

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	РЕДАКЦІЯ І
ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)	ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 2 (ОПП – м'ясо та м'ясопродукти)	СТОРІНКА 3 з 3

Гігієна персоналу

Дотримання вимог щодо гігієни персоналу проводиться шляхом:

- своєчасного повідомлення щодо захворювань під час виробничих процесів;
- виконання робочих інструкцій із санітарної обробки рук;
- належного використання спецодягу;
- дотримання належної поведінки, що не призводить до забруднення страв;
- дотримання вимог щодо користування особистими речами (заборона носіння прикрас, годинників, шпильок тощо);
- своєчасне проходження працівниками медоглядів;
- створення та підтримання належного санітарного стану на робочих місцях.

4. Моніторинг

Об'єкт контролю: Отримання м'яса та м'ясопродуктів. Зберігання. Підготовка. Приготування. Видача, подача страв з м'яса.

Контрольовані параметри:

послідовність операцій отримання м'яса та м'ясопродуктів, процесу зберігання м'яса та м'ясопродуктів, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, а також видача, подача страв з м'яса, зовнішній вигляд відповідальних працівників.

Періодичність:

2 рази в тиждень

Реєстрація:

Журнал контролю сировини

Журнал реєстрації температурного режиму холодильних камер

Контроль:

Керівник ГБХП

5. Коригування

- контроль зовнішнього вигляду працівників;
- контроль послідовності здійснення операцій з м'ясом та м'ясопродуктами;
- контроль за температурними режимами зберігання та приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.

6. Коригувальні дії

- роз'яснення працівникам правил отримання м'яса та м'ясопродуктів, процесу зберігання м'яса та м'ясопродуктів, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, а також видачі, подачі страв з м'яса;
- якщо в процесі отримання м'яса та м'ясопродуктів виявлені невідповідності (відсутні супровідні документи, маркування, не відповідає санітарним вимогам транспорт, тощо), продукт не приймається, повертається постачальнику;
- якщо після приготування м'яса воно має вигляд не достатньо термічно обробленого, м'ясо повертається на додаткову термічну обробку, встановлюються причини порушення термічної обробки (несправність обладнання, інше);
- контроль з боку керівника групи безпечності харчових продуктів, регулярні перевірки з боку групи безпечності харчових продуктів.

Дата складання
Керівник ГБХП
Члени ГБХП:

2021 р.

