



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57  
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»  
ДП-12-2018

Редакция №1 стр. 1 из 11

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ 3. П. Лошкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ»**

**ДП-12-2018**

Актуализация документа: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с. Зубково  
2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДИСЛОВИЕ .....	3
1. Цель и область применения .....	4
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Определения.....	4
4. Ответственность и полномочия .....	4
5. Процедура. Описание процесса управления перекрестными загрязнениями .....	5

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001, контроля и выявления физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

1.2. Процедура применяется на пищеблоке МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение) при организации приёмки и хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, при передаче их в производство, при подготовке сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов к производству, при производстве готовых блюд и их реализации в столовой Учреждения.

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

2.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.6. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

## 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей процедуре применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**Контроль** – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

**Соответствие** – выполнение требования.

**Несоответствие** – невыполнение требования.

## 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Ответственным за предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, полуфабрикатами, пищевыми продуктами и упаковочными материалами является **Кладовщик**.

Ответственным за предотвращение перекрёстных загрязнений между готовой продукцией, обработанными полуфабрикатами и сырьём является **Шеф-повар**.

## **5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ**

### **5.1 Виды перекрёстных загрязнений:**

- микробиологическое;
- химическое;
- загрязнение аллергенами;
- физическое.

### **5.2 Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:**

- зоны приемки сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов в упаковочных материалах;
- склад;
- размораживание продукта;
- зоны подготовки сырья, пищевых продуктов и тепловой обработки;
- подвод воздуха;
- удаление отходов.

#### **5.2.1 Зоны приемки сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов в упаковочных материалах**

- эффективная и быстрая разгрузка транспорта;
- контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;
- поступающие сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты должны быть в чистой сухой и целой упаковке;
- тара поставщика не должна заноситься в зоны подготовки сырья и производства готовой продукции;
- дезинфекция наружной упаковки;
- уборка зон приёмки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Ответственным в зоне приемки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов является **Кладовщик**.

#### **5.2.2 Склад**

- складское помещение должно быть сухим, чистым;
- обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам;
- уборка складского помещения должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом;
- стеллажи чистые, температурные и влажностные режимы хранения соблюдаются;
- отсутствия загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами;
- допускается к работе только персонал без симптомов заболеваний.

Ответственным за соблюдение требований к складскому помещению является **Кладовщик**.

### 5.2.3 Размораживание продукта

При распаковывании продуктов **Шеф-повар** должен:

➤ осмотреть упаковку (отсутствие загрязнений, повреждений), аккуратно вскрыть чистым предметом.

При размораживании сырья **Шеф-повар** должен:

➤ соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов);

➤ при размораживании мяса разложить его на производственные столы, не допускать размораживания в воде или около плиты и повторное замораживание размороженного мяса;

➤ для обработки сырой охлажденной птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;

➤ рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12<sup>0</sup>С из расчета 2 л на 1 кг рыбы.

После размораживания **Шеф-повар** должен:

➤ мясо тщательно зачистить, удалить сгустки крови, затем промыть проточной водой;

➤ по окончании работы щетки очистить, промыть горячими растворами моющих средств при температуре 45 – 50<sup>0</sup>С, ополоснуть, замочить в дезинфицирующем растворе на 10 – 15 мин., ополоснуть проточной водой и просушить;

➤ не использовать щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна;

➤ тщательно вымыть производственные столы в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промыть горячей водой при температуре 40 – 50<sup>0</sup>С и насухо вытереть сухой чистой тканью.

### 5.2.4 Порядок обработки яиц

Обработку яиц необходимо проводить в мясорыбном цехе.

При обработке яиц необходимо соблюдать следующие требования:

➤ тара, а также ванна, используемые для обработки яиц, промаркирована соответствующим образом;

➤ обработка яиц проводится при полном их погружении в раствор;

➤ обработка яиц осуществляется согласно утверждённой Директором Учреждения рабочей инструкции;

➤ чистое, обработанное яйцо перекладывается в чистую промаркированную соответствующим образом емкость;

➤ сотрудник после обработки яиц перед их разбивкой должен надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать разрешенным дезинфицирующим средством (антисептиком) для обработки рук.

### 5.2.5 Зоны подготовки сырья, пищевых продуктов и тепловой обработки

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку.

В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и контролируется наличие специальной маркировки.

Для шинкования и нарезки **Шеф-повар** должен:

- использовать только чистые разделочные доски и ножи;
- использовать разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой:

- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВО» - вареные овощи,
- «Гастрономия»,
- «Сельдь»,
- «Зелень»,
- «Х» - хлеб.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать:

- санитарной обработке;
- механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

При отсутствии маркировки на ножах и разделочных досках **Шеф-повар** обязан принять меры по обновлению маркировки кухонного инвентаря.

#### **Основные правила для персонала:**

1. Не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок.
2. При необходимости перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару.
3. Во время приготовления сырое мясо и овощи держите отдельно от приготовленной продукции.
4. Соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дезинфицирующих растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием.
5. В холодильнике храните отдельно сырые и готовые продукты.
6. Не используйте для приготовленной продукции посуду и инвентарь, который используется для сырой продукции.
7. По окончании подготовки сырых продуктов тщательно промойте и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски.
8. Храните изготовленную продукцию закрытой, чтобы защитить от насекомых, пыли, грязи и других источников загрязнения.
9. Не используйте сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь.
10. Мойте руки:
  - ✓ перед началом работы,
  - ✓ после посещения туалета,
  - ✓ высмаркивания,
  - ✓ после каждого перерыва в работе,
  - ✓ после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами, рыбой,
  - ✓ после уборки,
  - ✓ после пореза или смены повязки.

### 5.2.6 Маркировка и хранение уборочного инвентаря

➤ уборка во всех цехах по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов должна осуществляться с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответственно для каждого цеха отдельно;

- хранить инвентарь в специально отведенном месте;
- маркировка уборочного инвентаря для туалетов должна быть красного цвета;
- уборочный инвентарь для туалетов необходимо хранить отдельно от остального уборочного инвентаря;
- маркировка на уборочный инвентарь может быть нанесена следующим образом:
  - ГЦ – горячий цех (пол, стены и др.);
  - ОЦ – овощной цех (-/-);
  - Склад (-/-);
  - Туалет и т.д.

### 5.2.7 Требования к вентиляционной системе

➤ производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией;

➤ отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой полимерной сеткой;

➤ бытовые помещения оборудуются системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением;

➤ оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

➤ ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.

### 5.2.8 Удаление отходов

➤ отходы собирают в маркированные емкости с крышками;

➤ удаляют при заполнении не более чем на 2/3;

➤ любое оборудование или принадлежности, используемые для работы с отходами, не должны использоваться при производстве или хранении продуктов.

## 5.3 Физические загрязнения

Источники загрязнения:

- деревянные поддоны;
- инвентарь;
- оборудование;
- персонал;
- покрытия стен, потолков;
- хрупкие и бьющиеся предметы.



**5.3.1 Для предотвращения физического перекрестного загрязнения при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, персонал должен:**

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную и генеральные уборки, согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка – он должен быть промаркирован);
- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку.

При обнаружении сколов, трещин, разрушений поддонов инвентаря складировать их в специально отведенное место, исключить для применения.

При обнаружении разбитого стекла остановить работу и предпринять следующие меры:

- предотвратить контакт битого стекла или постороннего предмета с продукцией и его очистку;
- организовать уборку битого стекла;
- организовать работы по идентификации и помещению продукции с возможным попаданием стекла в зону несоответствующей продукции.

**5.4.** Схема движения персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке Учреждения представлена в документации программы ХАССП.

## Лист регистрации изменений

[illegible]

[illegible]