



Система ХАССП

ТР ТС 021/2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №16

План ХАССП  
ПХ-09-2017

Редакция № 1 стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад №16

И.А. Караджели

2017 г.



## ПЛАН ХАССП

ПХ-09-2017

Дата введения: 05 05 2017 г.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	3
1. Область применения.....	4
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Термины, определения и сокращения .....	4
4. Общие положения.....	4
5. Ответственность и контроль.....	4
6. Актуализация и рассылка .....	4
Листы ХАССП .....	5

Область применения

Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает критические контрольные точки и методы контроля управляемых точек опасности, контролируемых критическими контрольными точками.

**ПРЕДИСЛОВИЕ**

- 1 Разработан Заведующим Учреждением И.А. Караджели
- 2 Принят и введен в действие приказом № 33 от 05.05. 2017 г.
- 3 Введен впервые.

Нормативные ссылки

Используемые стандарты и нормативные документы на английском языке:  
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  
ГОСТ Р 51703.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»  
ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»

Термины и определения

**ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки) – комплексная процедура, позволяющая систематически идентифицировать, оценить и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.  
**Критическая контрольная точка** – точка, предельная для устранения причин обнаруженной несоответствия или другой нежелательной ситуации.  
**Критерии** – документ, предельный для устранения обнаруженного несоответствия.  
**Мониторинг** – специально организованное систематическое документированное осуществление объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и предотвращения несоответствия – невыполнения установленного требования.

Общие положения

1.1 Деятельность по определению опасных факторов пищи в Мясномые изделия опасна факторов и определению критических контрольных точек (ККТ).  
1.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определении ККТ.

Ответственность и контроль

1.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.  
1.2 Руководитель Учреждения, а также все сотрудники, вовлеченные в процесс обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, особенно необходимые моменты, а также иные корректирующие мероприятия).

Актуальность и обновление

1.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.  
1.2 Оригинал Плана хранится в Управлении группы ХАССП, копия листа ККТ выдается подразделениям, к которым относится линия критической контрольной точки.

## 1. Область применения

1.1 Настоящий План разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает Критические контрольные точки и мероприятия управления точками.

1.2 Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

1.3 Положения настоящего Плана обязательны для всех МАДОУ детский сад №16 (далее – Учреждение), в которых определены опасные факторы и критические контрольные точки.

## 2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

2.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

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

## 3. Термины и определения

**ХАССП – (анализ рисков и критические контрольные точки)** — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Мониторинг** – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза.

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования.

## 4. Общие положения

4.1 Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения критических контрольных точек (ККТ).

4.2 Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

## 5. Ответственность и контроль

5.1 Группа ХАССП отвечает за достоверность информации, изложенной в настоящем Плане.

5.2 Руководитель Учреждения, а также все сотрудники, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, отвечают за выполнение мероприятий, описанных в настоящем Плане (контроль, ведение необходимых записей, выполнение корректирующих мероприятий).

## 6. Актуализация и рассылка

6.1 План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2 Оригинал Плана находится у Руководителя группы ХАССП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, к которым относится данная критическая контрольная точка.

## Листы ХАССП

## «ККТ №1»

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоответствующее качество продукции (физические, химические, биологические)		
<b>Процесс</b>	Приёмка сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сырьё	Сопроводительная документация	Наличие/отсутствие	
	Органолептические показатели продукции	Соответствие / не соответствие	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья. Пакет документов, подтверждающих качество
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Возврат продукции поставщику		Руководитель группы ХАССП, Кладовщик	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик, Повар	Акт возврата
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
1. Провести повторную оценку поставщика		Группа ХАССП, Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Заведующий Учреждением	Реестр поставщиков

<b>Потенциальная опасность</b>	Нарушение условий, сроков и режима хранения (физические, биологические)		
<b>Процесс</b>	Хранение сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Сырьё	Условия хранения (температура, влажность)	$+2 +6^{\circ}\text{C}$ $-18 +/ -3^{\circ}\text{C}$ $70 - 75\%$ Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	ежедневно	Повар, кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности холодильных и морозильных камер Журнал температуры и влажности складских помещений
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Изъять продукцию и переместить в другое место		Повар, Кладовщик	Акт о списании
Провести контроль условий хранения продукции		Руководитель группы ХАССП, группа ХАССП	Журнал контроля температуры и влажности
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести анализ сбоя работы оборудования		Заведующий хозяйством	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
Провести ремонтные работы оборудования		Руководитель группы ХАССП, Заведующий хозяйством	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

«ККТ №3»

<b>Потенциальная опасность</b>	Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)		
<b>Процесс</b>	Производство готового продукта		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовая продукция (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ТК	Постоянно при приготовлении	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Медицинская сестра	Журнал здоровья Медицинские книжки
Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд	Постоянно при приготовлении	Повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается доготовке или списанию		Повар, Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
При не прохождении медицинского осмотра - сотрудник отстраняется от работы		Руководитель группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские

Организация генеральных уборок	Повар	книжки Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств
Закуп разрешенных дез. средств	Заведующий хозяйством	
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Руководитель группы ХАССП	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Журнал осмотра технического состояния оборудования
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Пересмотреть ТК	Руководитель группы ХАССП	ТК, Бракеражный журнал
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед. комиссии	Руководитель группы ХАССП	Журнал здоровья Медицинские книжки
Применять в работе защитные средства (одноразовые перчатки)	Повар	
Организовать генеральную уборку	Повар	Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств.
Замена / ремонт оборудования	Заведующий Учреждением	Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах