

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«Северная Столица»**



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ГРУППЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

г. Санкт-Петербург

2021

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее Положение вступает в силу в соответствии с Приказом от 02.03.2020 г «О создании рабочей группы и назначению координатора группы по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности основанной на принципах ХАССП».

Согласно п. 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС) при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, производитель (изготовитель) должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Данное положение определяет основные задачи, подчиненность, взаимоотношения с подразделениями предприятия, а также устанавливает права и ответственность координатора и членов группы безопасности пищевой продукции.

Требования настоящего положения являются обязательными.

## 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Координатор группы ХАССП и члены рабочей группы назначаются Приказом генерального директора предприятия.

2.2 Назначение производится на период разработки, внедрения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП. Координатор, а также члены рабочей группы ХАССП подчиняются непосредственно генеральному директору.

2.3 Освобождение от обязанностей производится приказом генерального директора предприятия.

2.4 Руководство предприятия (согласно структуре и ответственности, существующей на предприятии) устанавливает меру ответственности и уровень полномочий Координатора группы и членов группы ХАССП.

2.6 Проведению работ по созданию и внедрению принципов управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП должно предшествовать обучение Генерального директора принципам ХАССП.

2.7 В своей деятельности Координатор группы и члены рабочей группы ХАССП руководствуются:

- государственными правовыми и нормативными актами, регламентирующими производственно-хозяйственную деятельность предприятия;
- организационными и распорядительными документами органов Государственного надзора по профилю осуществляющей деятельности;
- настоящим положением;

- приказами, распоряжениями указаниями генерального директора

2.8 Руководство предприятия для эффективной деятельности группы должно обеспечить:

- время и место для заседаний рабочей группы;
- финансовые средства (обучение, организация работ, консультационные услуги);
- документацию, необходимую для работы группы;
- доступ в подразделения предприятия;
- доступ к источникам информации.

### 3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ГРУППЫ СМБПП

Группа СМБПП не должна формироваться исходя из иерархической структуры предприятия.

Основными задачами группы СМБПП, отвечающей за внедрение системы, на производстве являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при производстве продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасностей;
- определение критических точек технологических процессов на производстве;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора;
- разработка мониторинговых мероприятий;
- разработка корректирующих мероприятий по устраниению или уменьшению опасных факторов;
- разработка и применение процедур проверки эффективности функционирования СМБПП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производство, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

#### 4. ПРАВА И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КООРДИНАТОРА, ТЕХНИЧЕСКОГО СЕКРЕТАРЯ И ЧЛЕНОВ ГРУППЫ СМБПП

Координатор возглавляет группу СМБПП, организует ее работу, принимает участие:

- В формировании группы и внесении изменений в состав группы в случае необходимости;
- В обеспечении первичного и последующих обучений членов группы СМБПП и персонала производства в соответствии с необходимостью;
- В утверждении методов по мониторингу, отбору проб, методикам испытаний, инструкций по контролю качества и безопасности;
- В утверждении поставщиков сырья, вспомогательных материалов, оборудования;
- В утверждении рабочих и должностных инструкций и иных документов, регламентирующих деятельность сотрудников в области безопасности и качества продукции, включая внесение изменений;
- В обеспечении проведения внутренних аудитов и подготовке к внешним аудитам;
- Разрабатывает План проведения внутренних проверок и согласовывает его с высшим руководством;
- Проводит внутренние проверки элементов системы контроля качества продукции;
- Обеспечивает сбор информации для Высшего руководства в части проведения анализа деятельности предприятия.

Координатор осуществляет контроль:

- За работой группы по безопасности;
- За работой привлеченных внешних специалистов;
- За проведением проверки, валидации и калибровки необходимого оборудования;
  - За выполнением согласованного Плана разработки, внедрения и функционирования системы менеджмента по безопасности;
  - За выполнением согласованного Плана проведения технического обслуживания и ремонта производственного помещения, технологического оборудования, инвентаря.
- За санитарно-гигиеническим состоянием производства;
- За соблюдением условий хранения продукции, сырья, вспомогательных материалов.

Координатор обеспечивает:

- Свободное выражение мнений каждого члена группы;
- Доведение до исполнителей решений группы;

- Комфортные условия для бесконфликтной работы группы.

**Технический секретарь** несет ответственность за вверенный ему участок разработки и внедрение принципов ХАССП.

- Подготавливает исходную информацию для разработки принципов управления качеством пищевых продуктов;
- Осуществляет разработку Плана проведения технического обслуживания и ремонта производственного помещения, технологического оборудования, инвентаря;
- Разрабатывает План-график обучения персонала;
- Разрабатывает блок-схемы производственного процесса;
- Разрабатывает План заседаний членов рабочей группы СМБПП;
- Ведет документацию заседаний членов рабочей группы СМБПП;
- Осуществляет регистрацию жалоб и анализ рекламаций потребителей.

**Осуществляет контроль:**

- За своевременностью медицинского контроля персонала;
- За ведением и хранением документации и записей по вопросам безопасности продукции;
- За согласованием текущих документов.

**Члены группы СМБПП**

- В своей деятельности руководствуются государственными правовыми и нормативными актами, регламентирующими производственно – хозяйственную деятельность предприятия; организационными и распорядительными документами органов Государственного надзора по профилю осуществляющей деятельности; настоящим Положением; приказами, распоряжениями, указаниями Генерального директора.
- Имеют представление о прикладных аспектах пищевой микробиологии, владеют принципами ХАССП и методами их применения. Участвуют в описании продукции. А также знают технологические операции и оборудование, используемое в производственном процессе, правила обслуживания оборудования и контрольно – измерительных приборов, ознакомлены со всей нормативной и технической документацией на продукцию.
- Участвуют в заседаниях группы СМБПП.

**5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

Координатор группы СМБПП несет ответственность:

- За своевременную разработку и внедрение принципов системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- За успешное функционирование элементов системы качества

Координатор группы несет персональную ответственность за качество и своевременность выполнения функций группы.

## 6. ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ДОКУМЕНТ

6.1 Право подать предложение на внесение изменений в документ, имеют члены группы ХАССП.

6.2 Решение о принятии предложения на внесение изменений (пересмотре, аннулировании) в документ принимает Генеральный директор при согласовании с Координатором группы ХАССП.

6.3. Изменение в текст Положения вносит Координатор группы.

### Порядок внесения изменений

- Согласовать необходимость внесения изменений;
- Внести изменения в электронную версию документа, выделив измененный текст заливкой желтого цвета;
- Заменить лист в контрольном экземпляре и во всех учетных копиях на бумажном носителе;
- Замененные листы из контрольного экземпляра передаются в Архив, все остальные экземпляры замененных листов аннулируются.

## 7. ХРАНЕНИЕ ДОКУМЕНТА

7.1. Место хранения контрольного экземпляра документа определяет Координатор группы ХАССП.

7.2. Срок хранения данного положения определяется Генеральным директором.

7.3. Оригинал аннулированного документа архивируется на весь период функционирования предприятия.

7.4. За сохранность копии настоящего Положения несут ответственность лица, получившие копии под подпись.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

## **ПРОЦЕДУРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ**

### **(УПРАВЛЕНИЮ ОПАСНОСТЯМИ):**

#### **ПЕРСОНАЛ**

Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП

Все работники, контактирующие с пищевой продукцией, должны в обязательном порядке пройти обучение по поддержке принципов ХАССП на предприятии, которые включают в себя личную гигиену, применение униформы, правильное мытье рук, указания по поводу еды, питья и курения на рабочем месте, содержание рабочей зоны и оборудования в чистом виде, перекрестное загрязнение. При этом, вся документация по обучению (включая методы, процедуры, руководства, материалы и записи) должна быть легко доступна (письменные, электронные, аудио или видео материалы). Обучение проходят все работники кухни и администрации при приеме на работу, а затем по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Информация о прохождении сотрудниками обучения принципам ХАССП должна вестись документально. Записи должны включать в себя имя каждого работника, который проходит обучение, дату тренинга, охваченную тему (темы), после чего осуществляется проверка и оценка материала слушателями (контрольные вопросы, письменные тесты). В случае, если оценка обнаруживает слабое понимание охваченного материала необходимо предпринимать соответствующие коррективные действия.

**Журнал обучения сотрудников**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата проведения обучения</b>	<b>ФИО сотрудника</b>	<b>Тема</b>	<b>Оценка по результатам тестирования</b>

#### **Медицинская проверка персонала**

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

Должность	Фамилия, имя, отчество	Дата	Подпись
1	2	3	4
Координатор	М.А. Саватеева		
Технический секретарь	Е.С. Амельченя		
Члены рабочей группы:			

носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпи сь сотрудн ика об отсутст вии признак ов инфекц ионных заболев аний у сотрудн ика и членов семьи	Подпи сь сотрудника об отсутс твии заболе ваний верхни х дыхате льных путей и гнойни чковы х заболе ваний кожи рук и открыт ых поверх ностей тела	Результа т осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстра нен)	Подпи сь медици нского работни ка (ответст венного лица)
1.							
2.							
3.							

Внешний вид персонала – униформа, покрытие волос, ювелирные изделия

Весь персонал и посетители, входящие в производственные зоны должны надевать чистую форму соответствующего размера, сетки для волос и бороды (при необходимости), не носить ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) – допускается только обручальное кольцо без вставок, и выполнять соответствующие процедуры по личной гигиене: - ногти должны быть коротко острижены, чистые и без лака для ногтей, накладные ногти не разрешаются; - еда, курение и питье должны быть строго ограничены обозначенными зонами. Все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, должны носить одноразовые перчатки.

### **Санитарные посты для мытья рук**

Санитарные посты для мытья рук в пищеблоках легко доступны всем работникам кухни, идентифицированы соответствующими знаками (пиктограммой, картинкой), используются исключительно для мытья рук, находятся в чистом состоянии, исправны, снабжены водой, мылом, а также либо одноразовыми полотенцами, либо полностью функционирующими сушилками для рук.

### **Правильное мытье рук**

- Мытье рук осуществляется ежечасно;
- На руки наносится мыло;
- Время мытья рук – минимум 20 секунд;
- Руки вытираются бумажной салфеткой и ей же закрывается кран.

*Мытье рук осуществляется в следующих случаях:*

1. Перед входом в производственные зоны;
2. Перед и после использования перчаток;
3. Перед началом работы;
4. После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырье продукты или кожа;
5. После перерыва;
6. После посещения туалета;
7. После приема пищи, напитков и курения;
8. Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение.

### **Хранение продуктов питания**

На пищеблоке обработанные и необработанные продукты должны храниться отдельно, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения.

- в отдельных помещениях для холодильников;
- на отдельных стойках;
- на отдельных полках;

- в отдельных контейнерах – если каждый продукт хранится в отдельном контейнере, продукты можно хранить на одной и той же полке или стойке.

Все продукты в зонах хранения продукции должны быть накрыты, чтобы предотвратить загрязнение от химических/физических источников опасности и передачу бактерий, запахов или вкуса от других продуктов. Для покрытия используется соответствующий материал, включающий в себя пластиковую пленку, алюминиевую фольгу, пластиковые крышки.

На предприятии общественного питания поддерживается температура каждого холодильника и морозильника в пределах допустимых норм. Методы для наблюдения за температурой холодильников и морозильников:

- Датчики внутреннего термометра;
  - Ручной температурный контроль (т.е. складные термометры со щупом или ручные термометры);
  - Постоянный температурный контроль. Необходимо записывать температуру каждого холодильника минимум два раза в день в Журнал регистрации температур холодильного оборудования.
  - . Эти записи также должны устанавливать дату и время регистрации температуры, идентичность холодильника (т.е. номер холодильника, определенное место расположения холодильника и т.д.) и особенности корректирующих действий, при их применении.

В производственной зоне не должны находиться внешние упаковочные материалы (например, картонные коробки, картон, консервные банки, пластиковая обертка).

### **Стратегия контроля за инородными предметами**

- Ликвидация инородных предметов из производственных зон (т.е. стеклянных упаковочных материалов, например таких как банки);
- Принятие соответствующих корректирующих действий в случае потенциального или фактического перекрестного загрязнения между продуктами питания и инородными предметами.

Весь персонал должен знать свою ответственность по условиям стратегии контроля за инородными предметами (т.е. ликвидировать инородные предметы при получении, сообщать ответственному лицу о потенциальном загрязнении инородными предметами).

### **ОБОРУДОВАНИЕ**

Все оборудование предприятий общественного питания включено в соответствующий перечень основного технологического оборудования, должно быть исправным, чистым. На каждую единицу оборудования в наличии должен быть паспорт.

На предприятии общественного питания имеются:

- Журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования.
- Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.
- График уборки оборудования.

**ЖУРНАЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕМОНТА ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование оборудования	Инвентарный номер	Дата проведения технического обслуживания	Подпись ответственного лица	Дата проведения капитального ремонта	Вид ремонта
1	2	3	4	5	6

### **ПОМЕЩЕНИЕ**

Все помещения предприятия общественного питания в зависимости от назначения делят на:

- производственные (кухня, холодный цех, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной; раздаточная, моечная кухонной посуды);
- торговые (зал, моечная столовой посуды, буфет, хлеборезка, помещения для отпуска обедов на дом, продажи полуфабрикатов, аванзал, гардероб, вестибюль, туалет с умывальником);
- складские (холодильные камеры, склады для сухих продуктов, овощей, белья, инвентаря);
- административно-бытовые (кабинет директора, бухгалтерия, помещения для официантов, санитарные узлы для персонала, бельевая, гардероб, душевые). Планировка всех помещений рациональна, способствует правильной организации труда, отвечает санитарным требованиям по содержанию предприятия и лучшему обслуживанию потребителей. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его

## **Изготовление блюд**

Во время приготовления блюд сырые фрукты и овощи должны обрабатываться с использованием санитарного оборудования, с применением препаратов соответствующей химической концентрации. - Все фрукты и овощи, обрабатываются и затем промываются;

- Концентрация используемых санитарных препаратов должна быть в пределах норм;
- Время химического воздействия во время санитарной обработки должно соответствовать инструкциям;
- Соблюдение инструкций производителя для правильного использования и эффективности химических продуктов.

Необходимо соблюдать процедуру размораживания замороженных продуктов питания и вести соответствующую документацию.

- Замороженные продукты питания должны использоваться в течение 2 дней с момента начала размораживания отдельного продукта;
- Если продукты размораживаются не в холодильнике, сразу после завершения размораживания нужно использовать продукт, либо поместить его в холодильник;
- Нельзя повторно замораживать размороженные продукты;
- Контролировать и поддерживать температуру холодильника в соответствии с документацией;
- При размораживании при комнатной температуре продукты должны оставаться для размораживания на короткий период времени, и температура поверхности замороженного продукта не должна превышать 8°C;
- Способ размораживания под проточной холодной питьевой водой используется для продуктов, запечатанных в непромокаемую упаковку.

При термической обработке продуктов питания ведется документация Бракеражный журнал готовой продукции

Дата и время приготовления	Время снятия бракера	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки Блюда, кулинарного изделия	Температура продукции перед выносом, С	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

- Дату и время термической обработки продукта;
- Название продукта, подвергающегося термической обработке;
- Внутреннюю температуру продукта, подвергающегося термической обработке.

получения до выпуска готовой продукции. Не допускается перекрещивание потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Площадь всех помещений определяют в зависимости от типа, мощности и количества мест в зале предприятия общественного питания. Кроме того, предприятия общественного питания имеется Схема расположения помещений предприятия с расстановкой оборудования.

#### Требования к отделке помещений

Отделка помещений предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение и должна отвечать санитарным требованиям. Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли.

#### Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

Водоснабжение предприятий общественного питания осуществляют от централизованной сети водопровода с подводкой воды во все производственные помещения.

Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям ГОСТа «Вода питьевая». Гигиенические требования и контроль за качеством», что подтверждается протоколами лабораторного исследования воды, проводимого с периодичностью, установленной Программой производственного контроля.

Канализация имеет важное эпидемиологическое значение для организации очистки предприятия общественного питания от хозяйственно фекальных сточных вод. Она должна отвечать санитарным требованиям. Вентиляция помещений способствует улучшению микроклимата на производстве, что влияет на условия труда, сохранение здоровья и повышение работоспособности персонала.

Предприятия общественного питания имеются Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений

Дата	Показания термометра (температура в помещении)	Показания сухого термометра	Показания увлажненного термометра	Относительная влажность	Подпись ответственного работника
1	2	3	4	5	6

Искусственное освещение должно быть достаточно ярким.

На предприятиях общественного питания должна соблюдаться процедура по хранению и маркировке химических веществ, используемых для уборки и санитарной обработки. Принципы хранения и маркировки химических веществ:

- Все химические вещества, находящиеся в производственных зонах, должны храниться на безопасном расстоянии от всех продуктов питания, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- Все емкости и бутылки, содержащие химические вещества, используемые во время подготовки продуктов, должны использоваться и храниться на безопасном расстоянии от пищевых продуктов, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- Все химические вещества должны образом идентифицироваться. Может использоваться один из следующих способов надлежащей идентификации химических веществ: • Четкое маркирование емкостей, содержащих химические вещества; • Использование разноцветных емкостей для различия

химических веществ; • Использование любой другой идентификационной системы, которая понятна работникам.

### Программа уборки и санитарной обработки

Уборка и санитарная обработка в предприятиях общественного питания может проводиться либо сотрудниками предприятий общественного питания, либо сторонней организацией, специализирующейся на уборке с ведением соответствующей документации.

Определены объекты или зоны, которые нужно убирать и обрабатывать, частоту, способы уборки или санитарной обработки, а также используемые при этом химические вещества. Все внутренние конструкции помещения (потолки, стены, полы, вентиляторы, осветительные приборы, напольные водостоки, кафель, трубы и пр.) должны быть гладкими, не поврежденными, легко мыться, чистыми без грязи, пыли, остатков пищи и жира.

На предприятиях общественного питания зона хранения продуктов должна быть чистой, не содержать ржавчину, пыль, остатки пищи и т.д. Поверхности холодильников и морозильников, включая полы, двери, стены, потолки, стойки, полки, вентиляторы и контейнера для питания, не должны содержать конденсацию/накопление воды или льда. Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть твердыми, не впитывающими, гладкими, не токсичными, устойчивыми к коррозии, передаче запахов, цвета или вкуса на пищу. Производственное оборудование и инвентарь должны очищаться и дезинфицироваться, что соответствующим образом документируется

### Инструкция по проведению уборок «График уборки/Разморозки Холодильного оборудования»// «График уборки производственных помещений»// «График уборки туалета и раздевалки для персонала»

Наименование объектов уборки	Периодичность уборки	Используемое моющее средство	Используемое дезинфицирующее средство
1	2	3	4
Технологическое, механическое, тепловое оборудование, пр. столы	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену	Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды) Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды) Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)	Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды) Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды) Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)
Холодильное оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю	Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды) Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды)	Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды) Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)

		<p><b>Белизна 3</b>  <b>Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)</b></p>	<p><b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b>  <b>Белизна 3 (100 мл геля на 1 литр воды)</b></p>
Производственные мойки	По мере загрязнения, но не реже 1 раза за смену	<p><b>Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды)</b>  <b>Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды)</b>  <b>Белизна 3</b>  <b>Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)</b></p>	<p><b>Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды)</b>  <b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b>  <b>Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды)</b>  <b>Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)</b></p>
Сантехническое оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю	<p><b>Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды)</b>  <b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b></p>	<p><b>Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды)</b>  <b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b>  <b>Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)</b></p>
Стены и подоконники	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю	<p><b>Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды)</b>  <b>Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды)</b>  <b>Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)</b></p>	<p><b>Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды)</b>  <b>Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды)</b>  <b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b>  <b>Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)</b></p>
Пол	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день	<p><b>Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды)</b>  <b>Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды)</b>  <b>Белизна 3</b>  <b>Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)</b></p>	<p><b>Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды)</b>  <b>Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды)</b>  <b>Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды)</b>  <b>Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)</b></p>

<b>Двери и ручки дверей</b>	<b>По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день</b>	<b>Химитек Кухмастер (20 мл на 1литр воды) Химитек Спец-Универсал 1% (10 мл на 1 литр воды) Белизна 3 Кальцинированная сода (3 ст. ложки на 1литр.воды)</b>	<b>Химитек Полидез DRY 0,5% (2 мерные ложки на 5литров воды) Белизна 3(100 мл геля на 1 литр воды) Ника-хлор в таблетках (2шт на 10 литров воды) Хлорамин Б (50г. На 10 литров воды)</b>
-----------------------------	--	---	--

Необходимый инвентарь: ведро с маркировкой, швабра с маркировкой, ведро или мусорный бак с маркировкой, тряпки для стен, окон и подоконников, тряпки для столов, тряпки для пола, тряпки для мытья раковин.

Средства индивидуальной защиты: спецодежда, перчатки защитные.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в специально отведенном месте.

#### **Посудомоечная зона**

Все вымытое и обработанное оборудование и посуда сушится и хранится надлежащим образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

В целях недопущения перекрестного загрязнения используется маркировка разделочных досок, ножей.

#### **Чистота поверхностей, не контактирующих с пищей**

Предприятия общественного питания должны гарантировать, что все поверхности, не вступающие в контакт с пищей, чистые и содержатся в хорошем состоянии (без пыли, без ржавчины, без жира, без остатков пищи, без любых других остатков грязи). По результатам проведения генеральных уборок заполняется Журнал учёта проведения генеральных уборок с указанием даты проведения уборки и ФИО ответственного.

#### **ВЫВОЗ МУСОРА**

Все мусорные ведра обозначены и размещены в производственных зонах таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения, доступны в любое время, чистые, и содержатся в хорошем состоянии, а также должны быть либо без крышек, либо с крышками, которые открываются ногой.

Кроме того, мусорные ведра:

- не должны располагаться на столах или любых других поверхностях, где могут обрабатываться продукты питания;

- не должны переполняться мусором;
- должны быть постоянно доступны по всему зданию цеха;
- должны меняться или опустошаться по мере необходимости, но как минимум один раз в день;
- должны быть вымыты и визуально чистые. Зоны сборки мусора физически отделены от производственных и посудомоечных зон, ограждены таким образом, чтобы быть защищенными от насекомых, птиц и грызунов, всегда содержатся в хорошем состоянии и в чистоте (двери, занавес, другие средства, которые эффективно блокируют зону сборки мусора).

#### **БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ**

На предприятии общественного питания для защиты от грызунов и насекомых выполняются периодические профилактические работы и обеспечено соблюдение следующих условий:

- использование соответствующих барьерных систем защиты от проникновения вредителей (поддержание в закрытом состоянии внешних дверей, оборудование оконных проемов защитными сетками, установка в вентиляционных ходах и отверстиях, дренажных трубопроводов герметичных сеточных рам);
- использование системы двойных дверей для прохода персонала и проезда транспорта внутрь помещений;
- необходимо обеспечить изоляцию всех щелей, коммуникационных отверстий во внешних стенах для исключения риска попадания вредителей внутрь помещения.

**Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- сырье, готовая продукция;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

**Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта**

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.