистыми, без механических повреждений, повреждений болезнями и вредителями, светло-оранжевой или оранжевой окраски, допускается наличие плодов с прозеленью не более ¼ поверхности, со слабой коричневой пятнистостью площадью не более 2см <sup>2</sup> . Размер плода по наибольшему диаметру должен быть не менее 38мм.   |
|          | Персики свежие, в/с 1 сорт  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34340-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Плоды делят на две помологические группы и три товарных сорта. Требования к качеству аналогичны требованиям, предъявляемым к абрикосам. По форме персики могут быть шаровидными, плоскими, овальными и приплюснутыми, поверхность может быть опушенной и голой (нектарины).   |
|          | Сливы свежие, в/с первый сорт                                       | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32286-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Плоды делят на две помологические группы и три товарных сорта. По качеству плоды I сорта должны быть типичными по форме и окраске, однородными по степени зрелости, но не зелеными и не перезревшими. Без механических повреждений и поражений вредителями.   |
|          | Черешня свежая, 1 сорт  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 55643-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Делится на две помологические группы и два товарных сорта. Требования к качеству аналогичны вишне   |
|          | Яблоки свежие ранних и поздних сроков созревания,                   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34314-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Яблоки делят на две помологические группы и 4 товарных сорта. Высшая группа включает высокоценные помологические сорта: Пармен зимний золотой, Ренет Семиренко, Джонатан и др., которые должны отвечать требованиям лучших мировых стандартов. В первую группу включены: Антоновка обыкновенная, Апорт, Бельфлер желтый и др.   |
| <b>8</b> | <b>Фрукты сухие:</b>  |  |   |
|          | Виноград сушеный «Изюм», в/с1 сорт «Кишмиш», в/с, 1 сорт            | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6882-88<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)      | Сушеный виноград получают из сушилных сортов, у которых ягоды крупные, мясистые, с тонкой кожей, с высокой сахаристостью (более 20% сахара). В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный виноград вырабатывают следующих видов: кишмиш (сояги, саба, бедона, шигани); изюм (светлый, окрашенный); авлон. Сушеный виноград может быть без заводской обработки, но чаще заводской обработки, окуренный сернистым газом, так как при этом получают продукт красивого светлого цвета. По качеству сушеный виноград подразделяют на высший, 1 и 2-й сорта. Авлон на сорта не делят. При определении товарного сорта учитывают размер ягод, цвет, наличие примеси мелких ягод, повреждения, засоренность и другие показатели. Влажность сушеного винограда не более 19%. |

| № п. п. | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория  | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|---------|--|--|---|
|         | Компотная смесь из сухофруктов   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                  | Сухие компоты получают из смеси сушеных плодов и ягод по различным рецептурам. Чаще вырабатывают смеси, которые состоят из яблок, груш и вишен.<br>В сушеных овощах и плодах не допускаются посторонние вкус и запах, признаки спиртового брожения (для плодов и ягод), сельскохозяйственные вредители и их личинки; песок, ощутимый при разжевывании, а также загнившие, заплесневевшие частички плодов и овощей, подгорелые, металлические примеси и др.  |
|         | Орехи грецкие (ядро), в/с  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 16833-2014 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | Грецкие орехи. Плоды грецких орехов имеют округлую или овальную форму, со скорлупой от светло-серого до темно-коричневого цвета. Наиболее ценными считают сорта грецких орехов с тонкой скорлупой, гладкой поверхностью и меньшим количеством внутренних перегородок. Выход ядра - 53-61% По качеству грецкие орехи делят: на высший, 1 и 2-й товарные сорта. При оценке качества грецких орехов учитывают их размеры, окраску скорлупы, цвет, вкус и выход ядра.   |
|         | Орехи кешью  | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                  | Орех-кешью. Ядра ореха завозят из Индии. Используют орех-кешью вместо миндаля для приготовления кондитерских изделий. Упаковка и хранение орехов. Упаковывают орехи в чистые сухие мешки емкостью до 75 кг, а их ядра - в ящики массой до 25 кг, которые выстилают пергаментом. Хранят орехи в магазинах при температуре 8—12°С и относительной влажности воздуха 70—75% до 6 мес.  |
|         | Орехи фундук (ядро), в/с   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32288-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | По качеству орехи фундука делят — на высший, 1 и 2-й. Орехи высшего сорта должны быть : однородными по форме, размеру и цвету скорлупы, и с выходом ядра не менее 50%. В 1-м сорте допускаются орехи разных помолологических сортов, но сходные по форме, размеру и цвету скорлупы, и выход ядра не менее 46%. Ко 2-му сорту относят орехи разных помолологических сортов, разнообразные по форме, размеру и цвету скорлупы. Выход ядра — 42%. Влажность орехов всех сортов - 12%.  |
|         | Плоды шиповника сушеные  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 1994-93 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Цельные, очищенные, от чашелистиков и плодоножек плоды, разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями от оранжево-красного до буровато-красного   |
|         | Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки, в/с 1 сорт Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки, в/с, 1 сорт, столовый сорт | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32896-2014 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | Сушеные абрикосы готовят из сушительных сортов абрикосов, имеющих ярко окрашенные плоды с плотной сладкой мякотью и хорошо отделяющейся косточкой. Сушеные абрикосы подразделяют на три вида: урюк (высушенные целые плоды с косточками), кайсу (высушенные целые плоды без косточек), курагу (высушенные половинки абрикосов). Различают курагу резаную и рваную. Все виды сушеных абрикосов бывают: окуреными или не окуреными (сернистым газом); заводской и без заводской обработки. По качеству сушеные абрикосы делят на сорта: экстра, высший, 1-й и столовый. Сорт экстра — из плодов сорта Мирсанджели, Хурмаи, обработанных. При оценке качества учитывают цвет, размер, вкус и запах плодов, а также наличие плодов с повреждениями, засоренность косточками и плодоножками. |
|         | Фрукты   | ТР ТС №021/2011,   | Сушеную сливу получают из крупных мясистых плодов. Сушеную сливу делят на группы: А — чернослив   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п   | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                                   | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|----------|---|---|---|
|          | косточковые сушёные.<br>Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, в/с, 1 сорт столовый сорт | ГОСТ 32896-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | из сортов Венгерка домашняя, итальянская; Б — сливы других сортов. В зависимости от качества сушеные сливы делят на сорта: экстра, высший, первый, столовый. Экстра — чернослив обработанный. При оценке качества учитывают, вкус, запах, цвет, мясистость, размер плодов, количество плодов в 1 кг, наличие плодов поврежденных, подгорелых, засоренность плодоножками, веточками. Влажность сушеной сливы не более 25%.   |
| <b>9</b> | <b>Соки, и витаминные напитки:</b>  |   |   |
|          | Нектары фруктовые   | ТР ТС N 023/2011<br>ГОСТ32920-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Фруктовый нектар – жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока, и (или) фруктового пюре, и (или) концентрированного фруктового пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления. Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к ТР ТС 023/2011. Консервирование фруктового нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанный фруктовый нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового пюре, или концентрированного фруктового пюре, произведенных из различных видов фруктов;  |
|          | Соки фруктовые прямого отжима неосветленные и осветленные в ассортименте                              | ТР ТС N 023/2011<br>ГОСТ 32876-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей;<br>Соки прямого отжима изготавливают из: одного вида фруктов; двух и более видов фруктов (смешанными). В соки могут быть добавлены фруктовое пюре, мякоть, клетки цитрусовых фруктов и другие компоненты.<br><u>Сок прямого отжима осветленный</u> – это прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Допускается легкая опалесценция.<br><u>Сок прямого отжима с мякотью</u> – это однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока.<br>Допускаются:<br>- единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета - для соков из темноокрашенных фруктов;<br>- незначительное расслаивание и небольшой осадок частиц мякоти или клеток цитрусовых фруктов на дне упаковки, а вишневом и сливовом соках - оседание мякоти;<br>- наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы;<br>- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков и/или наличие темного кольца - для соков из темноокрашенных фруктов<br>Не допускаются посторонние привкусы и запахи |
|          | Соки фруктовые восстановленные  | ТР ТС №021/2011,<br>ТР ТС № 023/2011,<br>ГОСТ 32103-2013<br>ТУ производителя - отвечающее                           | Восстановленный сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды.<br>Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока или смешанными (из двух и более видов фруктовых соков). Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|-----------|---|--|--|
|           |   | требованиям технического регламента на соковую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Хорошо выраженные вкус и аромат, свойственные соответствующим концентрированным сокам.<br>Допускаются:<br>- для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь;<br>- для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел.  |
|           | Сироп шиповника   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        | Фармакологическое действие: Препарат растительного происхождения. Оказывает общеукрепляющее действие, стимулирует неспецифическую резистентность организма, усиливает регенерацию тканей, уменьшает проницаемость сосудов, принимает участие в углеводном и минеральном обмене, обладает противовоспалительными свойствами. Обладает иммуностимулирующим (в отношении гуморального и клеточного иммунитета) и желчегонным действием (обусловлено наличием органических кислот и флавоноидов).<br>Показания: Гиповитаминоз С и Р (лечение и профилактика); астения, иммунодефицитные состояния.<br>Плоды шиповника низковитаминных сортов - только в качестве желчегонного ЛС в комплексной терапии некалькулезных холециститов, хронических гепатитов и гепатохолециститов.<br>Противопоказания: Гиперчувствительность, холелитиаз.<br>Побочные действия: Аллергические реакции. |
| <b>10</b> | <b>Консервы плодовоовощные:</b>                                     |  |  |
|           | Брусника /Клюква протертая с сахаром стерилизованная                | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 20450-2019 или ТУ производителя ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)     | Однородная масса протертых ягод в виде пюре. Вкус и запах натуральные, свойственные бруснике/клюкве. Свойственный цвет ягод, из которых изготовлен продукт. При выкладывании на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса. Посторонние привкус и запах не допускаются  |
|           | Варенье стерилизованное в ассортименте                              | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34113-2017 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    | Варенье выпускают пастеризованным и непастеризованным. В зависимости от качества оно делится на три сорта:экстра, высший и I сорт. Внешний вид варенья всех сортов: плоды однородные по размеру, сохранившие форму, несморщенные, равномерно распределенные в сиропе, консистенция плодов мягкая, плоды хорошо проваренные, но не разваренные, консистенция сиропа желеобразная; цвет варенья должен быть близким к окраске свежих плодов и ягод, вкус и запах приятными, свойственными данному виду плодов и ягод. Содержание плодов в варенье 45-55%, не допускаются засахаривание продукта и наличие посторонних примесей в нем.  |
|           | Горошек зеленый консервированный в/с, I сорт                        | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34112-2017 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета зеленого, светло-зеленого или оливкового цвета, однородного в единице фасовки. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса.   |
|           | Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов                | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31712-2012 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-  | Вырабатывают высшего и I сортов, стерилизованный и нестерилизованный. Требования к качеству: цвет, близкий цвету плодов; вкус и запах – приятный, характерный для плодов и ягод, с ярко выраженным ароматом; вкус кисло-сладкий, может быть легкий привкус карамелизованного сахара, засахаривание не допускается.   |



| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория    | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|--|--|--|
|        |  | эпидемиологическому надзору (контролю)   |  |
|        | Икра из кабачков стерилизованная<br>Икра из баклажанов стерилизованная | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 2654-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                      | Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Вкус свойственный икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.<br>Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.<br>Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам Цвет однородный по всей массе для икры: из кабачков- от желтого до светло-коричневого; из баклажанов- от светло-коричневого до коричневого;  |
|        | Компоты в ассортименте, в/с и 1 сорт                                   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 816-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                       | Залитые сиропом фрукты и овощи целые или их части, подготовленные следующим образом: - косточковые фрукты - целые с косточкой и без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и неочищенные); - семечковые фрукты - целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и без кожицы; Фрукты и овощи должны быть равномерными по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренными, не треснувшими, хорошо сохранившими свою форму. Качество сиропа – прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей. Окраска фруктов - естественная, свойственная использованному виду и помологическому сорту фруктов, однородная, без пятен. Фрукты - плотные, упругие, мясистые; ягоды - нежные. Хорошо выраженный вкус и запах, свойственный использованным консервированным фруктам и овощам, без посторонних привкуса и запаха |
|        | Кукуруза консервированная сахарная из целых зерен в/с                  | Е ТР ТС №021/2011, ГОСТ 3414-2017 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей, мягкие, однородные, без чрезмерной плотности. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Зерна белого, золотистого или желтого цвета без наличия зерен более темного цвета, однородные в одной банке.   |
|        | Огурцы соленые средние   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34220-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | Требования к качеству: консистенция должны быть крепкой, мякоть плотной, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами, хрустящей; вкус – солоновато-кисловатый с ароматом и привкусом пряностей. Длина огурцов от 110 до 140 мм, содержание соли от 2,5 до 4,5%, общая кислотность рассола в пересчете на молочную кислоту – 0,6-1,4%.   |
|        | Повидло стерилизованное в ассортименте, в/с и 1 сорт                   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32099-2013 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Повидло готовят из яблок, абрикосов, айвы, вишни, груши, кизила, клюквы, персиков. Требования к качеству: однородная протертая масса, для грушевого и айвового допускается наличие твердых частиц мякоти плода, консистенция повидла, фасованного в стеклянную, жестяную тару – густая, мажущаяся масса; повидла, фасованного в ящики – плотная масса, цвет повидла от светло-коричневого с различными оттенками до темно-коричневого; вкус кисловато-сладкий, характерный для плодов, из которых оно изготовлено. Содержание сухих веществ не менее 65-68%.   |
|        | Томат- паста, содержание сухих веществ не менее 25%, категория         | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 3343-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                      | Продукцию делят на томатное пюре, томатную пасту и томатную пасту соленую. Томатное пюре выпускают с содержанием сухих веществ 12, 15 или 20%; томатную пасту – 25, 30, 35, 40%; томатную пасту соленую – 27, 32,37% (за вычетом поваренной соли, содержание которой 8-10%).   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|-----------|---|---|--|
|           | «Экстра»  |   |  |
|           | Томаты соленые  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 34220-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                          | Требования к качеству: овощи должны быть однородными по степени зрелости и размеру, неуродливыми, без плодоножек; консистенция мякоти красных и розовых помидоров мягкая, но не расплывшаяся, бурых, молочных и зеленых – плотная; вкус кисло-солоноватый; запах – свойственный данному продукту. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 мм.  |
| <b>11</b> | <b>Кондитерские изделия:</b>  |   |  |
|           | Вафли с начинкой в ассортименте                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 14031-2014<br>или ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезаем без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Вафельный лист плотно соприкасается с начинкой. Поверхность глазированных вафель - без пузырей, пятен и трещин. Допускается наличие до 4% (по счету) в партии вафель с неплотным прилеганием листов к начинке. Допускается неравномерное по толщине распределение глазури и до 6% (по счету) вафель в партии с явными следами начинки на внешней поверхности. Допускается до 7% (по счету) вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезаем и трещинами на поверхности, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломанных вафельных листов. Цвет: От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. Начинка однородной консистенции, без крупинки и комочки (кроме зерен от ягод при добавлении в начинку фруктово-ягодных припасов, варенья, подварок и проч.) Начинка пралине, типа пралине и жировая - легко тающая, нежная маслянистая |
|           | Гематоген   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        | <b>Гематоген</b> - лекарственный препарат, изготавливаемый из дефибринированной крови убойного скота с добавлением сахарного сиропа и этилового спирта.<br><b>Гематоген С</b> содержит пищевой альбумин, витамин С, железо сернокислое закисное, с добавлением сгущенного молока, сахара, патоки и ароматизированных веществ. Представляет собой плитки коричневого или темно-коричневого цвета, деленные на пластинки, сладкого вкуса, ароматного запаха. Плитки 50 г или 30 г, деленные на 10 или 6 пластинок.<br><b>Гематоген новый</b> содержит пищевой альбумин, железо сернокислое закисное, с добавлением сгущенного молока, сахара, патоки, лесных орехов и ароматизированных веществ. Представляет собой плитки коричневого или темно-коричневого цвета, деленные на пластинки, сладкого вкуса, ароматного запаха. Плитки 50 г или 30 г, деленные на 10 или 6 пластинок.<br>Противопоказания:<br>Повышенная чувствительность к компонентам препарата. Анемии, не связанные с дефицитом железа.  |
|           | Гематоген, обогащенный витаминно-минеральными комплексами           | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                        |  |
|           | Зефир   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6441-2014 или ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)     | Зефир — род сахаристых кондитерских изделий; получается сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: пектина, агарового сиропа, желатиновой (мармеладной) массы.  |
|           | Ирис мягкий   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6478-2014 или ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-   | Ирис представляет собой конфеты, изготовленные из мелкокристаллической ирисной массы, которую получают увариванием сахара, патоки, молока и жира с добавлением вкусовых и ароматических веществ. В процессе уваривания белковые вещества молока взаимодействуют с сахарами, образуя меланоидины, которые придают ирису окраску от кремовой до темно-коричневой.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН                                       | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|---|--|--|
|        |   | эпидемиологическому надзору (контролю)   | <p>Ирис в зависимости от структуры и консистенции вырабатывают трех основных видов: твердый или карамелеобразный, имеющий аморфную структуру (Особый); полутвердый, тоже имеющий аморфную структуру, но уваренный в меньшей степени (Золотой ключик, Забава, Кис-кис и др.); тираженный, который получают путем вымешивания (тиражения) ирисной массы, в результате чего часть сахара выделяется в виде мельчайших кристалликов (Прима, Школьный, Сливочный, Кофейный). Тираженный ирис бывает трех разновидностей: полутвердый, мягкий и тягучий (с добавлением желатиновой массы), который по консистенции сходен с жевательной резинкой.</p> <p>При изготовлении ириса вместо молока могут быть использованы другие виды сырья, богатые азотистыми веществами, например, соя, орехи и масличные семена.</p> <p>Требования к качеству ириса. Поверхность ириса должна быть сухой, нелипкой, без трещин, с ясным рисунком. Цвет — от светло- до темно-коричневого. Форма — правильная, разрез гладкий, ровный, без отбитых углов и мятых граней, рисунок отчетливый. Вкус и запах ясно выраженные, с привкусом молока (кроме Фруктового и Восточного).</p> <p>Недопустимые дефекты ириса: деформация, трещины на лицевой стороне, салистый, прогорклый или иной неприятный привкус.</p> |
|        | Кексы в ассортименте  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 15052-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | <p>Кексы выпекают из сдобного теста, с добавлением цукатов, изюма, корицы, шафрана, орехов и др. Различают кексы по обработке поверхности: сахарной пудрой, дроблеными орехами; по форме: полено, прямоугольные, круглые. На химических разрыхлителях готовят кексы: Московский, Миндальный, Цитрусовый; на дрожжах: Весенний, Российский, Домашний. Хранят при температуре 5—18°C и относительной влажности воздуха 70—75%. Гарантийный срок хранения кексов — 2—7 сут;</p>   |
|        | Крекер (сухое печенье) I гр. II гр.                                 | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 14033-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | <p>Крекер (сухое печенье) отличается от печенья тем, что совсем или почти не содержит сахара. По внешнему виду (наличию проколов) напоминает затяжное печенье. Характерными особенностями крекера являются слоистая структура и наличие пузырей на поверхности или вкраплений вкусовых добавлений (тмина, соли и др.). В зависимости от рецептуры и способа приготовления крекер делят на группы: I — на дрожжах и химических разрыхлителях или только на дрожжах, с жиром; II — на дрожжах, с жировой прослойкой; III — на дрожжах, без жира; IV — на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях, с жиром и вкусовыми добавками (тмином, анисом, сыром и др.). Ассортимент: Здоровье, Столовый, К завтраку, Крекер с сыром, Крекер с анисом, Ароматный, Пикантный и др. Используют крекер вместо хлеба к супу, к завтраку. Недопустимыми пороками являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями.</p>   |
|        | Мармелад желейный неглазированный                                   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6442-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | <p>Мармелад представляет собой продукт желеобразной консистенции, полученный увариванием в вакуум-аппаратах сахаро-паточного сиропа и фруктово-ягодного пюре или водного раствора железирующих веществ. Полученную мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром и сушат. Различают два основных вида мармелада: фруктово-ягодный и желейный.</p>   |
|        | Мармелад желейно-фруктовый не                                       | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6442-2014  | <p><u>Фруктово-ягодный мармелад</u> получают путем уваривания протертой массы (пюре) фруктов и ягод с сахаром, патокой. В зависимости от вида основного сырья и способа формования фруктово-ягодный</p>  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН                                      | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|---|---|--|
|        | глазированный   | ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                                    | мармелад делится на формовой, резной, пластовой и пат. <u>Формовой мармелад</u> — изделия небольших размеров различной формы, изготавливаемые на основе яблочного или сливового пюре; в некоторые сорта добавляются другие виды пюре, обсыпанные сахарным песком или покрытые мелкокристаллической корочкой (Яблочный, Ягодный, Мичуринский и др.).  |
|        | Мармелад фруктово-ягодный неглазированный                           | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6442-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | <p><u>Резной мармелад</u> — кусочки прямоугольной формы, получаемые нарезанием пластов яблочного мармелада; поверхность обсыпана сахаром-песком, сахарной пудрой или покрыта мелкокристаллической корочкой (тираженный). Этот вид мармелада выпускается в ограниченных количествах. <u>Пластовый (кусковой) мармелад</u> изготавливается главным образом на основе яблочного пюре. Мармеладную массу заливают в ящики или коробки (картонные, полимерные), выстланные пергаментной бумагой, в которых она постепенно желирует и на поверхности образуется тонкая мелкокристаллическая корочка. Ассортимент: Яблочный, Фруктово-ягодный пластовой, Клубничный пластовой, и др.</p> <p><u>Желейный мармелад</u> по вкусовым качествам и пищевой ценности несколько уступает фруктово-ягодному, так как не содержит или содержит очень мало фруктово-ягодного сырья (только в качестве вкусовых добавок). Получают его увариванием сахаро-паточного сиропа с введением в конце варки желирующих веществ (агара, агаро-ида или пектина), а перед формованием — красящих, ароматических веществ и пищевых кислот. В зависимости от способа формования различают желейный мармелад формовой и резной.</p> <p><u>Формовой мармелад</u> выпускается в виде мелких изделий различной формы с обсыпкой или без обсыпки поверхности сахаром-песком. В отличие от формового фруктово-ягодного этот мармелад имеет на изломе гладкую, блестящую стекловидную поверхность. Ассортимент: Клубника, Фруктовый набор.</p> <p><u>Резной желейный мармелад</u> изготавливается в виде лимонных и апельсиновых долек, в виде брусочков с гофрированной поверхностью, состоящих из одного или нескольких слоев. Фигурный имеет форму ягод, фруктов, животных.</p> <p>Требования к качеству мармелада. Вкус, запах и цвет мармелада должны быть ясно выраженными, без посторонних привкусов и запахов, свойственными данному виду мармелада. Консистенция — желеобразная, у пата — плотная, затяжистая. Вид на изломе — чистый, однородный, для желейного — стекловидный. Форма — правильная, рисунок — ясный, контуры — четкие, без деформаций. Поверхность чистая, равномерно обсыпанная сахаром-песком или пудрой или покрытая тонкокристаллической блестящей корочкой. Из физико-химических показателей для каждого вида нормируются содержание влаги, массовая доля редуцирующих веществ, кислотность, зольность и др.</p> <p>Не допускается в продажу мармелад деформированный, раздавленный, засахаренный, затяжистый, малоупругий, с чрезмерно кислым и слишком резким вкусом и запахом, с липкой поверхностью, а также с отклонениями по физико-химическим показателям.</p> <p>Хранят мармелад в сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре 18—20°C и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения мармелада зависит от вида сырья, способа формования, фасовки. Фруктово-ягодный пластовой, желейный формовой и резной на агаре и пектине — 3 мес; фруктово-ягодный формовой и пат, расфасованный в целлофановые или полиэтиленовые пакеты — 2 мес; желейный формовой на агароиде — 2 мес; мармелад диабетический — до 1 мес; фасованный в коробки — 15 сут.</p> |

| № п. п. | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|---------|---|---|---|
|         | Мед натуральный   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 19792-2017<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01 | Мед натуральный по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный (монофлерный, полифлерный), падевый и мешаный. По способу получения мед подразделяют на сотовый, центрифугированный и прессовый. Сотовый мед должен быть запечатанным не менее чем на 2/3 площади сот. Соты должны однородного белого или желтого цвета. Требования к качеству: аромат для всех видов меда приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха, мед с хлопчатника имеет приятный, нежный, свойственный только меду с хлопчатника аромат; вкус всех видов меда сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Массовая доля воды для всех видов меда не более 21%, меда с хлопчатника – 19%. Массовая доля редуцирующих сахаров (к безводному веществу, % не менее) для всех видов меда 82%, меда с белой акации – 76%, меда с хлопчатника – 86%. Массовая доля сахарозы (к безводному веществу, % не более) для всех видов меда 6%, меда с белой акации – 10%, меда с хлопчатника – 5%. Не допускаются механические примеси и признаки брожения для всех видов меда.  |
|         | Пастила   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 6441-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Пастила — легкое и пышное фруктово-ягодное кондитерское изделие. Такая структура способствует легкости и высокой усвояемости. Требования к качеству пастилы. Вкус и запах - ясно выраженный, соответствующий данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов; цвет — равномерный; консистенция — пышная, мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура — мелкопористая; форма — правильная, без искривлений граней и ребер; поверхность нелипкая (зефир с рифленным рисунком и четкими гранями), с тонкокристаллической корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой, какао-порошком. Изделия глазированные шоколадной глазурью, должны быть покрыты гладким или волнистым слоем глазури, без трещин, поседения. По физико-химическим показателям нормируются: влажность, плотность, кислотность, массовая доля редуцирующих веществ и др.<br>Недопустимыми пороками пастилы являются: деформация, искривления формы, наплывы, твердая, грубая засахарившаяся корочка, мокрая, липкая поверхность, наличие посторонних и неприятных привкусов и запахов. Не допускаются также в продажу изделия, у которых хотя бы один из физико-химических показателей превышает нормы, установленные стандартом.<br>Пастильные изделия выпускают штучными, весовыми и фасованными. Фасуют зефир и клеевую пастилу в коробки массой нетто не более 1 кг, в пачки или пакеты — не более 250 г, завертывают в целлофан или полимерные пленки. Развесные изделия укладывают рядами в ящики фанерные, дощатые или из гофрированного картона с переслойкой каждого ряда бумагой, массой не более 6 кг.<br>Хранят пастилу в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не выше 75%. |
|         | Печенье сахарное в ассортименте                                     | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 24901-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Сахарное печенье — имеет сладкий вкус, темную окраску поверхности, хрупкую, рассыпчатую консистенцию, характерный рисунок, хорошо набухает в воде. Ассортимент: из муки высшего сорта — Апельсиновое, Лимонное, Земляничное, Юбилейное, К чаю, Сливочное; из муки 1-го сорта — Чайное, Шахматное, Сахарное; из муки 2-го сорта — Новость, Комбайнер, Смесь № 5 и др. Недопустимыми пороками являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями.   |
|         | Печенье затяжное  | ТР ТС №021/2011,  | Печенье затяжное готовят из эластично-упругого, трудно рвущегося теста, поэтому при формировании  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        | в ассортименте  | ГОСТ 24901-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                  | изделий наносят сквозные проколы, которые способствуют выходу из теста газообразных продуктов и предотвращают образование деформаций, вздутий и раковин вследствие неравномерного скопления газов. Печенье затяжное из-за меньшего содержания сахара имеет более светлую окраску. Оно характеризуется большей прочностью и явно выраженной слоистой структурой, меньшей набухаемостью. Ассортимент: из муки высшего сорта: Детское, Мария, Шкальное, Ленинградское; из муки 1-го сорта: Спорт, Крокет, Дальневосточное; из муки 2-го сорта — Смесь № 1. Недопустимыми пороками являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями.          |
|        | Печенье сдобное в ассортименте                                      | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 24901-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Печенье сдобное в отличие от сахарного изготавливается с применением значительного количества сахара, жира, яиц, орехов, вкусовых добавок. По рецептуре, вкусовым качествам и энергетической ценности сдобное печенье не уступает пирожным и торгам. Большинство видов сдобного печенья имеет отделку поверхности (глазировку, обсыпку ореховой крошкой и др.) или прослойку (из различных видов конфетных масс). В зависимости от рецептуры и способа приготовления сдобное печенье делят на следующие группы: песочное; сбивное; миндально-ореховое; сухарики. Недопустимыми пороками являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями. |
|        | Пряники заварные, глазированные, без начинки в ассортименте         | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 15810-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Пряничные изделия в зависимости от формы, размера и наличия начинки делят на пряники различной формы без начинки; пряники различной формы с начинкой; пряники типа коврижки (с начинкой и без нее). По внешней отделке пряники выпускают глазированные сахарным сиропом, сахарным сиропом с добавками, шоколадом или жировой глазурью, обсыпкой сахаром, и т. д. Качество пряников оценивают по форме (выпуклая, овальная, круглая или продолговатая); состоянию поверхности (неподгоревшая, без трещин, вздутий); цвету (заварные — коричневый, сырцовые — от белого до кремового); виду на изломе (равномерно-пористые, без закала и следов непромеса); вкусу и запаху (приятные, с ясно выраженным ароматом пряностей при отсутствии постороннего). Стандартом предусмотрены нормы влажности, содержания сахара и жира для каждого наименования пряников в соответствии с их рецептурой и другие показатели.       |
|        | Пряники заварные, глазированные, с начинкой в ассортименте          | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 15810-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Недопустимыми пороками пряников являются трещины, вздутия, впадины, деформация, черствение, подгорелость, липкая поверхность и не покрытые глазурью места у глазированных пряников, наличие закала, непромеса и пустот, несвойственные запахи и привкусы, в том числе привкус пригорелости в начинках. Хранят пряничные изделия при температуре 18°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения в зависимости от вида изделий — от 10 до 30 дней.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|-----------|---|--|--|
|           | Шоколад обыкновенный без добавок с добавками                        | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31721-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                   | В зависимости от рецептуры и технологии шоколад изготавливают: обыкновенный с добавлениями и без добавлений; десертный с добавлениями и без добавлений; пористый с добавлениями и без добавлений; с начинками; диабетический; белый. По органолептическим показателям шоколад должен соответствовать следующим требованиям: вкус и запах, свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха; лицевая поверхность блестящая, в шоколаде с крупными добавлениями в виде целых и дробленных орехов, нарезанных цукатов, изюма, взорванных круп и т.п. и пористом допускается неровная поверхность; цвет от светло- до темно-коричневого. Не допускается поседение и поражение вредителями хлебных запасов. Форма соответствующая рецептуре, без деформаций, для всех видов шоколада, кроме весового; консистенция – твердая; структура – однородная; для пористого шоколада - ячеистая.                         |
| <b>12</b> | <b>Напитки: кофейные, какао, кисели, чай</b>                        |  |  |
|           | Какао порошок   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 108-2014 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Тонко измельченный продукт какао-жмыха. Требования к качеству: цвет от светло- до темно-коричневого, тусклый, серый оттенок не допускается, при растирании в пальцах не должно быть крупинок, при заварке должна получаться тонкая взвесь, не дающая осадка в течение 2 мин и имеющая вкус и запах, свойственный напитку из какао-порошка. Не допускаются пригорелость, кислый привкус, не свойственный какао вкус.  |
|           | Кисель  | ГОСТ 18488-2000<br>ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Запах свойственный наименованию продукта. Не допускаются посторонние примеси и включения.  |
|           | Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | Кофейные напитки — это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления натурального кофе. По вкусу эти напитки напоминают кофе и предназначены для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы. В зависимости от рецептуры, кофейные напитки делят на три типа: содержащие натуральный кофе (Наша марка, Юбилейный, Дружба, Утро и др.); содержащие цикорий, но без добавления натурального кофе (Цикорий, Ячменный, Балтика, Здоровье и др.); не содержащие натурального кофе и цикория (Желудевый, Золотой колос, Любительский и др.). Растворимые кофейные напитки представляют собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, кофе натуральный), и предназначены для приготовления быстрорастворимых напитков. |

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                                | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|-----------|--|---|---|
|           | Чай черный байховый гранулированный, I сорт крупнолистовой, в/с I сорт байховый мелкий, в/с I сорт | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32573-2013 ТУ производителя*, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01 | По виду и размерам чаинок чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), гранулированный, мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. По качественным показателям чай делят на сорта: «Букет», высший, I, II, III. Аромат и вкус: «Букет» – полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильнотерпкий вкус; чай высшего сорта – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус; чай I сорта – достаточно нежный аромат средней терпкости вкус; чай II сорта – недостаточно выраженные аромат и терпкость; чай III сорта – слабый аромат, слаботерпкий вкус. Не допускается в чае плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги для всех видов чая не более 8,0%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ (не менее, %) «Букет» и высший – 35, I сорт – 32, II сорт – 30, III сорт – 28. Массовая доля металломагнитной примеси не более 0,0005% (в гранулированном 0,0007%).  |
| <b>13</b> | <b>Мясопродукты:</b>   |   |   |
|           | Кура потрошенная замороженная, I сорт Грудки, окорочка кур замороженные                            | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31962-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.  |
|           | Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженное, I сорт   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31962-2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Тушки цыплят-бройлеров подразделяются на потрошенные и полупотрошенные. <i>Потрошенные</i> – тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир брюшной полости не удаляется. Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками без патологических изменений, а также потрошенные тушки с комплектом потрохов и шей. <i>Потрошенные с комплектом потрохов и шей</i> – потрошенные тушки, в полость которых вложен комплекс обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в пергамент по ГОСТ 1341-84, целлофан 7730-74, в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354-82. <i>Полупотрошенные</i> – тушки, у которых удален кишечник с клоакой. Масса охлажденной потрошенной тушки цыплят-бройлеров должна быть не менее 560 г, потрошенной с комплектом потрохов и шей – 630 г и полупотрошенной – 740 г. По упитанности, степени снятия оперения, состоянию кожи и костной системы тушки цыплят-бройлеров подразделяют на I и II категории. Характеристика тушек цыплят-бройлеров I категории: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные, оперение полностью удалено, допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков, костная система без деформаций. |
|           | Говядина, замороженная в четвертинах полутушах I кат. Мясо говядины                                | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013 ГОСТ 34120-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Мясо должно поступать в виде полутуш или четвертин, без вырезки. По упитанности мясо разделяют на говядину I категории и говядину II категории. Требования к говядине I категории: 1) <i>мясо взрослого скота</i> : мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают нерезко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют  |



| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория  | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|--|--|--|
|        | б/к(задняя часть, лопатка, шея)  |  | отложения жира в виде небольших участков; 2) <i>мясо молодняка</i> : мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают, жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. Требования к говядине II категории: 1) <i>мясо взрослого скота</i> : мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних бедер; 2) <i>мясо молодняка</i> : мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать.  |
|        | Мясо кролика замороженное  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013 ГОСТ 27747-2016 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Стандарт распространяется на мясо кроликов и кроликов-бройлеров. Мясо классифицируется в зависимости от вида и категории на тушки кроликов I и II категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории. Требования к мясу кроликов I категории: мышцы хорошо развиты, остистые отростки спинных позвонков не выступают (у кроликов бройлеров могут слегка выступать), отложения жира на холке и в паховой области в виде утолщенных полос, почки покрыты жиром до половины (у кроликов-бройлеров отложения жира незначительны). Требования к мясу кроликов II категории: мышцы развиты удовлетворительно, бедра подтянуты, плосковаты, остистые отростки спинных позвонков слегка выступают, отложения жира незначительны, допускается их отсутствие. Дополнительные требования к мясу кроликов: масса тушки не менее 1,1 кг, кролика-бройлера – от 0,8 до 1,1 кг, отсутствие у тушек внутренних органов за исключением почек, тушки должны быть хорошо обескровлены, без остатков шкурки, без побитостей и кровоподтеков  |
|        | Свинина I категории (в тушах, в полутушах) замороженная Свинина мясная б/к (лопатка, окорок) замороженная Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20 %. | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013 ГОСТ 31476-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Вырабатывается в виде туш и полутуш. Свинину подразделяют на пять категорий в зависимости от упитанности, массы туши, толщины шпика и возраста: <i>I категория</i> – свинина беконная, масса парной туши от 53 до 72 кг, толщина шпика от 1,5 до 3,5 см, мышечная ткань хорошо развита, шпик плотный, белого цвета, расположенный равномерным слоем по всей длине полутуши, на поперечном разрезе грудной части на уровне между 6-м и 7-м ребрами должно быть не менее двух прослоек мышечной ткани; длина полутуши от места соединения 1-го ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей – не менее 75 см, шкура без пигментации, поперечных складок, опухолей, без кровоподтеков и травматических повреждений; <i>II категория</i> – мясная, мясо молодняка: масса парной туши от 39 до 98 кг в шкуре, толщина шпика от 1,5 до 4 см; туши подвинков – толщина шпика 1 см и более, масса туши от 12 до 39 кг; <i>III категория</i> – свинина жирная, туши без ограничения массы, толщина шпика 4,1 см и более; <i>IV категория</i> – свинина для промпереработки массой свыше 98 кг в шкуре, толщина пика 1,5 до 4 см; <i>V категория</i> –мясо поросят массой от 3 до 6 кг, толщина шпика от 1,5 до 4 см. Свинину обрезают относят ко II категории. |
|        | Телятина замороженная Срок годности не более 6 месяцев от даты выработки. Массовая доля жировой и  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                 | Мясо получают от телят в возрасте от 14 дней до 3 мес., производят тушами или полутушами. По степени упитанности телятину подразделяют на I и II категории. Требования к телятине I категории (молочная): мышечная ткань развита удовлетворительно розово-молочного цвета, бедра выполнены, отложения жира в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Требования к телятине II категории (от телят, получивших подкормку): мышечная ткань развита менее удовлетворительно, розового цвета; небольшие отложения в области почек и тазовой полости, а также на пояснично-крестцовой части, остистые отростки спинных и   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                      | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|-----------|--|--|--|
|           | соединительной ткани не более 20%.   |  | поясничных позвонков слегка выступают.   |
|           | Язык говяжий замороженный.<br>Сердце говяжье замороженное<br>Печень говяжья замороженная | ТР ТС №021/2011,<br>ТР ТС № 034/2013<br>ГОСТ Р 54366-2011 или<br>ТУ производителя,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Субпродукты побочные продукты убоя, представляющие собой внутренние органы и части тела животного, не входящие в состав туши. Они предназначены для реализации в розничной торговой сети, в сети общественного питания, для промышленной переработки. По пищевой ценности и вкусовым достоинствам выделяют: субпродукты I (печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя, диафрагма, мясо-костный хвост крупного и мелкого рогатого скота и мясная обрезь) и II категории (свиной желудок, рубец, калтык, сычуг, легкие, головы, трахея, селезенка, свиные ноги, говяжий путовый сустав, губы, уши, мясо-костный свиной хвост).  |
| <b>14</b> | <b>Рыбопродукты</b>  |  |  |
|           | Икра лососевая зернистая<br>I сорт   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 18173-2004<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Зернистую икру изготавливают из икры-сырца тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб: горбуши - <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> ; кеты - <i>Oncorhynchus keta</i> ; кижуча - <i>Oncorhynchus kisutch</i> ; нерки (красной) - <i>Oncorhynchus nerka</i> ; симы - <i>Oncorhynchus masu</i> ; чавычи - <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> . Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови Могут быть: неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча;<br>- незначительное количество оболочек икринок - лопанца Консистенция и состояние Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой. Запах и вкус свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха и привкуса             |
|           | Кальмары - тушка замороженные  | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ Р 51495-99<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков после размораживания, нарушения целостности мантии (порезы, проколы); нарушения кожного покрова - для кальмара с кожей. Цвет (после размораживания) естественный, присущий данному виду, для кальмара без кожицы - от белого до розоватого. Консистенция мяса после размораживания упругая, эластичная   |
|           | Консервы рыбные натуральные<br>«Горбуша» «Сайра»   | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 7452-2014<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Стандарт распространяется на натуральные консервы из рыбы. Характеристика: рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 1000 С; вкус и запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса, для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, с легким ароматом овощей и пряностей; консистенция нежная, сочная или плотная, возможна суховатая; куски и тушки, филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порций рыбы ровный; цвет мяса рыб – свойственный вареному мясу данного вида рыбы, бульона – светлый; может быть помутнение бульона от взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыб. Наличие посторонних примесей не допускается. |
|           | Лососи дальневосточные солёные. Рыба соленая красная<br>Кета 1 сорт<br>Горбуша 1 сорт    | ТР ТС №021/2011,<br>ГОСТ 16080-2019<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу. Поступает неразделанной или разных видов разделки. По качеству делится на I и II сорта. Показатели качества: поверхность рыбы чистая, по цвету, свойственная данному виду, у рыб с плотно сидящей чешуей может быть частичная сбитость чешуи; у рыб II сорта сбитость не нормируется. Консистенция рыбы слабосоленой – нежная, сочная; средне-соленой – сочная, плотная; крепосоленой – плотная. Вкус и запах, свойственные данному виду соленой рыбы, без порочащих признаков. Для некоторых рыб может быть наличие слабовыраженного илистого запаха, а для  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория  | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|-----------|--|--|--|
|           |  |  | океанических рыб свойственный им йодистый запах и кисловатый привкус. Массовая доля поваренной соли для рыбы слабосоленой – 6,0-9,0%, среднесоленой – 9,0-13,0%; крепосоленой – 13,0-17,0%   |
|           | Морская капуста  | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Внешний вид: Целый. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности блока и снежный налет<br>Поверхность чистая. Свойственный данному виду морской капусты, от оливкового до темно-коричневого. Свойственные морской капусте без посторонних привкуса и запаха  |
|           | Сельдь соленая слабой соли неразделанная, 1 сорт   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 815-2019<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду. <i>Могут быть</i> : незначительный осадок белковых веществ на поверхности; легко удаляемый желтоватый налет на поверхности; Консистенция сельди: Нежная, сочная. Запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкусов и запахов.  |
|           | Рыба мороженая неглазированная 1 сорт:<br>-Треска<br>- Хек<br>- Судак<br>- Сайда<br>- Пикша<br>- Минтай<br>- Горбуша                         | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 32366-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Температура в толще тушки от -6 до 8°C, выпускают тех же видов разделки, что и охлажденная и, кроме того, потрошенной без головы, с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. Подразделяют на I и II сорта. Характеристика тушек рыбы I сорта (осетровые, белорыбица, семга, нельма, лосося): упитанные, остальные – различной упитанности, поверхность рыбы чистая, естественной окраски, без повреждений, разделка правильная, консистенция после оттаивания плотная, запах, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.   |
|           | Филе мороженое неглазированное высшей категории в ассортименте: горбуши, минтая, пикши, сайды, судака, хека, трески.                         | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 3948-2016<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Мышечная ткань, срезанная с обеих сторон тушки, у некоторых рыб с удаленной кожей. Поверхность филе чистая, естественной окраски, консистенция после оттаивания плотная, запах, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.   |
| <b>15</b> | <b>Колбасные изделия:</b>  |  |  |
|           | Колбаса вареная в ассортименте, категория А<br>Сардельки говяжьи, категория А<br>Сосиски вареные в ассортименте, категория А или категория Б | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013<br>ГОСТ 23670-2019<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)<br>СанПиН 2.3.2.1078-01<br>СанПиН 2.3.2.1940-05 | Колбасы вареные подразделяют на следующие сорта: высший (говяжья, докторская, диабетическая, краснодарская, любительская свиная, молочная, русская, столичная, телячья, эстонская); I сорт (московская, обыкновенная, отдельная, отдельная баранья, столовая, свиная, с сорбитом; II сорт (чайная). Сосиски выпускают высшего сорта (любительские, молочные, особые, сливочные) I сорта (русские, говяжьи), сардельки – высшего сорта (свиные, шпикачки) и I сорта (сардельки первого сорта, говяжьи). Мясные хлебы высшего сорта (заказной, любительский), I сорта (отдельный, говяжий, ветчинный), II сорта (чайный). Требования к качеству вареных колбас высшего и I сорта: батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, напылов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, консистенция упругая, вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан (в зависимости от наименования содержит включения – кусочки языка и грудинки, кусочки шпика и т.д.), |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория  | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|--|---|--|
|        | Сосиски вареные в ассортименте для детского питания (с 3-х лет) не должны содержать соевый белок, пищевые добавки, усилители вкуса (глутамат натрия) и искусственные ароматизаторы | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013<br>ГОСТ 31498-2012<br>ГОСТ 31802-2012<br>или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - раздел 1 п.13<br>СанПиН 2.3.2.1940-05 | запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов, форма и вязка батонов соответствует виду.<br>Сосиски и сардельки являются разновидностью вареных колбас; отличаются тем, что их изготавливают из тонко измельченного мясного фарша, они не содержат кусочков шпика (кроме шпикачек) и имеют меньшие размеры (диаметр сосисок - 14-32 мм, длина - 12-13 см; сарделек - соответственно 32-44 мм и 7-9 см).<br>При нарушении условий и сроков хранения колбас возникают дефекты: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение.<br><i>Ослизнению</i> подвергаются вареные колбасные изделия во время хранения при температуре выше 2°С и высокой влажности воздуха под воздействием слизеобразующих бактерий.<br><i>Плесневению</i> больше всего подвержены полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы.<br><i>Прогорклость</i> обусловлена разложением жира, его окислением, пожелтением, появлением прогорклого вкуса и запаха.<br><i>Серо-зеленый цвет фарша</i> объясняется образованием сульфгемоглобина вследствие соединения миоглобина с сероводородом, выделяющимся в результате жизнедеятельности некоторых видов бактерий.<br><i>Гниение</i> является результатом разложения белков гнилостными бактериями, консистенция колбас при этом становится размягченной, появляется гнилостный запах.<br><u>К допустимым дефектам колбас</u> относят незначительную деформацию батонов, небольшое загрязнение жиром и продуктами сгорания древесины, неправильную форму сшитой оболочки, небрежную вязку, небольшие видимые пустоты под оболочкой (1-2 см), небольшие слипы - бледноокрашенные части батонов в виде продольных полос; небольшую морщинистость оболочки; для копченых и полукопченых колбас - неравномерную или недостаточную прокопченность батонов.<br><u>Недопустимыми дефектами колбас</u> являются значительное загрязнение сажей, смолой, пеплом и жиром; лопнувшие и поломанные батоны, концы которых не зачищены и не обернуты бумагой; серые пятна, крупные пустоты; рыхлый, разлагающийся фарш и лопнувшая оболочка, большие наплывы фарша над оболочкой. |
|        | Колбаса варено-копченая в ассортименте, в/с  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013<br>ГОСТ Р 55455-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)<br>СанПиН 2.3.2.1940-05  | Эти колбасы подразделяют на изделия высшего (деликатесная, московская, сервелат) и I (баранья, любительская) сортов, их подвергают горячему копчению, варке, вторичному копчению и сушке.<br>Требования к качеству: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша, консистенция плотная, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, запах и вкус приятные, соответствующие данному виду продукта, вкус слегка острый, в меру соленый.   |
|        | Колбаса полукопченая в ассортименте, категории А или Б   | ТР ТС №021/2011, ТР ТС № 034/2013<br>ГОСТ 31785-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)<br>СанПиН 2.3.2.1940-05  | Основной ассортимент включает следующие сорта и наименования: в/с (армавирская, краковская, охотничьи колбаски, полтавская, таллиннская); I сорт (украинская, одесская, свиная); II сорт (баранья, польская, семипалатинская); III сорт (особая субпродуктовая). Изделия подвергают обжарке, варке, охлаждению и копчению. Требования к качеству те же, что и для варено-копченых колбас.  |
|        | Продукты из свинины варёные.   | ТР ТС №021/2011, Технический регламент Таможенного  | Ассортимент этой продукции включает следующие сорта и наименования: в/с (окорока тамбовский, воронежский, обезжиренный, рулеты ленинградский, ростовский, шинка по-белорусски, корейка, грудинка,  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория   | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|-----------|---|---|---|
|           | Окорок свиной, в/с Рулет из свинины, в/с  | союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013 ГОСТ 31790-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | балык свиной в оболочке); II сорт (щекovina - баки). Внешний вид, консистенция, запах и вкус – соответствующие доброкачественному продукту, с запахом копчения и ветчинности, вкус солоноватый.   |
|           | Продукты из свинины копчено-запеченные. Корейка в/с, Бекон любительский в/с Бекон столичный в/с, Грудинка, в/с  | ТР ТС №021/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013 ГОСТ 18256-2017 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Продукты вырабатываются следующих сортов и наименований: в/с – окорок, ветчина, рулет, корейка, грудинка, беконы любительский и столичный, пастрома. Требования к качеству: в шкуре поверхность чистая, сухая, без пятен и бахромок, остатков щетины, перевязаны шпагатом или нитками, консистенция упругая, мышечная ткань равномерно окрашенная, бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый, запах копчения, ароматный, ветчинный, вкус слабо-соленый, без посторонних привкусов и запахов, у пастромы выражен запах специй и чеснока.  |
| <b>16</b> | <b>Молоко и кисломолочные продукты:</b>   |   |   |
|           | Биоюгурт, массовая доля жира 2,8-3,2 % Югурт фруктовый 1,5 % 2,5% жирности в ассортименте, не ароматизированный без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013 ТУ производителя - отвечающее требованиям технического регламента, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | В зависимости от применяемого сырья йогурт и биоюгурт подразделяются на: йогурт из натурального молока, йогурт из нормализованного молока или нормализованных сливок, йогурт из восстановленного (или частично восстановленного) молока, йогурт из рекомбинированного (или частично рекомбинированного) молока. Югурт в зависимости от применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и пищевых добавок подразделяют на: фруктовый (овощной), ароматизированный, в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на: молочный нежирный – не более 0,1%; молочный пониженной жирности – от 0,3 до 1,0%, молочный полужирный – от 1,2 до 2,5%, молочный классический – от 2,7 до 4,5%, молочно-сливочный – от 4,7 до 7,0%, сливочно-молочный – от 7,5 до 9,5%, сливочный – не менее 10%. Характеристика органолептических показателей: консистенция однородная, в меру вязкая, при добавлении стабилизатора – желеобразная или кремообразная, при использовании вкусоароматических пищевых добавок – с наличием их включений; вкус и запах – кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с сахаром или подсластителем – в меру сладкий, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами – с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента; цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями – обусловленный цветом внесенного ингредиента. |
|           | Кефир 2,5%, 3,2 % жирности  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013 ГОСТ 31454-2012 ТУ производителя ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Является напитком смешанного брожения (кисломолочного и спиртового). Кефир вырабатывается 3,2, 2,5, 1,0%-ной жирности, таллинский с повышенным содержанием сухих веществ 15-ной жирности, с витамином С, с поли-витаминами, с β-каротином. Характеристика органолептических показателей: цвет молочно-белый или слегка кремоватый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану, вкус и запах кисломолочные.  |
|           | Кисломолочные продукты,   | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013  | Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                  | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|--|---|--|
|        | обогащенные бифидобактериями ифидум 2,5%-3,2 жирности                                | ГОСТ 33491-2015<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, обогащенный бифидобактериями <i>Bifidobacterium bifidum</i> . Молочно-белый, равномерный по всей массе Однородный, с нарушенным или ненарушенным сгустком продукт с чистым, кисло-молочным запахом, без посторонних привкусов. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное действием микрофлоры закваски  |
|        | Масло из коровьего молока несоленое, 82,5% жирности                                  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 32261-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | Коровье масло подразделяется на сливочное и топленое. К сливочному маслу относятся следующие виды: вологодское, несоленое сладкосливочное, несоленое кислосливочное, соленое сладкосливочное, соленое кислосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, любительское кислосливочное несоленое, крестьянское сладко-сливочное несоленое и т.д. Топленое масло вырабатывают из сливочного, подсырного масла, масла-сырца, сборного топленого масла. Характеристика органолептических показателей: вкус и запах чистые характерные виду масла, без посторонних привкусов и запахов; для топленого масла – специфический вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов; консистенция плотная, однородная, пластичная, поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид (у любительского и крестьянского с наличием одиночных мельчайших капелек влаги); цвет от белого до желтого, однородный по всей массе.  |
|        | Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста 3,2- 3,5 % жирности        | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 32252-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | Стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термообработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу. Продукт классифицируют: в зависимости от молочного сырья – из натурального молока, из нормализованного молока, из восстановленного молока, из рекомбинированного молока, из их смесей; в зависимости от режима термической обработки – пастеризованный, топленый, стерилизованный, УВТ-обработанный, УВТ-обработанный стерилизованный; в зависимости от массовой доли жира – обезжиренный (0,1%), нежирный (0,3%, 0,5%, 1,0%), маложирный (1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,5%), классический (2,7%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%), жирный (4,7%, 5,0%, 5,5%, 6,0%, 6,5%, 7,0%), высокожирный (7,2%, 7,5%, 8,0%, 8,5%, 9,0%, 9,5%). Характеристика органолептических показателей: жидкость непрозрачная, для жирных и высокожирных продуктов допускается отстой жира, исчезающий при перемешивании; консистенция жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира; вкус и запах, характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения, для топленого и стерилизованного молока – выраженный привкус кипячения, для восстановленного и рекомбинированного допускается сладковатый привкус; цвет белый, равномерный по всей массе, для топленого и стерилизованного – с кремовым оттенком, для обезжиренного – со слегка синеваым оттенком. Кислотность молока повышенной жирности не более 20°Т, а остальных видов 21°Т. Массовая доля белка не менее 2,6% для классического, жирного и высокожирного молока и 2,8% – для обезжиренного, нежирного, маложирного молока. |
|        | Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, 3,2%, 3,5 % жирности, срок хранения 5-10 суток | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31450-2013<br>ТУ производителя<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Стандарт распространяется на молоко коровье, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное. Характеристика органолептических показателей: однородная жидкость без осадка, для молока топленого и пастеризованного 4 и 6%-ной жирности, без отстоя сливок; вкус и запах чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, для топленого молока хорошо выраженный привкус пастеризации, для белкового и восстановленного сладковатый привкус; цвет белый, со слегка желтоватым оттенком, для топленого – с   |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория                            | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)  |
|--------|--|--|--|
|        |  |  | кремовым оттенком, для нежирного – со слегка синеватым оттенком. Кислотность молока повышенной жирности не более 20°Т, а остальных видов 21°Т.   |
|        | Молоко коровье стерилизованное и ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения     | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31450-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                            | Молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке, по внешнему виду должно представлять собой однородную жидкость без наличия хлопьев белка, с чистым вкусом и запахом, цвет со слегка желтоватым оттенком.   |
|        | Молоко обогащенное витаминно-минеральными комплексами для детского питания 3,2%, 3,5% жирности | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 32252-2013<br>ТУ производителя<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)        | Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую упаковку питьевое молоко, в том числе обогащенное йодом и/или витамином (витаминами) (далее - продукт), и предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет, в том числе в детских дошкольных и школьных образовательных учреждениях. Жидкая, однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира непрозрачная жидкость белого цвета, равномерного по всей массе, для стерилизованного - с кремовым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом пастеризации. Для стерилизованного и ультрапастеризованного продукта - с привкусом кипячения. Допускается при использовании обогащающих компонентов - привкус, свойственный внесенным компонентам |
|        | Консервы молочные. Молоко цельное сгущенное с сахаром, 8,5 % жирности                          | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31688-2012<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                            | Вырабатывают из свежего цельного или нежирного пастеризованного молока путем выпаривания с добавлением сахара. Концентрация сахарозы в продукте в среднем 63,5%, лактозы – 31%. Характеристика органолептических показателей: цвет белый однородный, с кремовым оттенком, консистенция однородная нормально-вязкая, вкус сладкий, с выраженным привкусом пастеризации  |
|        | Молоко цельное сухое 25% жирности  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ Р 52791-2007<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                          | Молоко сухое цельное или обезжиренное по способу сушки может быть пленочное (высушивают на вальцовых сушилках) и распылительное (в распылительных сушилках путем разбрызгивания). Распылительное молоко отличается более высокой растворимостью в воде и лучшими вкусовыми качествами. Сухое цельное молоко делится на высший и I сорта. Характеристика органолептических показателей: цвет белый с легким кремовым оттенком, однообразная консистенция без плотных комочков, вкус и запах чистые, свойственные пастеризованному молоку. В сухом молоке I сорта допускаются перепастеризованный привкус, комковато-рыхлая структура  |
|        | Ряженка 4,0% жирности  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31455-2012<br>ТУ производителя ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)           | Простокваша, вырабатываемая из нормализованного молока, подвергнутого гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°С и выдержке при этой температуре 3-4 часа и сквашенного чистыми культурами термофильных рас молочнокислых стрептококков.   |
|        | Сливки питьевые пастеризованные 10 % жирности  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013 ТУ производителя – отвечающее требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим | По содержанию жира сливки могут быть 8, 10, 20, 30, 35%-ными. Характеристика органолептических показателей: консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка; вкус и запах чистые, без посторонних, с выраженным вкусом пастеризации, для сливок 8 и 10%-ной жирности, вырабатываемых из сухих сливок допускается солоновато-сладковатый привкус; цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Кислотность для сливок 8%-ной жирности не более 16-17°Т,  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория   | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН   | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|--|---|
|        |   | санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | остальных – 19°Т.   |
|        | Сметана 15% жирности Сметана 20% жирности без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31452-2012<br>ТУ производителя<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Получают сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами гомо- и гетероферментативных молочно-кислых стрептококков. По содержанию жира может быть 10, 20, 30 и 36%%-ной. Характеристика органолептических показателей: консистенция однородная, в меру густая, без крупинок жира и белка, вид глянцевый; цвет белый с кремовым оттенком; вкус и запах чистые кисломолочные, с явно выраженным вкусом и ароматом пастеризации.  |
|        | Сыры сычужные твердые   | ГОСТ 275-87  | Выпускают различных видов: швейцарский, алтайский, советский, голландский, костромской, ярославский, московский, пошехонский и др.. Органолептические показатели в зависимости от вида сыра.  |
|        | Сыры плавленые (ломтевые)   | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31690-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Плавленые сыры в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют: на ломтевые и пастообразные. Ломтевые и пастообразные плавленые сыры в зависимости от дополнительной обработки подразделяют на подвергнутые дополнительной обработке и не подвергнутые дополнительной обработке. Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют на стерилизованные, пастеризованные, сухие, копченые (для ломтевых). Цвет от белого до интенсивно желтого  |
|        | Сыры полутвердые в ассортименте, в/с  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 32260-2013<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Советский, Швейцарский, Алтайский, Российский, Голландский (шаровидный, брусковый), Степной, Ярославский, Угличский, Латвийский, Костромской, Эстонский.<br>Сыры в зависимости от температуры второго нагревания подразделяют на сыры:<br>сыр с низкой температурой второго нагревания: Сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 35 °С до 43 °С;<br>сыр с высокой температурой второго нагревания: Сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 48 °С до 58 °С. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. |
|        | Творог 4%-5%, 9% жирности<br>Творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания                          | ТР ТС №021/2011, ТР ТС №033/2013<br>ГОСТ 31453-2013<br><br>ТУ производителя отвечающие требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию,<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Белковый кисломолочный продукт, полученный сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента, или пепсина. В зависимости от органолептических и химических показателей творог делится на высший и первый сорт. По органолептическим показателям творог должен соответствовать следующим требованиям. Вкус и запах: чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается слабовыраженный привкус кормов, тары и наличие слабой горечи (для творога первого сорта); консистенция нежная, допускается неоднородная, для творога первого сорта допускается консистенция рыхлая, мажущаяся, а для обезжиренного творога – с незначительным выделением сыворотки,  |



| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|-----------|---|---|---|
|           | 4,0%-5,0% жирности  |   | рассыпчатая; цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, для жирного творога первого сорта допускается некоторая неравномерность цвета. Для творога обезжиренного содержание жира не нормируется, содержание влаги не более 80%, кислотность должна составлять не более 220°Т для высшего сорта и не более 270°Т – для первого сорта. Для творога полужирного содержание жира должно быть не менее 9%, влаги – не более 73%, кислотность – не более 210°Т (для высшего сорта) и 240°Т (для первого сорта). Для творога жирного содержание жира должно составлять не менее 18%, влаги – не более 65%, кислотность – не более 200°Т (для высшего сорта) и 225°Т (для первого).   |
| <b>17</b> | <b>Яйцо:</b>  |   |   |
| .1        | Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории диетическое 1 категории   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 31654-2012 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Яйца куриные пищевые в зависимости от сроков хранения и качества подразделяются на диетические и столовые. К диетическим относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения. К столовым относятся яйца, срок хранения которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильнике не более 120 сут. Яйца, принятые в торговой сети как диетические, но срок хранения которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на категории: отборная (масса яйца не менее 65 г), первая (не менее 55 г) и вторая (не менее 45 г). Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и неповрежденной, без кровавых пятен и помета; содержимое пищевых куриных яиц не должно иметь посторонних запахов.  |
| <b>18</b> | <b>Масложировая продукция:</b>                                      |   |   |
| .1        | Соус на основе растительного масла                                  | ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 024/2011, ГОСТ 31755-2012 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Настоящий стандарт распространяется на соусы, изготовленные с использованием пищевых растительных масел, воды, с добавлением одного или нескольких ингредиентов из ассортимента: специй, пряностей, подкислителей, измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости эмульгирующих, стабилизирующих компонентов, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.<br>Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.<br>Пищевой продукт с содержанием жира- не менее 5%, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам. Однородный продукт с видимыми кусочками/вкраплениями внесенных специй и/или вкусовых добавок или без них.<br>Допускаются густая консистенция, единичные пузырьки воздуха. Вкус и запах Характерный вкус и аромат вносимых ингредиентов (овощей, фруктов, грибов, специй, пряных трав, орехов и др.). Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет определяется цветом вводимых ингредиентов: овощей, фруктов, грибов, специй и пряных трав, орехов и других, необходимых по рецептуре |
| .2        | Масло кукурузное рафинированное дезодорированное                    | ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 024/2011, ГОСТ 8808-2000 ТУ производителя – отвечающее   | Внешне масло сложно отличить от традиционного подсолнечного, так как кукурузное так же обладает приятным запахом и цветом от желтоватого до красновато-коричневого. Однако производится оно совершенно из другого сырья - зародышей кукурузы экстракционным и прессовым способами. Для  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п    | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория          | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|-----------|--|---|---|
|           |  | требованиям ТР на масложировую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | изготовления продуктов диетического и детского питания используется в основном рафинированное дезодорированное масло марки Д, в то время как в торговую сеть и общественное питание поступает, как правило, рафинированное дезодорированное марки П.  |
| 18.4      | Масло подсолнечное нерафинированное в/с рафинированное дезодорированное, в/с | ТР ТС №021/2011, ТР ТС N 024/2011, ГОСТ 1129-2013<br>ТУ производителя – отвечающее требованиям ТР на масложировую продукцию, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | В зависимости от способа обработки и показателей качества масло подсолнечное подразделяют на виды: масло подсолнечное нерафинированное, масло подсолнечное гидратированное, масло подсолнечное рафинированное недезодорированное, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Подсолнечное нерафинированное и гидратированное масло делят на сорта: высший, I и II сорта, рафинированные масла на сорта не делят. Рафинированные дезодорированные масла прозрачные, без осадка, со вкусом обезличенного масла, без запаха, недезодорированные – с запахом, присущим данному маслу   |
| <b>19</b> | <b>Прочие товары:</b>  |   |   |
|           | Аскорбиновая кислота   | ТР ТС №021/2011, ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)   | Витаминное средство (витамин С). Аскорбиновая кислота — белый кристаллический порошок кислого вкуса. Легко растворим в воде (1: 3,5), медленно растворим в этаноле (1:30), абсолютном спирте (1:50), глицерине (1:100), пропиленгликоле (1:20). Растворимость в воде: 80,0% при 100 °С; 40,0% при 45 °С. Практически нерастворим в эфире, бензоле, хлороформе, петролейном эфире, маслах, жирах. Под воздействием воздуха и света постепенно темнеет. В сухом виде стабилен на воздухе, водные растворы на воздухе быстро окисляются. Молекулярная масса 176,13.<br>Противопоказания: Гиперчувствительность, тромбофлебит, склонность к тромбозам, кандидозный вульвовагинит (для табл. вагинальных).<br>Ограничения к применению: Сахарный диабет, дефицит глюкозо-6-фосфатдегидрогеназы, гемохроматоз, сидеробластная анемия, талассемия, гипероксалурия, оксалоз, мочекаменная болезнь.  |
|           | Ванилин  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 16599-71<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета. Ванильный запах. Растворимость в воде В соотношении 1:20 - в воде температурой до 80 °С.   |
|           | Вода минеральная природная питьевая столовая                                 | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 54316-2011<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | Минеральные природные питьевые воды: Подземные воды, добытые из водоносных горизонтов или водоносных комплексов, защищенных от антропогенного воздействия, сохраняющие естественный химический состав и относящиеся к пищевым продуктам, а при наличии повышенного содержания отдельных биологически активных компонентов (бора, брома, мышьяка, железа суммарного, йода, кремния, органических веществ, свободной двуокиси углерода) или повышенной минерализации оказывающие лечебно-профилактическое действие. Минеральные столовые воды: Воды минеральные с минерализацией до 1 г/дм <sup>3</sup> включительно. основной ионный состав: Массовая концентрация преобладающих в минеральной воде ионов (хлоридов, сульфатов, гидрокарбонатов и карбонатов, кальция, магния, натрия и калия). Прозрачная жидкость без посторонних включений. Допускается естественный осадок минеральных солей Вкус и запах характерные для комплекса содержащихся в воде веществ. |
|           | Дрожжи хлебопекарные   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 54845-2011  | Сушеные дрожжи высшего и первого сорта предназначены для использования в промышленном производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для их домашнего приготовления. Форма  |

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН  | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        | сушеные   | ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  | вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный цвет светло-желтый или светло-коричневый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус свойственный сушеным дрожжам.<br>дрожжи хлебопекарные: Биомасса одноклеточных микроорганизмов семейства Saccharomyces вида segevisiae, размножающихся, как правило, почкованием и используемая в качестве биологического разрыхлителя теста.<br>дрожжи хлебопекарные сушеные: Дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей.   |
|        | Желатин пищевой   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 11293-89<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | В зависимости от свойств и назначения желатин подразделяют на следующие виды: пищевой марок: К-13, К-11, К-10, П-19, П-17, П-15, П-13, П-11, П-9, П-7. Пищевой желатин предназначен : для розничной торговли и для применения в пищевой, в том числе в кондитерской, промышленности для производства мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, для приготовления заливных блюд, муссов, кремов, тортов, кондитерских и других изделий.<br>Требования к качеству: крупка или пластины светло-желтой окраски, без вкуса и постороннего запаха. Влажность до 16%, зольность (на сухое вещество) до 2%, рН 10%-ного раствора 5-7, температура плавления 10%-ного студня для I сорта 32°C. |
|        | Кислота лимонная пищевая  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 908-2004<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                    | Настоящий стандарт распространяется на лимонную кислоту моногидрат пищевую (далее - лимонная кислота), получаемую из углеводосодержащего сырья в результате микробиологического синтеза (ферментации) с использованием нетоксикогенных штаммов гриба Aspergillusniger, предназначенную для применения в пищевой промышленности при производстве пищевых продуктов в качестве пищевой добавки Е 330. Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Запах отсутствует. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси не допускаются  |
|        | Лавровый лист сухой   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 17594-81 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Настоящий стандарт распространяется на собранные в осенне-весенний период и высушенные листья благородного лавра (Laurusnobiljs L.), предназначенные для использования в качестве пряности. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус-хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа не менее 3 см   |
|        | Перец черный горошком   | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 29050-91 или ТУ производителя, ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Для выработки черного и белого перца применяют сырье - высушенные плоды (зрелые и незрелые) многолетнего растения Pipernigrum. Внешний вид Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм Цвет - черный с коричневым оттенком. Аромат, свойственный черному перцу. Вкус остро жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах  |
|        | Сода пищевая  | ТР ТС №021/2011, ГОСТ 2156-76<br>ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | Кристаллический порошок белого цвета, без запаха  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № п. п | Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория | Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН                                      | Особые условия (требования к составу пищевых продуктов)   |
|--------|---|---|---|
|        | Соль поваренная пищевая*** йодированная помол №1, I сорт            | ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51574-2018 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) | Соль поваренную пищевую подразделяю по способу производства : на каменную, самосадочную, садочную и выварочную, с добавками и без добавок; по качеству – экстра, высший, I и II сорта. Соль различается по крупности помола (№0 – величина кристаллов 0,8 мм; №1 – 1,2 мм; №2 – 2,5 мм; №3 – 4 мм) и степени йодирования. Органолептические показатели : пищевой поваренной соли следующие , кристаллический сыпучий продукт; наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением соли, не допускается; вкус: соленый, без постороннего привкуса; цвет: белый, для I и II сортов допускается белый с оттенками (сероватым, желтоватым, розоватым, голубоватым в зависимости от происхождения соли); запах отсутствует, при введении в пищевую соль йодирующей добавки допускается слабый запах йода. Содержание хлористого натрия, %: экстра – 99,7, высший – 98,4, I сорт – 97,7, II сорт – 97,0. Влажность – от 0,1 до 5%. |
|        | Сухари панировочные   | ГОСТ 28 402-89 ЕСЭГТ к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                     | Панировочные сухари должны вырабатываться следующих наименований: панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские. Внешний вид - Крупка, достаточно однородная по размеру по цвету от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус-свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса, запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

### 3 Определение и анализ рисков

| № | Этап производства                                  | Наименование продукции/ сырья   | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования   | Причины возникновения  |   |
|---|--|---|---------------|---|--|--|---|
| 1 | Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов | Свежие овощи, фрукты, ягоды,  | Биологические | Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших  | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность                         | Наличие в почве. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности   |   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины   |  | Применение удобрений, и радиационный фон почвы   |   |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, цвет, запах, сортность.  | Контроль продукции по органолептическим показателям  | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Нарушение в процессе сбора и упаковки   |   |
|   |  | Свежие мясо, мясная продукция. Рыба, рыбная продукция морепродукты. Птица | Биологические | Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность Канцерогенное действие. | Сальмонеллы - больные животные, рыба и птицы<br>Несоблюдение правил транспортировки и хранения.<br>Сульфитредуцирующие клостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения, выработке ими энтеротоксина, что приводит к возникновению гистамина. Гельминты – заражение личинками во время жизненного цикла. <i>Vibrioparahaemolyticus</i> - морская вода<br>Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности |   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины<br>Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины  |  |  | Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов   |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции   | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД   |  | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения.  |
|   |  |   | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i>  | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность                         |  | Сальмонеллы больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья           | Риски   | Описание рисков  | Меры регулирования   | Причины возникновения   |
|---|-------------------|---|---|--|--|---|
|   |                   |   |   |  |  | продукции с истекшим сроком годности  |
|   |                   |   | Химические  | Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин  |  | Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов   |
|   |                   |   | Физические  | Запах, цвет, целостность упаковки  | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД                   | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения   |
|   |                   | Масложировая                            | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи  | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность | Сальмонеллы - больные животные. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности  |
|   | Химические        |   | Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины | Окисление – несоблюдение температурного режима и открытая упаковка. Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов. Для растительных масел – несоблюдение режима опыления инсектицидами и гербицидами, загрязнение окружающей среды диоксинами.                           |  |   |
|   | Физические        |   | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки  | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД   | Несоблюдение правил транспортировки и хранения,                                      |   |
|   |                   | Плодоовощная (соусы, консервы, соленья) | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы   | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность | Сальмонеллы – наличие в почве. Сульфитредуцирующие клостридии - несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции, также происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности |
|   | Химические        |   | Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины   | Применение повышенного количества удобрений, и радиационный фон почвы. <b>Микотоксины</b> – несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью |  |   |

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья   | Риски  | Описание рисков  | Меры регулирования  | Причины возникновения  |
|---|-------------------|---|--|--|---|--|
|   |                   |   | Физические   | Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа  | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД  | Несоблюдение санитарных правил при выработке продукции и технологических режимов, а также санитарных правил при транспортировке и хранения.  |
|   |                   | Яйцо  | Биологические  | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)   | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность                                | Сальмонеллы - большие птицы.<br>Несоблюдение условий хранения .Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности   |
|   | Химические        |   | Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды  | Корма с повышенным содержанием антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов, наличием диоксинов.   |   |  |
|   | Физические        |   | Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («тек»), запах. Свежесть | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД   | Несоблюдение санитарных правил при выработке яйца, а также санитарных правил при транспортировке и хранения         |  |
|   |                   | Зерно и продукты его переработки<br>Крупы<br>Мука<br>Макаронные изделия | Биологические  | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | Отслеживание поставщиков. Проверка документов подтверждающее качество и безопасность                                | Сальмонеллы – наличие в почве.<br>Несоблюдение на перерабатывающих предприятиях санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции. Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией. Вероятность использования продукции с истекшим сроком годности |
|   | Химические        |   | Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды  | <b>Микотоксины</b> - несоблюдение технологических регламентов производства продукции, несвоевременная уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая перед его закладкой на хранение. Хранение и транспортировка продукции с повышенной влажностью.<br><b>Вредные примеси</b> – несоблюдение технологических режимов при производстве.<br>Токсичные элементы, радионуклиды - применение удобрений, и радиационный фон почвы.<br><b>Бенз(а)перен</b> – попадание из внешней среды - при сжигании нефтепродуктов, мусора, пищи, а также выбросов автотранспорта |   |  |
|   | Физические        |   | Цвет, запах, сортность, внешний вид  | Контроль продукции по органолептическим показателям в соотв. с НТД   | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и хранения. Сортность – нарушение режимов технологического процесса. |  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья   | Риски                 | Описание рисков  | Меры регулирования  | Причины возникновения   |  |  |
|---|-------------------|---|-----------------------|--|---|---|--|--|
|   |                   | Кондитерские изделия<br>Мучные,<br>Сахаристые   | Биологические         | Сальмонеллы,<br>КМАФАнМ,БГКП<br>(колиформы), Плесени,<br>Дрожжи,S. Aureus,<br>Зараженность и загрязненность<br>вредителями хлебных запасов<br>(насекомые, клещи) | Отслеживание поставщиков.<br>Проверка документов<br>подтверждающее качество и<br>безопасность | Несоблюдение санитарно-гигиенических правил<br>персоналом предприятия изготовителя, а также<br>нарушение санитарных правил транспортировки и<br>хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности<br>на контейнерах с продукцией. Вероятность<br>использования продукции с истекшим сроком годности |  |  |
|   |                   |   | Химические            | Микотоксины, вредные<br>примеси, бенз(а)перен<br>Пестициды, Токсичные<br>элементы, Радионуклиды  |   | Неудовлетворительный контроль сырья предприятием -<br>изготовителем   |  |  |
|   |                   |   | Физические            | Цвет, запах, внешний вид   |   | Контроль продукции по<br>органолептическим<br>показателям в соотв. с НТД  | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и<br>хранения   |  |
|   |                   | Вкусовые<br>изделия<br>Напитки:<br>кофейные, какао,<br>кисели, чай<br>Пряности<br>Приправы<br>Крахмал Сахар<br>Соль Дрожжи<br>Мед | Биологические         | Плесени, Дрожжи,<br>сальмонеллы,<br>КМАФАнМ,БГКП<br>(колиформы)  | Отслеживание поставщиков.<br>Проверка документов<br>подтверждающее качество и<br>безопасность | Несоблюдение санитарно-гигиенических правил<br>персоналом предприятия изготовителя, а также<br>нарушение санитарных правил транспортировки и<br>хранения. Отсутствие маркировки со сроками годности<br>на контейнерах с продукцией. Вероятность<br>использования продукции с истекшим сроком годности |  |  |
|   |                   |   | Химические            | Пестициды,микотоксины<br>,Токсичные элементы,<br>Радионуклиды  |   | Неудовлетворительный контроль сырья предприятием –<br>изготовителем. Несоблюдение технологических<br>регламентов производства продукции, несвоевременная<br>уборка урожая или неудовлетворительная сушка урожая<br>перед его закладкой на хранение  |  |  |
|   |                   |   | Физические            | Цвет, запах, внешний вид.  |   | Контроль продукции по<br>органолептическим<br>показателям в соотв. с НТД  | Несоблюдение санитарных правил транспортировки и<br>хранения   |  |
|   |                   | 2   | Хранение<br>продукции | Свежие<br>картофель,<br>овощи, фрукты,<br>ягоды,   | Биологические   | Соланин для картофеля,<br>плесень. Загрязнение<br>фекалиями и мочой.  | Для предупреждения<br>накопления соланина<br>необходимо хранить картофель<br>в темных помещениях при<br>температуре +1-2 °С. Отбор<br>проб в процессе ППК<br>Отбор проб в процессе ППК<br>Соблюдение условий хранения<br>в соответствии с СанПиН<br>2.3.6.1079-01. Предупреждение<br>плесневения продуктов<br>питания, очистка подаваемого | Соланин в недозревших или в механически<br>поврежденных клубнях картофеля. Неправильное<br>хранение.<br>Несоблюдение температурно-влажностных и временных<br>режимов от +1 до +13 С (в зависимости от<br>наименования продукта и рекомендуемых условиях<br>хранения по НТД). Прием уже зараженной продукции.<br>Холодильные камеры перегружены. Нарушение<br>циркуляции холодного воздуха и неравномерному<br>распределению температуры в камере |
|   |                   |   |                       |  | Химические  | -   |  | -  |
|   |                   |   |                       |  | Физические  | Внешний вид, цвет, запах  |  | Неадекватное санитарное состояние помещений,   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья         | Риски  | Описание рисков   | Меры регулирования   | Причины возникновения  |
|---|-------------------|---------------------------------------|--|---|--|--|
|   |                   |                                       |  | Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   | воздуха в системе вентиляции.  | оборудования   |
|   |                   | Свежие мясо, рыба морепродукты, птица | Биологические  | Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой. | Отбор проб по ППК<br>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.<br>очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции;<br>Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений | <i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i><br>Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;<br>Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере |
|   | Химические        |                                       | -  |   |  |  |
|   | Физические        |                                       | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции<br>Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство |   |  |  |
|   |                   | Молочная продукция                    | Биологические  | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i> Загрязнение фекалиями и мочой.   | Отбор проб по ППК<br>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01. Соблюдение условий хранения.   | <i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i><br>Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;<br>Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере |
|   | Химические        |                                       | -  |   |  |  |
|   | Физические        |                                       | Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство  |   |  |  |
|   |                   | Масложировая                          | Биологические  | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.   | Предупреждение плесневения продуктов питания<br>Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.<br>Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений   | <i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.</i><br>Неудовлетворительный входной контроль продукции. Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;<br>Холодильные камеры перегружены. Нарушение циркуляции холодного воздуха и неравномерному распределению температуры в камере |
|   | Химические        |                                       | Кислотность жировой фазы, перекисное число   |   |  |  |
|   | Физические        |                                       | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство   |   |  |  |
|   |                   | Фруктоовощная                         | Биологические  | Сальмонеллы,  |  |  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья  | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования   | Причины возникновения   |
|---|-------------------|--|---------------|--|--|---|
|   |                   | (соусы, консервы, соленья)   |               | КМАФАнМ,БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.                                       |  |   |
|   |                   |  | Химические    | -  |  |   |
|   |                   |  | Физические    | Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство  |  |   |
|   |                   | Яйцо   | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.  |  |   |
|   |                   |  | Химические    | -  |  |   |
|   |                   |  | Физические    | Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство |  |   |
|   |                   | Зерно и продукты его переработки<br>Крупы<br>Зерно<br>Мука<br>Макаронные изделия | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.          | Отбор проб по ППК<br>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.<br>очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции;<br>Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья. Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений | <i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.<br/>Неудовлетворительный входной контроль продукции.<br/>Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;</i> |
|   |                   |  | Химические    | -  |  |   |
|   |                   |  | Физические    | Цвет, запах, внешний вид<br>Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство  |  |   |
|   |                   | Кондитерские изделия<br>Мучные<br>Сахаристые                                     | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,S. Aureus,  | Отбор проб по ППК<br>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.очистка   | <i>Несоблюдение условий хранения сырья (t, ω, время) в соответствии с НТД поставщика.<br/>Неудовлетворительный входной контроль продукции.</i>  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №        | Этап производства                                       | Наименование продукции/ сырья  | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования   | Причины возникновения   |   |
|----------|---|--|---------------|---|--|---|---|
|          |   |  |               | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)<br>Загрязнение фекалиями и мочой.  | подаваемого воздуха в системе вентиляции;<br>Соблюдение санитарного режима. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.<br>Систематические мероприятия по дератизации и дезинсекции помещений   | Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря;  |   |
|          |   |  | Химические    | -   |  |   |   |
|          |   |  | Физические    | Цвет, запах, внешний вид<br>Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   |  |   |   |
|          |   | Вкусовые изделия<br>Напитки:<br>кофейные, какао, кисели, чай.<br>Пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи, мед             | Биологические | Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.   | Отбор проб по ППК<br>Соблюдение условий хранения в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01. Очистка подаваемого воздуха в системе вентиляции;<br>Соблюдение санитарного режима. Предупреждение плесневения продуктов питания. Тщательный санитарно-ветеринарный контроль поступающего сырья.<br>Систематические мероприятия по дератизации помещений | Несоблюдение параметров холодильного хранения сырья (t, ω). В зависимости от информации указанной на упаковке производителя<br>Неудовлетворительный входной контроль продукции.<br><br>Ненадлежащее санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря; |   |
|          |   |  | Химические    | -   |  |   |   |
|          |   |  | Физические    | Цвет, запах, внешний вид<br>Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   |  |   |   |
| <b>3</b> | <b>Механическая и гидромеханическая обработка сырья</b> |  |               |   |  |   |   |
| 3.1.     | Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции   | Стеклоянная тара<br>Жестяная тара<br>PURE-PACK<br>Картонные коробки<br>Пищевая пленка<br>Полиэтиленовые пакеты<br>Пластиковая тара | Биологические | БГКП, S. aureus   | Головные уборы. Соблюдение чистоты производственных помещений  | Неудовлетворительные санитарные условия во время процесса распаковки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)   |   |
|          |   |  | Физические    | Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти)<br>Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. |  |   | Соблюдение санитарных правил персоналом |
|          |   |  | Химические    | -   |  |   |   |
| 3.2.     | Разморажи   | Мясо   | Биологические | Сальмонеллы,  | Соблюдение температурного  | Несоблюдение правил по санитарии и безопасности и   |   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства      | Наименование продукции/ сырья       | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования  | Причины возникновения   |
|------|------------------------|-------------------------------------|---------------|--|---|---|
|      | вание                  | Птица<br>Рыба<br>Морепродукты       |               | КМАФАнМКОЕ/г. <i>L. Monocytogenes</i> , БГКП   | режима воздуха (от +5 до 10 °С), температура в толще продукта не должна превышать -1 °С Соблюдение чистоты производственных помещений.  | параметров (t, время).<br>Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции   |
|      |                        |                                     | Химические    | -  | -   | -   |
|      |                        |                                     | Физические    | Снижение пищевой ценности  | Соблюдение условий дефростации продукции (от +5 до 10 °С). Запрещается для ускорения размораживания помещать продукты в теплую воду.  | Несоблюдение параметров (t, время).   |
| 3.3. | Сортировка, Калибровка | Овощи, фрукты                       | Биологические | БГКП, <i>S. Aureus</i>   | Соблюдение чистоты производственных помещений<br>Соблюдение правил личной гигиены работников, отстранение от работы людей, больных гнойными кожными заболеваниями и воспалениями верхних дыхательных путей (насморк и пр.). Соблюдение правил технологического процесса | Неудовлетворительные санитарные условия во время переработки или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.)<br>Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции                                |
|      |                        |                                     | Химические    | Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции   | Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта-  | Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции  |
|      |                        |                                     | Физические    | Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов | Соблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкциями предприятия   | Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией  |
| 3.4. | Мойка                  | Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень | Биологические | БГКП<br><i>S. Aureus</i><br>Гельминты  | Использование чистой воды из колодцев прошедших сан-вет контроль или из центрального водопровода, чистого оборудования. Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение правил технологической обработки. Соблюдение чистоты производственных помещений            | Качество воды неудовлетворительное.<br>Неудовлетворительные санитарные условия во время мытья или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.). Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции |

| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования   | Причины возникновения   |  |
|---|-------------------|-------------------------------|---------------|---|--|---|--|
|   |                   |                               | Химические    | Патулин для яблок и облепихи, гниль   | Осмотр на наличие гнилых или с признаками порчи продукции.   | Неудовлетворительный осмотр на наличие гнили и/или порчи продукта.  |  |
|   |                   |                               | Физические    | Наличие почвы и других загрязнений на продукте                                    | Соблюдение правил переработки продукции по инструкциям предприятия   | Неудовлетворительный визуальный контроль  |  |
|   |                   | Свежие мясо, рыба, птица      | Биологические | S. Aureus<br>V. parahemolyticus   | Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений  | Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.                                    |  |
|   |                   |                               | Химические    | -   |  |   |  |
|   |                   |                               | Физические    | Загрязнение   | Использование чистой тары и оборудования   | Остатки загрязнений на таре   |  |
|   |                   | Крупа и зернобобовые          | Биологические | S. Aureus   | Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений | Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований |  |
|   |                   |                               | Химические    | -   |  |   |  |
|   |                   |                               | Физические    | Песок, камешки  | Тщательное промывание под проточной водой  | Не проведен осмотр промытого сырья  |  |
|   |                   | Сухофрукты                    | Биологические | Сальмонеллы,<br>S. Aureus   | Соблюдение правил личной гигиены работников, Использование чистой тары и оборудования. Соблюдение чистоты производственных помещений | Исключение встречных или перекрёстных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение санитарных требований |  |
|   |                   |                               | Химические    | -   |  |   |  |
|   |                   |                               | Физические    | Песок, камешки  | Тщательное промывание под проточной водой  | Не проведен осмотр промытого сырья  |  |
|   |                   | Вода                          | Биологические | Бактерий группы кишечных палочек.<br>Спормезофильные клостридии, гепатит группы А | Проверка в рамках ППК.   |   | . Не были проведены регулярные исследования воды |
|   |                   |                               | Химические    | Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д                    |  |   |  |
|   |                   |                               | Физические    | Запах, вкус, привкус, мутность, цветность   |  |   |  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья        | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования   | Причины возникновения  |   |  |
|------|---|--------------------------------------|---------------|--|--|--|---|--|
|      |   | Столовая и кухонная посуда и приборы | Биологические | БГКП   |  |  |   |  |
|      |   |                                      | Химические    | Остатки моющих средств   | Мойка посуды под проточной водой, добавление моющих средств, в соответствии с инструкцией. Использование моющих средств, предназначенных для пищевых производств | Использование моющих средств, не предназначенных для пищевых производств. Несоблюдение инструкций по мойке посуды и оборудования   |   |  |
|      |   |                                      | Физические    | Остатки загрязнений  | Тщательный контроль в процессе мытья   | Не проведен осмотр посуды на наличие загрязнений   |   |  |
| 3.5. | Обработка   | Свежее яйцо                          | Биологические | КМАФАМ<br>БГКП<br>S. Aureus<br>Сальмонеллы   | Обработка яиц в соответствии с СанПиН 1079. Использование чистой тары и оборудования<br>Точное соблюдение инструкции по обработке яйца                           | Неудовлетворительные санитарные условия во время обработки. Качество воды неудовлетворительное. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия хранения.<br>Несоблюдение правил переработки продукции в соответствии с инструкцией |   |  |
|      |   |                                      | Химические    | Остатки моющих средств   |  |  |   |  |
|      |   |                                      | Физические    | Целостность  |  |  |   |  |
| 3.6. | Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей | Мясо<br>Рыба<br>Птица                | Биологические | Сальмонеллы,<br>БГКП (колиформы),  | Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение чистоты производственных помещений                             | Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции   |   |  |
|      |   |                                      | Химические    | -  |  |  | -   | -  |
|      |   |                                      | Физические    | Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи |  |  | Тщательный осмотр продукции на наличие физических загрязнений | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса |
| 3.7. | Очистка   | Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень  | Биологические | БГКП (колиформы),<br>S. Aureus   | Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение чистоты производственных помещений                             | Неудовлетворительное санитарное состояние оборудования, столов, инвентаря и \ или несоблюдение правил личной гигиены работников. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции   |   |  |
|      |   |                                      | Химические    | Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль  |  |  | Отбраковка гнилых овощи, фрукты, ягоды, зелень                | Неудовлетворительный осмотр продукции при мытье или при сортировке               |
|      |   |                                      | Физические    | Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие  |  |  | Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка         | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства | Наименование продукции/ сырья | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования  | Причины возникновения   |
|------|-------------------|-------------------------------|---------------|---|---|---|
|      |                   |                               |               | личные вещи, очистки  | на наличие кожуры, гнилых   |   |
|      |                   | Вареное яйцо                  | Биологические | Сальмонеллы<br>БГКП,<br>S. Aureus   | Соблюдение температуры и время во время варки яиц. Чистое оборудование, столы, инвентарь. Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений                                | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции   |
|      |                   |                               | Химические    | -   | -   |   |
|      |                   |                               | Физические    | Волосы, ногти, эпителий.<br>Скорлупа  | Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса  |
| 3.8. | Процеживание      | Бульон                        | Биологические | Сальмонеллы,<br>БГКП<br>E. coli,<br>S. Aureus   | Чистое оборудование, инвентарь. Соблюдение чистоты производственных помещений Соблюдение правил личной гигиены работников. Контроль воды в соответствии с ППК. Обработка яйца                                       | Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря. Плохое качество воды. Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение инструкции по обработке яйца и варке бульона (t, время). Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции |
|      |                   |                               | Химические    | Моющие и \или дезинфицирующие средства  | Тщательное промывание проточной водой используемого оборудования и инвентаря  | Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря проточной водой   |
|      |                   |                               | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки пены, костей от бульона, скорлупы яйца                          | Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса  |
| 3.9. | Просеивание       | Сыпучие продукты              | Биологические | -   | -   |   |
|      |                   |                               | Химические    | -   | -   |   |
|      |                   |                               | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных. | Соблюдение правил личной гигиены работников. Применение магнита для удаления металлических примесей. Соответствующий размер ячеек сита под данный вид продукции. Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами | Несоблюдение правил личной гигиены работников и инструкциям по обработке продукции. Неудовлетворительный входной контроль   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №     | Этап производства  | Наименование продукции/ сырья                                    | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования  | Причины возникновения  |
|-------|--|--|---------------|---|---|--|
| 3.10. | Растворение  | Сахар, соль  | Биологические | -   |   |  |
|       |  |  | Химические    | -   |   |  |
|       |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных                        | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Применение магнита для удаления металлических примесей. Тщательное просеивание соли и сахара.<br>Проверка мешков и пакетов на повреждение грызунами | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный входной контроль  |
| 3.11  | Взбивание  | Яйцо   | Биологические | Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАнМ S. Aureus   | Чистое оборудование, инвентарь. Соблюдение чистоты производственных помещений и правил личной гигиены работников. Контроль воды в соответствии с ППК.<br>Обработка яйца                             | Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря. Несоблюдение правил личной гигиены работников. Несоблюдение инструкции по обработке яйца. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции |
|       |  |  | Химические    | Моющие и \или дезинфицирующие средства  | Тщательное промывание проточной водой используемого оборудования и инвентаря  | Неудовлетворительная обработка оборудования и инвентаря проточной водой  |
|       |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца   | Соблюдение правил личной гигиены работников и соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса   |
| 3.12. | Замес  | Тесто  | Биологические | -   |   |  |
|       |  |  | Химические    | -   |   |  |
|       |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Тщательное просеивание муки и применение магнита при просеивании.   | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при просеивании муки и разбивания яиц.   |
| 3.13  | Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов | Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты | Биологические | Сальмонеллы БГКП S. Aureus КМАФАМ L/monocytogeous   | Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и                        | Несоблюдение правил личной гигиены работников<br>Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №        | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья  | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования  | Причины возникновения  |
|----------|---|--|---------------|--|---|--|
|          |   |  | Химические    | -  | инвентаря   |  |
|          |   |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости . Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.                | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный визуальный контроль при отделении несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей (костей, кожи).                                   |
| 3.14     | Формование и панирование  | Рыбные п\ф<br>Мясные п\ф<br>Овощные п\ф  | Биологические | Сальмонеллы<br>S. Aureus<br>V. Parahaemolyticus,<br>плесень,<br>дрожжи   | Соблюдение правил личной гигиены работников. Проверка ветеринарных справок на продукцию при приемке продукции. Соблюдение чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря. | Несоблюдение правил личной гигиены работников<br>Неудовлетворительный входной контроль. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции  |
|          |   |  | Химические    | -  |   |  |
|          |   |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при измельчении продукции или при просеивании сухарной массы и/или муки  |
| <b>4</b> | <b>Тепловая обработка продукции, подготовка к реализации и реализация продукции</b> |  |               |  |   |  |
| 4.1.     | Приготовление кулинарных полуфабрикатов   | Для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке<br>Свежие овощи, фрукты, корни и зелень сырые очищенные нарезанные.<br>Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо<br>Припускание, бланширование | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень   | Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса<br>Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений                      | Несоблюдение правил личной гигиены работников.<br>Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Условия и сроки хранения |
|          |   |  | Химические    | -  | -   | -  |
|          |   |  | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при очистке и мойке продукции.   |
|          |   |  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП   | Соблюдение правил личной гигиены работников и   | Несоблюдение правил личной гигиены работников.<br>Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства  | Наименование продукции/ сырья   | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования  | Причины возникновения   |
|------|--|---|---------------|---|---|---|
|      |  | ассирование, варка овощей   |               | (колиформы), S.aureus   | технологического процесса<br>Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений  | инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Соблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке в соответствии с ТТК  |
|      |  |   | Химические    | -   | -   | -   |
|      |  |   | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.   | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при очистке и мойке продукции,  |
|      |  | Полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые порционные, мелкокусковые) | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень, дрожжи   | Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса<br>Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений  | Несоблюдение правил личной гигиены работников.<br>Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.   |
|      |  |   | Химические    | -   | -   | -   |
|      |  |   | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.  |
| 4.2. | Тепловая обработка продукции для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке | Мясо, рыба, птица, овощи, яйца, крупа, бобовые макаронные изделия, творог, сметана, молоко напитки (компот, морсы), мука, выпечка, сладкие блюда        | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты   | Соблюдение правил личной гигиены работников и технологического процесса<br>Обработка тары, оборудования и инвентаря. Соблюдение чистоты производственных помещений. | Несоблюдение правил личной гигиены работников.<br>Неудовлетворительная обработка тары, оборудования и инвентаря. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Несоблюдение температурного и временного режимов при тепловой обработке продукции в соответствии с ТТК. Хранение фритюрного жира в закрытых ёмкостях при температуре 15 – 30 °С |
|      |  |   | Химические    | Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру  | -   | -   |
|      |  |   | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические  | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение технологического процесса  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и правил технологического процесса<br>Неудовлетворительный контроль при очистке и/или мойке и/или просеивании продукции.  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства               | Наименование продукции/ сырья  | Риски         | Описание рисков   | Меры регулирования  | Причины возникновения   |
|------|---------------------------------|--|---------------|---|---|---|
|      |                                 |  |               | примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.  |   |   |
|      | Продажа Буфетной продукции      | Соки, воды, молочно-кислые изделия, мучные и сахаристые кондитерские изделия, др. покупные товары  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень,         | Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного режима. Отслеживание поставщиков и сроков реализации   | Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режима.  |
| 4.3. | Приготовление готовой продукции | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>-мясные<br>-рыбные<br>-овощные<br>-крупяные<br>-мучные<br>-из творога<br>Гарниры<br>Сладкие блюда, напитки | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus,   | Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов   | Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции |
|      |                                 |  | Химические    | Содержание токсичных веществ в воде. Моющие и дезинфицирующие вещества, радионуклиды, аллергены, микотоксины, пестициды | Соблюдение контроля продукции и воды в соответствии с ППК. Отслеживание поставщиков сырья   | Неудовлетворительный контроль воды и сырья. Неудовлетворительный аудит поставщиков. Некачественная обработка тары и оборудования, инвентаря водой   |
|      |                                 |  | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.  | Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты производственных помещений  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения   |
| 4.4. | Хранение готовой продукции      | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>-мясные<br>-рыбные<br>-овощные<br>-крупяные<br>-мучные<br>-из творога<br>Гарниры<br>Сладкие блюда          | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень          | Соблюдение правил личной гигиены работников. Обработка посуды Соблюдение чистоты производственных помещений. Соблюдение температурного и временного режимов. В соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03, 2.4.5.2409-08 | Несоблюдение правил личной гигиены работников. Неудовлетворительный входной контроль. Несоблюдение температурного и временного режимов. Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции |
|      |                                 |  | Химические    | -   | -   | -   |
|      |                                 |  | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.  | Соблюдение правил личной гигиены работников. Соблюдение чистоты   | Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №    | Этап производства            | Наименование продукции/ сырья   | Риски                                      | Описание рисков  | Меры регулирования   | Причины возникновения  |                            |                  |
|------|------------------------------|---|--|--|--|--|----------------------------|------------------|
|      |                              | напитки   |  |  | производственных помещений   |  |                            |                  |
| 4.5. | Реализация готовой продукции | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>-мясные<br>-рыбные<br>-овощные<br>-крупяные<br>-мучные<br>-из творога<br>Гарниры<br>Сладкие блюда,<br>напитки | Биологические                              | Сальмонеллы,<br>КМАФАнМ, БГКП<br>(колиформы), S.aureus, E. Coli,<br>S.aureus, Proteus, L.monocytogenes,<br>дрожжи, плесень | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Обработка посуды<br>Соблюдение чистоты производственных помещений.<br>Соблюдение температурного и временного режимов | Несоблюдение правил личной гигиены работников.<br>Неудовлетворительный входной контроль.<br>Несоблюдение температурного и временного режимов.<br>Исключение встречных или перекрестных потоков продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции. Замораживание и повторный разогрев продукции |                            |                  |
|      |                              |   |  |  |  | Наименование продукции   | Температура при реализации | Время реализации |
|      |                              |   |  |  |  | горячие блюда (супы, соусы, напитки)   | не менее 75°C              | не более 3 часов |
|      |                              |   |  |  |  | блюда и гарниры  | не менее 65°C              | не более 3 часов |
|      |                              |   | Холодные закуски, салаты из вареных овощей | не более 14°C  | не более одного часа с момента их изготовления и заправки  |  |                            |                  |
|      |                              |   | Салаты из сырых овощей                     |  | Не более 30 мин.   |  |                            |                  |
|      |                              |   | Напитки холодные                           |  | Не более 2 часов   |  |                            |                  |
|      |                              |   | Выпечка                                    | +18-21°C   | Не более 24 часов  |  |                            |                  |
|      |                              |   | Физические                                 | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.   | Соблюдение правил личной гигиены работников.<br>Соблюдение чистоты производственных помещений  | Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения  |                            |                  |

| №    | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья   | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования  | Причины возникновения  |
|------|---|---|---------------|--|---|--|
| 4.6. | Фасовка и упаковка сырья на складе готовой продукции                          | Мясная продукция.<br>Колбасные изделия.<br>Рыбная продукция.<br>Птица .<br>Свежие овощи, фрукты, ягоды.<br>Сушеные фрукты<br>Соленые овощи.<br>Крупы.<br>Мучные кондитерские изделия. | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень | Соблюдение чистоты производственных помещений<br>Обработка посуды.<br>Соблюдение правил личной гигиены работников.  | Несоблюдение температурного и временного режимов.<br>Не была проведена санитарная обработка инвентаря.   |
|      |   |   | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.  | Соблюдение чистоты производственных помещений.<br>Соблюдение правил личной гигиены работников   | Несоблюдение правил личной гигиены работников и помещения.   |
| 4.7  | Транспортировка расфасованной продукции, для распределения по торговым точкам | Мясная продукция.<br>Колбасные изделия.<br>Рыбная продукция.<br>Птица .<br>Свежие овощи, фрукты, ягоды.<br>Сушеные фрукты<br>Соленые овощи.<br>Крупы.<br>Мучные кондитерские изделия. | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень | Соблюдение температурного и временного режимов во время транспортировки   | Несоблюдение температурного и временного режимов, рекомендованного производителем  |
| 4.8. | Фасовка и Транспортировка кулинарной продукции (блюды) по распредам           | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда: мясные, рыбные<br>Овощные, крупяные,   | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень | Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении.<br>Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не | Несоблюдение температурного и временного режимов.<br>Не была проведена санитарная обработка емкостей.<br>Длительность перевозки продукции должна быть не более: 2 часов, при температуре не выше 15С |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства                                  | Наименование продукции/ сырья                      | Риски         | Описание рисков  | Меры регулирования   | Причины возникновения              |
|---|--|--|---------------|--|--|------------------------------------|
|   |  | мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда напитки |               |  | менее 85 °С. Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 °С внутри продукта. Соблюдение чистоты транспортных средств, своевременная сан.обработка по плану. Соблюдение температурного и временного режимов во время транспортировки |                                    |
| 5 | Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов | Упаковка, пищевые отходы, мусор                    | Биологические | Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией | Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные емкости с крышками. Своевременная утилизация отходов по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Обработка бачков дезинфицирующим раствором в соответствии с инструкцией.  | Несвоевременная утилизация отходов |
|   |  |  | Физические    | Грязь, пыль  |  |                                    |

## 4 Определение и анализ рисков

| № | Этап производства  | Наименование продукции/ сырья   | Риски         | Описание рисков   | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения | Ранг |
|---|--|---|---------------|---|---------------------|---------------------------|------|
| 1 | Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов<br>Входной контроль | Свежие овощи, фрукты, ягоды,  | Биологические | Сальмонеллы, яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших  | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины   | 3                   | 2                         | 6    |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, цвет, запах, сортность.  | 1                   | 3                         | 3    |
|   |  | Свежие мясо, мясная продукция.<br>Рыба, рыбная продукция<br>морепродукты. Птица | Биологические | Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды, Антибиотики, Диоксины Загрязнение смазочными материалами, Нитрозоамины   | 3                   | 2                         | 6    |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции   | 1                   | 3                         | 3    |
|   |  | Молочная продукция  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S. Aureus</i> , <i>L. monocytogenes</i>  | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины, Антибиотики, Диоксины, Меламин   | 3                   | 1                         | 3    |
|   |  |   | Физические    | Запах, цвет, целостность упаковки   | 1                   | 1                         | 1    |
|   |  | Масложировая  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи   | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Кислотность жировой фазы, перекисное число, Токсичные элементы, Микотоксины, Радионуклиды, Антибиотики Диоксины   | 3                   | 1                         | 3    |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки  | 1                   | 1                         | 1    |
|   |  | Флодоовощная (соусы, консервы, соленья)   | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи, Молочнокислые микроорганизмы   | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Нитраты, Токсичные элементы, Радионуклиды, Микотоксины   | 2                   | 3                         | 6    |
|   |  |   | Физические    | Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа   | 1                   | 1                         | 1    |
|   |  | Яйцо  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы)  | 4                   | 4                         | 16   |
|   |  |   | Химические    | Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды   | 2                   | 2                         | 4    |
|   |  |   | Физические    | Внешний вид, Целостность скорлупы Целостность   | 1                   | 4                         | 4    |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| № | Этап производства  | Наименование продукции/ сырья  | Риски   | Описание рисков  | Тяжесть последствий   | Вероятность возникновения | Ранг |    |
|---|--------------------|--|---|--|---|---------------------------|------|----|
|   |                    |  |   | скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах.свежесть  |   |                           |      |    |
|   |                    | Зерно и продукты его переработки<br>Крупы<br>Мука<br>Макаронные изделия                                      | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)            | 4   | 4                         | 16   |    |
|   | Химические         |  | Микотоксины, Вредные примеси, бенз(а)перен, Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды | 2  | 3   | 6                         |      |    |
|   | Физические         |  | Цвет, запах, сортность, внешний вид   | 1  | 2   | 2                         |      |    |
|   |                    | Кондитерские изделия<br>Мучные, Сахаристые   | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи,S. Aureus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 4   | 4                         | 16   |    |
|   | Химические         |  | Микотоксины, вредные примеси, бенз(а)перен Пестициды, Токсичные элементы, Радионуклиды  | 2  | 2   | 4                         |      |    |
|   | Физические         |  | Цвет, запах, внешний вид  | 1  | 2   | 2                         |      |    |
|   |                    | Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, кисели, чай<br>Пряности Приправы Крахмал<br>Сахар Соль Дрожжи Мед | Биологические   | Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы)   | 4   | 4                         | 16   |    |
|   | Химические         |  | Пестициды,микотоксины ,Токсичные элементы, Радионуклиды                                 | 2  | 2   | 4                         |      |    |
|   | Физические         |  | Цвет, запах, внешний вид, примеси   | 1  | 3   | 3                         |      |    |
| 2 | Хранение продукции | Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды,  | Биологические   | Соланин для картофеля, плесень. Загрязнение фекалиями и мочой.   | 4   | 4                         | 16   |    |
|   |                    |  | Химические  | Патулин для яблок и облепихи   | 4   | 4                         | 16   |    |
|   |                    |  | Физические  | Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   | 1   | 3                         | 3    |    |
|   |                    |  | Свежие мясо, рыба морепродукты, птица   | Биологические  | Сальмонеллы, <i>L. Monocytogenes</i> , КМАФАнМ,БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующиеклостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом. Гельминты. Загрязнение фекалиями и мочой. | 4                         | 5    | 20 |
|   |                    | Физические   |   | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки для гастрономической продукции Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство          | 2   | 1                         | 2    |    |
|   |                    |  | Молочная продукция  | Биологические  | Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), <i>S.Aureus</i> , <i>L.monocytogenes</i> Загрязнение фекалиями и мочой.  | 4                         | 5    | 20 |
|   |                    | Физические   |   | Запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство  | 2   | 2                         | 4    |    |



| № | Этап производства | Наименование продукции/ сырья   | Риски   | Описание рисков  | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения  | Ранг |   |   |
|---|-------------------|---|---|--|---------------------|--|------|---|---|
|   |                   | Масложировая  | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи. Загрязнение фекалиями и мочой.  | 4                   | 5  | 20   |   |   |
|   |                   |   | Химические  | Кислотность жировой фазы, перекисное число   | 2                   | 2  | 4    |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Внешний вид, запах, цвет, целостность упаковки. Товарное соседство   | 1                   | 2  | 2    |   |   |
|   |                   | Флодоовощная (соусы, консервы, соленья)   | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфатредуцирующие клостридии, Плесени, Дрожжи Молочнокислые микроорганизмы. Загрязнение фекалиями и мочой.                             | 4                   | 4  | 16   |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Целостность упаковки, запах, цвет, внешний вид, наличие бомбажа. Товарное соседство  | 2                   | 2  | 4    |   |   |
|   |                   | Яйцо  | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями и мочой.   | 4                   | 4  | 16   |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Внешний вид, Целостность скорлупы: яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), запах. Свежесть. Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство | 2                   | 3  | 6    |   |   |
|   |                   | Зерно и продукты его переработки<br>Крупы Зерно Мука Макароны изделия   | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Загрязнение фекалиями и мочой.            | 4                   | 4  | 16   |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   | 1                   | 1  | 1    |   |   |
|   |                   | Кондитерские изделия Мучные Сахаристые  | Биологические   | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, Дрожжи, S. Augus, Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязнение фекалиями и мочой.   | 3                   | 1  | 3    |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   | 1                   | 1  | 1    |   |   |
|   |                   | Вкусовые изделия Напитки: кофейные, какао, кисели, чай. Пряности, приправы, крахмал, сахар, соль, дрожжи, мед | Биологические   | Плесени, Дрожжи, сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы). Загрязнение фекалиями   | 3                   | 1  | 3    |   |   |
|   |                   |   | Физические  | Цвет, запах, внешний вид Загрязнение синантропными животными. Товарное соседство   | 1                   | 2  | 2    |   |   |
|   |                   | 3   | Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции | Стекланная тара  | Биологические       | БГКП, S. aureus  | 4    | 2 | 8 |
|   |                   |   |   | Жестяная тара<br>PURE-PACK   |                     | Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки |      |   |   |
|   |                   | Картонные коробки   |   |  |                     |  |      |   |   |
|   |                   | Пищевая пленка Полиэтилено-   |   |  |                     |  |      |   |   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №          | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья         | Риски         | Описание рисков  | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения | Ранг |
|------------|---|---------------------------------------|---------------|--|---------------------|---------------------------|------|
|            |   | вые пакеты<br>Пластиковая тара        |               | бумажной, картонной, стеклянной. Деревянной щепки пластиковой, полиэтиленовой.                     |                     |                           |      |
| 4          | Размораживании  | Мясо<br>Птица<br>Рыба<br>Морепродукты | Биологические | Сальмонеллы, БГКП, КМАФАНМ<br><i>L. Monocytogenes,</i>   | 3                   | 4                         | 12   |
|            |   |                                       | Физические    | Снижение пищевой ценности  | 1                   | 3                         | 3    |
| 5          | Сортировка,<br>Калибровка                                     | Овощи, фрукты                         | Биологические | БГКП, <i>S.aureus</i>  | 3                   | 3                         | 9    |
|            |   |                                       | Химические    | Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции   | 2                   | 2                         | 4    |
|            |   |                                       | Физические    | Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов | 1                   | 1                         | 1    |
| 6          | Обработка   | Свежее яйцо                           | Биологические | КМАФАМ, БГКП, <i>S.aureus</i> , Сальмонеллы  | 3                   | 5                         | 15   |
|            |   |                                       | Химические    | Остатки моющих средств   | 2                   | 2                         | 4    |
|            |   |                                       | Физические    | Целостность  | 1                   | 4                         | 4    |
| 7          | Мойка   | Свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень   | Биологические | БГКП, <i>E. coli</i> , <i>S.aureus</i>   | 3                   | 2                         | 6    |
|            |   |                                       | Физические    | Наличие почвы и других загрязнений на продукте   | 2                   | 2                         | 4    |
|            |   | Свежие мясо, рыба, птица              | Биологические | Сальмонеллы, <i>S.aureus</i> , <i>V. parahaemolyticus</i>  | 3                   | 4                         | 12   |
|            |   |                                       | Физические    | Загрязнение, кости   | 4                   | 2                         | 8    |
|            |   | Крупа и зернобобовые                  | Биологические | Сальмонеллы, <i>S.aureus</i>   | 2                   | 2                         | 2    |
|            |   |                                       | Физические    | Песок, камешки   | 1                   | 1                         | 1    |
|            |   | Сухофрукты                            | Биологические | Сальмонеллы, <i>S.aureus</i>   | 3                   | 3                         | 9    |
|            |   |                                       | Физические    | Песок, камешки   | 3                   | 1                         | 3    |
|            |   | Вода                                  | Биологические | Бактерий группы кишечных палочек.<br>Спорезофильные клостридии, гепатит группы А                   | 4                   | 4                         | 16   |
|            |   |                                       | Химические    | Общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д                                     | 3                   | 4                         | 12   |
|            |   |                                       | Физические    | Запах, вкус, привкус, мутность, цветность  | 1                   | 1                         | 1    |
|            |   | Столовая посуда и приборы             | Биологические | БГКП,  | 4                   | 4                         | 16   |
| Химические | Остатки моющих средств  |                                       | 4             | 2  | 8                   |                           |      |
| Физические | Остатки загрязнений   |                                       | 2             | 2  | 4                   |                           |      |
| 8          | Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей | Мясо<br>Рыба<br>Птица                 | Биологические | Сальмонеллы, БГКП  | 3                   | 1                         | 3    |
|            |   |                                       | Физические    | Остатки костей, кожи, пера, чешуи, Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи   | 2                   | 2                         | 4    |
| 9          | Очистка   | Свежие овощи, фрукты, ягоды,          | Биологические | БГКП, <i>S.aureus</i>  | 4                   | 4                         | 16   |

| №  | Этап производства  | Наименование продукции/ сырья                                    | Риски         | Описание рисков  | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения | Ранг |
|----|--|--|---------------|--|---------------------|---------------------------|------|
|    |  | зелень   | Химические    | Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль  | 3                   | 2                         | 6    |
|    |  |  | Физические    | Волосы, ногти, эпителий. Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, очистки   | 1                   | 3                         | 3    |
|    |  | Вареное яйцо   | Биологические | Сальмонеллы, S.aureus  | 4                   | 4                         | 16   |
|    |  |  | Физические    | Волосы, ногти, эпителий. Скорлупа  | 1                   | 1                         | 1    |
| 10 | Процеживание   | Бульон   | Биологические | Сальмонеллы, БГКП, S.aureus  | 3                   | 2                         | 6    |
|    |  |  | Химические    | Моющие и \или дезинфицирующие средства   | 1                   | 1                         | 1    |
|    |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки пены, костей от бульона, скорлупы яйца   | 2                   | 2                         | 4    |
| 11 | Просеивание  | Сыпучие продукты   | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных.                        | 2                   | 2                         | 4    |
| 12 | Растворение  | Сахар, соль  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных                         | 1                   | 3                         | 3    |
| 13 | Взбивание  | Яйцо   | Биологические | Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАнМ S.aureus   | 3                   | 2                         | 6    |
|    |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца  | 3                   | 2                         | 6    |
| 14 | Замес  | Тесто  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, металлические примеси, камни, песок, экскременты синантропных животных, остатки скорлупы яйца  | 3                   | 2                         | 6    |
| 15 | Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов | Свежее мясо, рыба, субпродукты, мясо птицы, овощи, ягоды, фрукты | Биологические | Сальмонеллы S.aureus ,   | 3                   | 4                         | 12   |
|    |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости . Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.                | 3                   | 2                         | 6    |
| 16 | Формование и панирование   | Рыбные п\ф<br>Мясные п\ф<br>Овощные п\ф                          | Биологические | Сальмонеллы S.aureus , V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи  | 3                   | 2                         | 6    |
|    |  |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кости, очистки овощей. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | 1                   | 1                         | 1    |
| 17 | Приготовление кулинарных   | Для приготовления блюд, которые не подвергаются                  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, гельминты  | 4                   | 4                         | 16   |

| №          | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья  | Риски         | Описание рисков   | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения | Ранг |
|------------|---|--|---------------|---|---------------------|---------------------------|------|
|            | полуфабрикатов  | дальнейшей тепловой обработке Свежие овощи, фрукты, коренья и зелень сырые очищенные нарезанные. Вареные мясо, птица, рыба, вареное яйцо                               | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.  | 2                   | 1                         | 2    |
|            |   | Припускание, бланширование пассирование, варка овощей  | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, гельминты  | 3                   | 2                         | 6    |
|            |   |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная.   | 3                   | 2                         | 6    |
|            |   | Полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые порционные, мелкокусковые)                | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, плесень, дрожжи, гельминты  | 3                   | 2                         | 6    |
| Физические | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. |  | 3             | 2   | 6                   |                           |      |
| 18         | Тепловая обработка продукции для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке  | Мясо, рыба, птица, овощи, яйца, крупа, бобовые макаронные изделия, творог, сметана, молоко напитки (компот, морсы), мука, выпечка, сладкие блюда                       | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты   | 5                   | 3                         | 15   |
|            |   |  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, кожура овощная, песок, мелкие камешки, металлические примеси. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | 1                   | 1                         | 1    |
| 19         | Приготовление готовой продукции   | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда: мясные, рыбные<br>Овощные, крупяные, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки, выпечка | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты   | 3                   | 5                         | 15   |
|            |   |  | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.  | 2                   | 3                         | 6    |
| 20         | Фасовка и упаковка сырья на складе  | Мясная продукция.<br>Колбасные изделия.<br>Рыбная продукция.   | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты   | 2                   | 3                         | 6    |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| №  | Этап производства   | Наименование продукции/ сырья   | Риски         | Описание рисков   | Тяжесть последствий | Вероятность возникновения | Ранг |
|----|---|---|---------------|---|---------------------|---------------------------|------|
|    | готовой продукции   | Птица<br>Свежие, овощи, фрукты, ягоды.<br>Сушеные фрукты<br>Соленые овощи.<br>Крупы.<br>Мучные кондитерские изделия.  | Физические    | Волосы, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль. Скотч, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | 2                   | 3                         | 6    |
| 21 | Транспортировка расфасованной продукции, для распределения по торговым точкам | Мясная продукция.<br>Колбасные изделия.<br>Рыбная продукция.<br>Птица<br>Свежие, овощи, фрукты, ягоды.<br>Сушеные фрукты<br>Соленые овощи.<br>Крупы.<br>Мучные кондитерские изделия | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты   | 3                   | 5                         | 15   |
| 22 | Реализация кулинарной продукции   | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда: мясные, рыбные<br>Овощные, крупяные, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки                       | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень                                    | 4                   | 4                         | 16   |
|    |   |   | Физические    | Волосы, ногти, пуговицы, серьги, мелкие личные вещи, пыль.  | 1                   | 2                         | 2    |
| 23 | Фасовка и Транспортировка кулинарной продукции (блюд) по точкам потребления   | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда: мясные, рыбные<br>Овощные, крупяные, мучные, из творога, Гарниры, Сладкие блюда, напитки                       | Биологические | Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S.aureus, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень                                    | 4                   | 4                         | 16   |
| 24 | Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов                            | Упаковка, пищевые отходы, мусор   | Биологические | Разложение пищевых отходов и выделение токсинов. Перекрестное заражение с готовой продукцией                                | 4                   | 4                         | 16   |
|    |   |   | Физические    | Грязь, пыль   | 3                   | 4                         | 12   |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

### 5 ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ (МЕТОД «Дерево принятия решений»)

| Этап производства/<br>продукт  | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.               | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|--|--|--|---|--|--|--------|
| <b>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>  | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, КМАФАнМ,БГКП (колиформы), <i>L.Monocytogenes</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом.<br>Гельминты. <b>Физические</b> Внешний вид, цвет, запах, сортность, бумага и упаковочные материалы, загрязнение отходами жизнедеятельности птиц, насекомых  | ДА → II.<br><br>Существует входной контроль  | ДА<br><br>Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня  |  |  | ККТ 1  |
| <b>Хранение продукции</b><br>Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба морепродукты, птица мясосодержащие продукты, гастрономия молочная, масложировая плодовоовощная (соусы, консервы, соленья)продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, <i>L.Monocytogenes</i> , КМАФАнМ,БГКП (колиформы), <i>V. parahaemolyticus</i> - для морской рыбы, сульфитредуцирующие клостридии для рыбной продукции, упакованной под вакуумом.<br>Гельминты. <b>Химические</b> Микотоксины. Элементы дезинфицирующих средств, моющих средств<br><b>Физические</b> Внешний вид, цвет, запах Загрязнение синантропными животными (насекомыми)<br>Цельность упаковки. Товарное | ДА → II.<br>Существует отслеживание и регулирование температурного, влажностного и временного режимов.<br>Существует контроль за сроками хранения.<br>Существует контроль распределения продовольственных товаров согласно товарному соседству | ДА<br>Этап предназначен специально для снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня  |  |  | ККТ 2  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт   | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|---|--|--|---|--|--|--------|
|   | соседство  |  |   |  |  |        |
| <b>Расстраивания поступившего сырья и подготовки его к производству</b><br>Стекланная тара<br>Жестяная тара<br>PURE-PACK<br>Картонные коробки<br>Пищевая пленка<br>Полиэтиленовые пакеты,<br>Пластиковая тара | <b>Физический</b><br>Остатки упаковки, личные вещи (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти) Скотч, инородные включения упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, стеклянной. Деревянной щепки пластиковой, полиэтиленовой.     | ДА → II.<br><br>Существует меры санитарной гигиены, а также инструкции по распаковке продукции   | НЕТ → III<br>Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом  | ДА → IV<br><br>Существует риск травмы путем попадания остатков тары в продукцию  | ДА<br><br>Следующий технологический этап очистка тары и упаковки от поверхностных загрязнений снизит риск  | КТ 1   |
| <b>Размораживание</b><br>Мясо<br>Птица<br>Рыба  | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, КМАФАнМ, L.Monocytogenes, БГКП<br><b>Физические</b> Снижение пищевой ценности   | ДА → II<br>Существует контроль температуры разморозки и время разморозки   | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск пищевого отравления в результате прокисания и порчи продукции   | ДА<br>Этап сортировки и обработки продукции  | КТ 2   |
| <b>Сортировка, Калибровка</b>   | <b>Биологические</b> БГКП, S. Aureus<br><b>Химические</b> Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции. <b>Физические</b> Наличие продуктов с признаками порчи и гниения и неправильной формы, наличие посторонних предметов | ДА → II<br>Существует контроль качества товара в случае, если качественные характеристики товара снизились в процессе хранения   | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск пищевого отравления в результате порчи продукции  | ДА<br>Соблюдение сроков годности (хранения).Визуальный контроль  | КТ 3   |
| <b>Обработка свежего яйца</b>   | <b>Биологический</b><br>S. Aureus, КМАФАМ, БГКП, Сальмонеллы<br><b>Химические</b> Остатки моющих средств   | ДА → II.<br>Соблюдение инструкции мойки яйца   | ДА<br>Этап предназначен для снижения риска заражения сальмонеллезом и др. пат.м\ф   |  |  | ККТ 3  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт  | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|--|--|--|---|--|--|--------|
| Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей (Мясо, Рыба, птица)  | <b>Биологические</b> (БГКП, S. Aureus ),<br><b>Химические</b> Осмотр на наличие гнили или с признаками порчи продукции <b>Физические</b> (оболочка, кожура, семена, косточки, чешуя, кости, внутренности и прочее.)                    | ДА → II<br>Существует контроль качества. Соблюдение мер гигиены персоналом   | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск травмы путем попадания остатков несъедобных частиц в продукцию.<br>Существует риск отравления   | ДА<br>Визуальный контроль  | КТ 4   |
| Очистка (обработка) продуктов, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке (свежий овощи, фрукты, ягоды, зелень, вареные яйца, мясо отварное) и приготовление блюд из этих продуктов без дальнейшей тепловой обработки | <b>Биологический</b> Сальмонеллы, БГКП, E. coli, S.aureus <b>Химические</b> Патулин для яблок, солонин для картофеля, гниль Моющие и \или дезинфицирующие средства.<br><b>Физические</b> Кожура, мелкие семечки                        | ДА → II<br>Существуют меры санитарного контроля.<br>Существуют инструкции по обработке (мойки) продуктов   | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск отравления  | ДА<br>Визуальный контроль.<br>Соблюдение правил обработки (мойки) продуктов. Повторная обработка (промывка) продуктов  | КТ 5   |
| Процеживание (Бульон)  | <b>Биологические</b> Сальмонеллы, БГКП, E. coli, S. Aureus<br><b>Химические</b> Моющие и \или дезинфицирующие средства<br><b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы) остатки пены, костей от бульона, скорлупы яйца | ДА → II<br>Существуют меры санитарного контроля.<br>Соблюдение мер гигиены персоналом.<br>Соблюдение инструкций по дезинфекции кухонной посуды.<br>Соблюдение технологий приготовления   | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск отравления. Существует риск травмы путем попадания посторонних предметов в продукцию.   | ДА<br>Визуальный контроль.<br>Повторное процеживание.<br>Использование промаркированной посуды   | КТ 6   |
| Просеивание (Сыпучие продукты)   | <b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала   | ДА → II<br>Существуют меры   | НЕТ → III<br>Этап является  | ДА → IV<br>Существует риск травмы  | ДА<br>Визуальный контроль.   | КТ 7   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт   | Выявленный риск   | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|---------------------------------|---|--|---|--|--|--------|
|                                 | (волосы, ногти, эпителий), металлопримеси, мелкие камушки, песок, древесные палочки, синантропные животные (куколки насекомых, личинки, гусеницы и их отходы жизнедеятельности), мелкие личные вещи   | визуального контроля.<br>Соблюдение мер гигиены персоналом.<br>Соблюдение правил технологического процесса   | обязательным технологическим процессом  | путем попадания посторонних предметов в продукцию.   | Повторное просеивание.<br>Использование специальной промаркированной посуды (сито, решето)   |        |
| Растворение (сахар-песок, соль) | <b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), металлопримеси, мелкие камушки, песок   | ДА → II<br>Существуют меры визуального контроля.<br>Соблюдение мер гигиены персоналом.<br>Соблюдение правил технологического процесса  | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск травмы путем попадания посторонних предметов в продукцию.   | ДА<br>Визуальный контроль.   | КТ 8   |
| Взбивание (Яйцо)                | <b>Биологические</b> Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАнМ, S. Aureus<br><b>Химические</b> Моющие и \или дезинфицирующие средства<br><b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти) мелкие личные вещи, остатки скорлупы яйца | ДА → II<br>Существуют меры визуального контроля.<br>Соблюдение мер гигиены персоналом.<br>Соблюдение правил технологического процесса  | НЕТ → III<br>Этап является обязательным технологическим процессом   | ДА → IV<br>Существует риск отравления.<br>Существует риск травмы путем попадания посторонних предметов в продукцию.  | ДА<br>Визуальный контроль.<br>Соблюдение правил дезинфекции кухонной посуды  | КТ 9   |
| Замес                           | <b>Биологические</b> Сальмонеллы, БГКП, E. coli, КМАФАнМ, S. Aureus<br><b>Химические</b> Моющие и \или дезинфицирующие средства<br><b>Физические</b> Волосы, пуговицы,  | ДА → II<br><br>Соблюдение правил технологического  | НЕТ → III<br>Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным  | НЕТ<br>Существуют меры обязательных предупреждающих действий   |  | КТ 10  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт                                    | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|--|--|--|---|--|--|--------|
|  | серьги, мелкие личные вещи, Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), металлопримеси, элементы технологического оснащения, тары, остатки скорлупы яйца, мелкие личные вещи   | процесса. Соблюдение инструкции дезинфекции технологического оборудования.<br>Соблюдение правил гигиены персоналом   | тех.процессом   |  |  |        |
| Измельчение для приготовления фаршей, напитков из ягод и фруктов | <b>Биологические</b> Сальмонеллы , БГКП, S. Aureus, КМАФАМ,L/monacytogeus<br><b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), мелкие личные вещи, кости (мяса, птицы, рыбы), мелкие семечки часть упаковочных материалов, элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования, загрязнения смазочными материалами | ДА → II.<br>Соблюдение инструкции дезинфекции технологического оборудования.<br>Соблюдение правил гигиены персоналом   | НЕТ→III<br>Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом  | НЕТ<br>Существуют меры обязательных предупреждающих действий   |  | КТ 11  |
| Формование и панирование (Рыбные п(ф) Мясные п(ф) Овощные п(ф))  | <b>Биологические</b> Сальмонеллы , S. Augeus, V. Parahaemolyticus, плесень, дрожжи<br><b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), кости (мясные, рыбные), очистки овощей   | ДА → II.<br>Соблюдение правил технологического процесса<br>Соблюдение правил гигиены персоналом.<br>Проверка ветеринарных справок (мясо, рыба)   | НЕТ→III<br>Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом  | НЕТ<br>Существуют меры обязательных предупреждающих действий   |  | КТ 12  |
| Мойка Столовая посуда и кухонные                                 | <b>Биологические</b> БГКП, S. Aureus, Гельминты<br><b>Химические</b> Патулин   | ДА → II.<br>Соблюдение инструкции  | НЕТ→III<br>Этап не снижает  | НЕТ<br>Существуют меры   |  | КТ 13  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт  | Выявленный риск   | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ       |
|--|---|--|---|--|--|--------------|
| приборы  | для яблок, гниль ,Остатки моющих средств  | мойки столовой посуды и кухонных приборов. Использование разрешенных моющих и дезинфицирующих средств  | вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом   | обязательных предупреждающих действий  |  |              |
| <b>Приготовление кулинарной продукции (тепловая обработка)</b><br>Холодные закуски, салаты<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>Гарниры<br>Сладкие блюда, напитки  | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП (колиформы), Proteus, L.monocytogenes, плесени, дрожжи<br><b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), продукты износа машин и оборудования. Содержание токсичных веществ в воде   | <b>ДА → II.</b><br>Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров<br>Соблюдение технологических процессов. Соблюдение правил гигиены персоналом.  | <b>ДА</b><br>Этап предназначен для устранения риска пищевых отравлений и возникновения интоксикаций за счет заражения патогенной микрофлорой вирусами, гельминтами                          | <b>НЕТ → III</b><br>Этап является обязательным технологическим процессом   | <b>НЕТ</b><br>Существует программа обязательных предупреждающих действий   | <b>ККТ 4</b> |
| <b>Тепловая обработка продукции для приготовления блюд, которые не подвергаются дальнейшей тепловой обработке (Мясо, рыба, птица, овощи, яйца, крупа, бобовые макаронные изделия, творог, сметана, молоко напитки (компот, морсы), мука, выпечка, сладкие блюда)</b> | <b>Биологические</b> Сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, E. Coli, Proteus, L.monocytogenes, дрожжи, плесень, гельминты <b>Химические</b> Канцерогенные вещества при жарке во фритюре и или в жиру<br>Содержание токсичных веществ в воде <b>Физические</b> Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), мелкие личные вещи, кожура овощная, мелкий песок, камешки, металлопримеси. | <b>ДА → II.</b><br>Существуют меры санитарного контроля. Соблюдение технологических процессов. Соблюдение правил гигиены персоналом.   | <b>НЕТ → III</b><br>Этап не снижает вероятность опасного фактора, т.к. является промежуточным тех.процессом   | <b>НЕТ</b><br>Существуют меры обязательных предупреждающих действий  |  | КТ 14        |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт  | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА.Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ       |
|--|--|--|---|--|--|--------------|
|  | Фрагменты упаковки (бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой).                                 |  |   |  |  |              |
| <b>Хранение и реализация кулинарной продукции</b><br>Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>Гарниры<br>Сладкие блюда, напитки | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП, Proteus, L.monocytogenes, плесени, дрожжи | <b>ДА → II.</b><br>Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров (временные сроки, температура)  | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап является обязательным технологическим процессом   | <b>ДА → IV</b><br>Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микрофлорой  | <b>НЕТ</b><br>Следующего этапа для устранения или снижения риска пищевых отравлений нет  | <b>ККТ 5</b> |
| <b>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря</b>   | <b>Биологический</b><br>Сальмонеллы, КМАФАнМ, E. Coli, БГКП, Proteus, L.monocytogenes, плесени, дрожжи | <b>ДА → II.</b><br>Существуют меры санитарного контроля. А также контроль за санитарном состоянием помещения. Контроль дезинфекции и мойки помещений. Соблюдение инструкций мойки и дезинфекции оборудования                     | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап является обязательным технологическим процессом   | <b>ДА → IV</b><br>Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микрофлорой  | <b>НЕТ</b><br>Не существует следующего этапа для устранения или снижения риска пищевых отравлений  | <b>ККТ 6</b> |
| <b>Транспортировка продуктов питания, для распределения по торговым точкам</b>   | КМАФАнМ, E. Coli, БГКП, Proteus, L.monocytogenes, плесени, дрожжи                                      | <b>ДА → II.</b><br>Существуют меры санитарного контроля. А также контроль технологических параметров (временные сроки, температура)  | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап является обязательным технологическим процессом   | <b>ДА → IV</b><br>Существует риск пищевого отравления в результате заражения патогенной микрофлорой  | <b>ДА</b><br>Существует этап, последующей переработки продукции  | КТ 14        |
| <b>Вода</b>  | <b>Биологический</b>   | <b>ДА → II</b>   | <b>НЕТ → III</b>  | <b>ДА → IV</b>   | <b>ДА</b>  | КТ 15        |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| Этап производства/<br>продукт  | Выявленный риск  | I. Существует ли меры предупреждающего контроля?<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (II.)<br>Если НЕТ. Нужен ли на данном этапе контроль для безопасности?<br>Если ДА. Изменить этап или продукт.<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ. | II. Предназначен ли этап специально для устранения или снижения вероятности опасного фактора до приемлемого уровня?<br>Если ДА. Этап является ККТ.<br>Если НЕТ. Продолжаем анализ → (III.). | III. Может ли риск возникновения опасного фактора превысить допустимый уровень(-ни) и могут ли они повыситься до неприемлемых уровней?<br>Если НЕТ. Этап не является ККТ.<br>Если ДА. Продолжаем анализ → (IV.). | IV. Устранит ли следующий шаг выявленный опасный фактор(ы) или снизит их вероятность до приемлемого уровня (уровней)?<br>Если НЕТ. Этап является ККТ.<br>Если ДА. Этап не является ККТ.<br>Этап оценивается как КТ | ККТ/КТ |
|--|--|---|---|--|--|--------|
|  | Бактерий группы кишечных палочек.<br>Спормезофильные клостридии, гепатит группы А  | Существует контроль в рамках ППК  | Вода является одним из компонентов для приготовления блюд и средством для очистки от загрязнений на этапе мойки   | При нерегулярном прохождении испытаний в рамках ППК возрастает риск интоксикации при заражении патогенными бактериями и вирусами   | Этап кипячения и варки. Исследования в рамках ППК  |        |
| <b>Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов</b>  | <b>Биологические</b> Плесневые грибы, гнилостные микроорганизмы, плодовая гниль<br><b>Перекрестное заражение с готовой продукцией; Химические</b> Выделение токсичных элементов (сероводород, углекислота);<br><b>Физические</b> Грязь, пыль, фрагменты упаковки | ДА → II.<br>Существует график утилизации и вывоза ТБО И БО  | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап входит в обязательный технологический процесс по производству продукции   | <b>НЕТ</b><br>Существует меры обязательных предупреждающих действий  |  | КТ 16  |
| <b>Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)</b>   | <b>Биологические</b> Патогенные микроорганизмы, микроорганизмы-продуценты, споры<br><b>Химические</b> (насыщенность воздуха химикатами);<br><b>Физические</b> Грязь, пыль, уровень напряженности работы, освещенность, шум, уровень температуры и влажности      | ДА → II<br>Существует контроль в рамках ППК   | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап входит в обязательный технологический процесс по производству продукции   | <b>НЕТ</b><br>Существует меры обязательных предупреждающих действий  |  | КТ 17  |
| <b>Мед.осмотр персонала, гигиеническая подготовка и аттестация по санитарным занятиям, оформление мед.книжки</b> | <b>Биологические</b> инфекционные, гнойничковые, глистные заболевания.   | ДА → II<br>Существует контроль в рамках ППК   | <b>НЕТ → III.</b><br>Этап входит в обязательный технологический процесс по производству продукции   | <b>НЕТ</b><br>Существует меры обязательных предупреждающих действий  |  | КТ 18  |

## 6 КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ, МОНИТОРИНГ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

| ККТ | Этап производственного процесса  | Операция  | Критические пределы   | Мониторинг  |   |  |                                     |   | Корректирующие действия  |
|-----|--|---|---|---|---|--|-------------------------------------|---|--|
|     |  |   |   | Место контроля  | Меры контроля   | Периодичность                              | Ответственный                       | Регистрация данных  |  |
| 1   | <b>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>  | Контроль приемки продукции  | В соотв. с ТР ТС 021/2011<br>Отсутствие маркировки со сроками годности на контейнерах с продукцией.<br>Несоответствие товаросопроводительной документации.<br>Поврежденная упаковка.                | Склад   | Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, товаросопроводительным документам | По мере поступления новой партии продукции | Зав. складом/<br>Зав. производством | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Отбраковка при отсутствии документов и маркировки на упаковке, несоответствующего внешнего вида.<br>Уведомление поставщика   |
| 2   | <b>Хранение продукции</b><br>(Гастрономия: мясная, молочная, рыбная. Молочная продукция, масло-жировая, плодовоовощная, яйцо). | Контроль температуры влажности и сроков хранения охлажденной продукции    | <b>В соответствии с НТД поставщика</b><br>Температура от +1 С до +6С<br>от - 2 С до -12С(рыбная)<br>Влажность от 75% до 85%<br>Срок хранения в соотв. со сроком указанным на упаковке производителя | Среднетемпературная и низкотемпературная холодильная камеры | Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале   | Ежедневно                                  | Зав. складом/<br>Зав. производством | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  | Контроль на наличие термометров/гигрометры психрометрические<br>Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер и кладовых. Обработка и мойка холодильных камер в соответствии с графиком, влажная уборка сухих кладовых.<br>Соблюдение эксплуатации оборудования<br>Ремонт оборудования в случае его неисправности |
| 2   | <b>Хранение продукции</b><br>(свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды)  | Контроль температуры влажности и сроков хранения плодовоовощной продукции | <b>В соответствии с НТД поставщика</b><br>Температура от +4С до +15С<br>Влажность от 80% до 90%<br>Срок хранения в соотв. со сроком и условиями хранения указанным на упаковке производителя        | Среднетемпературная холодильная камера<br>Овощная кладовая  | Замер температуры в холодильной камере ежедневно с регистрацией в журнале   | Ежедневно                                  | Зав. складом/<br>Зав. производством | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  |  |
| 2   | <b>Хранение мороженой</b>  | Контроль температуры  | <b>В соответствии с НТД поставщика</b>  | Низкотемпературная  | Замер температуры в   | Ежедневно                                  | Зав. складом/<br>Зав.               | Журнал учета  |  |

| ККТ | Этап производственного процесса                         | Операция                               | Критические пределы   | Мониторинг                           |  |                         |   |  | Корректирующие действия  |
|-----|---|--|---|--------------------------------------|--|-------------------------|---|--|--|
|     |   |  |   | Место контроля                       | Меры контроля  | Периодичность           | Ответственный                                     | Регистрация данных   |  |
|     | продукции   | влажности и сроков хранения            | Температура<br>Не выше – 18С<br>Влажность<br>от 80% до 95%<br>Срок хранения в соотв.<br>со сроком указанным<br>на упаковке<br>производителя | холод-я<br>камеры                    | холодильной<br>камере ежедневно<br>с регистрацией в<br>журнале   |                         | производством                                     | температу<br>рного<br>режима<br>холодильн<br>ого<br>оборудова<br>ния |  |
| 3   | Обработка свежего яйца                                  | Контроль обработки яйца                | Контроль концентрации растворов, ополаскивание проточной водой в течении 5 минут в соответствии действующей тех.инструкцией                 | Участок обработки яйца               | Замер времени и концентрации обработки яйца  | В соответствии и с меню | Повар/ Зав.<br>производством                      | Чек-лист замера времени обработки                                    | Контроль на наличие инструкций на рабочем месте. Наличие дез.средств и необходимого инвентаря. Прием моющих и дезинфицирующих средств строго по сопроводительной документации и подтверждающей ее безопасность |
| 4   | Приготовление кулинарной продукции (тепловая обработка) | Контроль температуры и времени         | Температура в центре продукта должна быть не ниже 75С.<br>Контроль времени тепловой обработки в соответствии с ТТК                          | Горячий цех                          | Замер температуры и времени<br>Соблюдение технологических режимов и норм в соответствии с ТТК и с СанПин 2.3.6.1079-01, 2.4.5.2409-08<br>Требования к персоналу в соотв. с ОСТ 28-1-95 и ГОСТ Р 50935-96 | В соответствии и с меню | Зав.<br>производством<br>бракераж<br>ная комиссия | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции                        | Наличие ТТК.<br>Контроль времени и температуры в соответствии с ТТК<br>Бракераж готовой продукции  |
| 5   | Хранение полуфабрикатов<br>Вареные овощи, вареные яйца, | Контроль температуры и сроков хранения | Температура от +2С до +6С<br>Срок хранения : 3 часа   | Среднетемпературный холодильный шкаф | Замер температуры и времени  | В соответствии и с меню | Зав.<br>производством                             | Чек-лист хранения полуфабрикатов                                     | Контроль времени и температуры, санитарные требования  |

|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| ККТ                                       | Этап производственного процесса                         | Операция  | Критические пределы   | Мониторинг  |  |   |  |  | Корректирующие действия  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|--|--|--|---|---|
|   |   |   |   | Место контроля  | Меры контроля  | Периодичность                                   | Ответственный  | Регистрация данных                               |  |   |   |
|   | отварное мясо   | продукции   | 6 часов (овощи неочищенные)   |   |  |   |  |  | Соблюдение эксплуатации оборудования<br>Ремонт оборудования в случае его неисправности |   |   |
| 5   | Хранение и реализация кулинарной продукции              | Контроль температуры и сроков реализации блюд             | Наименование блюд   | t, °C   | Т, не более  | Линия раздачи (мармит, холод-й прилавок, буфет) | Сроки реализации и температура<br>Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. В соответствии с инструкцией сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте | В соотв. с меню и ассортиментом буфетной прод-ии | Зав. производством/буфетчица распредов   | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов. |
| горячие блюда (супы, соусы, напитки)      |   |   | не >75  | 2ч  |  |   |  |  |  |   |   |
| блюда и гарниры                           |   |   | не >65  |   |  |   |  |  |  |   |   |
| Холод-е закуски, салаты из вареных овощей |   |   | не < 14   | 1ч с момента их изг. и заправки<br>3ч. незаправленные |  |   |  |  |  |   |   |
| Салаты из сырых овощей                    |   |   |   | 30 мин.   |  |   |  |  |  |   |   |
| Напитки холод-е                           |   |   |   | 2 ч.  |  |   |  |  |  |   |   |
| Выпечка                                   |   |   | +18-+21   | 24 ч.   |  |   |  |  |  |   |   |
| 6   | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Контроль санитарных режимов, контроль мойки и дезинфекции | Использование разращенных моющих и дезинфицирующих средств.<br>Соблюдение графика | Склад. Пищеблок                                       | Сроки проведения мойки, дезинфекции помещений, оборудования, | Уборка помещения Согласно графику уборок,       | Зав. складом/повар   | График уборок                                    | Соблюдение инструкций по обработке помещений, оборудования и                           |   |   |



|            |                  |            |  |
|------------|------------------|------------|--|
| ПЛАН ХАССП | Дата: 28.09.2015 | Редакция 3 |  |
|------------|------------------|------------|--|

| ККТ | Этап производственного процесса | Операция  | Критические пределы | Мониторинг     |                                   |   |               |                    | Корректирующие действия                                |
|-----|---------------------------------|---|---------------------|----------------|-----------------------------------|---|---------------|--------------------|--|
|     |                                 |   |                     | Место контроля | Меры контроля                     | Периодичность                                     | Ответственный | Регистрация данных |  |
|     |                                 | помещения, оборудования и инвентаря. Контроль за моющими средствами | уборка помещения.   |                | инвентаря<br>Кратность проведения | ежедневно<br><br>Дезинфекция помещения-ежемесячно |               |                    | инвентаря<br>Санитарная обработка помещений по графику |