

## Рабочий лист ХАССП

### **Этап процесса (технологическая операция):**

- 01 – Температура в морозильных камерах -18 С
02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С
03. – Сроки хранения (годности)
04. – Товарное соседство

### **Тип опасности: Ф, Х, М, А**

**Описание опасного фактора:** опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

**Контролируемые параметры:** Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

**Рабочие пределы:** Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

**Критические пределы:** Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

### **Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:**

основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции , визуалью определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И- 03-09-2015.

4. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

**Периодичность мониторинга:** в начале каждой смены

**Записи по мониторингу:** Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

**Ответственный:** кладовщик

**Действия в случае нарушений критических пределов:**

изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозаказ необходимой продукции.

**Процедуры проверки, ответственные:**

1. Кладовщик: оперативный контроль.

2. Плановые внутренние проверки.