

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАВРОНЬКИЙ

«01» вересня 2021р.

Ідентифікаційний код 14039922

Тернопільська міська рада Тернопільської області * Тернопільська міська рада Тернопільської області * Тернопільська міська рада Тернопільської області *

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program) ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ Requirements for storage and transportation of products

ПП -11/21

ФОП Скальська М.В.



РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2022р.		
Підпис	М.В. Скальська	М.В. Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 11/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	СТОРІНКА 2310

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Загальні положення _____	4
5.	Порядок виконання робіт _____	5
6.	Відповідальність _____	6
7.	Записи _____	6
8.	Моніторинг процесу _____	7
9.	Додатки _____	7
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-11/21 _____	9
	Лист реєстрації змін _____	10

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 11/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги до зберігання та транспортування	Сторінка 3 з 10

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана програма-передумова встановлює вимоги щодо транспортування та зберігання харчових продуктів, призначених для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.2. ПП-11/21 встановлює ефективну систему контролю за виконанням даної програми-передумови.

1.3. ПП-11/21 обов'язкова для працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

2. Нормативні посилання

При розробці програми використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпечністю харчових продуктів (далі -СУБХП):

- ДСТУ ISO 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечності харчових продуктів.

Частина 2. Громадське харчування;

- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;

- Державні санітарні правила і норми «Транспортування продовольчої продукції» від 31.08.2004р.;

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovaniy в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);

- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014;

- ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»;

- ПП 10-20 «Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками»;

- Посадові інструкції.

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, наведені в нормативних документах п.2.

3.2. Скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 11/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	СТОРІНКА 4 з 10

- НД - нормативна документація;
- ТТН - товарно-транспортна накладна;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- заклад - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

4. Загальні положення

Відповідальний за процес зберігання харчової сировини, зберігання готових страв та добових проб, за роздачу готових страв призначається керівником.

Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування повинна забезпечити:

- створення операторами ринку належних умов для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів;
- приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання в першу чергу партій тих продуктів, у яких раніше закінчується термін придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологості;
- приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за необхідності проведення дезінфекції й залобігати проникненню шкідників;
- належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання;
- проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу;
- захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, від забруднення під час їх транспортування;
- дотримання умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та вологості), у тому числі за умови повного завантаження транспортного засобу;
- запровадження для транспортних засобів програм технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції;
- розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу.

Для підтримання постійних температурних режимів (дотримання безперервності температурного ланцюга) необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів перед завантаженням харчових продуктів та повинна бути можливість перевірки умов транспортування за допомогою контролю режимів температури у транспортному засобі.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 11/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ</u>	<u>СТОРІНКА</u> <u>5 з 10</u>

5. Порядок виконання робіт

5.1. Транспортування та зберігання сировини.

Транспортування сировини та допоміжних матеріалів здійснюється автомобільним транспортом постачальників згідно діючих правил.

Забороняється використовувати транспортні засоби, в яких перевозили токсичні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати сировину та готову продукцію разом з продуктами, які мають специфічний запах.

Під час перевезення, завантажування та розвантажування продукція повинна бути захищена від атмосферних опадів.

Транспорт для перевезення готової продукції відповідає наступним вимогам:

- має гладенькі внутрішні поверхні, які можна легко очистити, вимити та дезінфікувати;
- водонепроникний, забезпечений ефективними засобами для захисту від комах, пилу тощо;
- не використовується для перевезення продуктів, які можуть забруднити харчову продукцію чи вплинути на її органолептичні показники.

Якість санітарного стану транспорту контролюють візуально та ведуть записи.

При прийманні харчових продуктів, сировини та допоміжних матеріалів особи, відповідальні за вхідний контроль повинні:

- провести зовнішній огляд автомобіля на відповідність вимогам щодо якості перевезення;
- перевірити наявність всіх необхідних документів;
- перевірити цілісність та зовнішній вигляд транспортної упаковки;
- перевірити наявність та відповідність маркування на транспортній упаковці супровідним документам.

Вхідний контроль здійснюється у відповідності до вимог інструкції.

Умови зберігання контролюються із веденням журналів контролю температурного режиму холодильних камер (Ф/ПП 11/02) та журналу мікроклімату в складських приміщеннях (Ф/ПП 11/03). Тривалість зберігання залежить від виду продукту, харчової сировини і умов зберігання.

Подача продуктів на приготування здійснюється по принципу FIFO – перша прийшла - перша вийшла, сировина подається у спеціальній промаркованій тарі.

Переміщення харчової сировини здійснюється в закритих промаркованих ємкостях.

Умови зберігання виключають можливість пошкодження харчових продуктів, сировини і матеріалів.

5.2. Охолодження та зберігання страв.

Після приготування готові страви швидко охолоджуються. Зберігають охолоджені готові страви у холодильниках при температурі не більше 4°C.

При роздачі гарячі страви повинні мати температуру не нижче 75°C, другі страви та гарніри – не нижче 65°C, холодні супи, напої – не вище 14°C.

Готові перші та другі страви можуть знаходитися на мармиті або на гарячій плиті не більше 2-3 годин.

Заборонено змішувати їжу із залишками з минулого дня або з їжею, що приготовлена в той же самий день, але раніше.

Заборонено залишати на наступний день:

- салати та інші швидкопсувні холодні страви;
- молочні супи, холодні, солодкі, супи-пюре;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 11/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	СТОРІНКА 6 з 10

- м'ясо відварне порційне для другої страви, налисники з м'ясом та сиром, рублені вироби із м'яса, птиці, риби;

- соуси;

- омлети;

- картопляне пюре, відварні макаронні вироби.

Тара для готових страв чиста, суха, без стороннього запаху.

Нереалізовані готові страви повинні бути утилізовані, їх не можна повторно підігрівати або повертати в холодильні чи морозильні камери.

Відпуск страв повинен відбуватися таким чином, щоб попередити забруднення харчових продуктів. Готові страви слід підтримувати при температурі не вище 4°C (для страв, що відпускаються в охолоджену вигляді) або не нижче 63°C (для страв, що відпускаються гарячими). Для кожної партії страв слід використовувати чисту посуду.

Заміну, очистку та дезінфекцію столових приладів та посуду слід проводити при необхідності.

Зразки готових страв зберігаються для подальшого дослідження у випадку масового харчового отруєння, що може бути пов'язане з їх споживанням (добові проби). Кухар відбирає ці проби та веде записи у журналі реєстрації зберігання добових проб (Ф/ПП 11/04).

6. Відповідальність

6.1. ФОП (керівник ГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог ПП-11/21 щодо транспортування та зберігання харчових продуктів для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;

- впровадження ефективної системи контролю за виконанням даної програми-передумови;

- доведення до відома співробітників вимог ПП-11/21;

- контроль за виконанням заходів щодо виконання даної програми-передумови;

- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;

- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;

- навчання персоналу;

- ведення документації (робочих журналів, протоколів) з виконання даної програми-передумови;

6.2. Відповідальність за застосування даної інструкції несуть всі працівники їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

6.3. Відповідальним за зберігання готової продукції є кухар.

7. Записи

- журнал контролю санітарного стану автомобіля – Додаток 1, Ф/ПП 11/01;

- журнал контролю температурного режиму холодильних камер – Додаток 2, Ф/ПП 11/02;

- журналу мікроклімату в складських приміщеннях - Додаток 3, Ф/ПП 11/03;

- журнал реєстрації зберігання добових проб – Додаток 4, Ф/ПП 11/04.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 11/21
	ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	СТОРІНКА 7 з 10

8. Моніторинг процесу

Оперативний моніторинг процесу здійснює ФОП (керівник ГБХП), періодичний - аудиторська група при проведенні внутрішніх аудитів та при проведенні зовнішніх аудитів згідно укладених угод.

Перевірку даної програми-передумови здійснює група безпечності харчових продуктів раз в квартал в межах планової щоквартальної перевірки.

9. Додатки

Додаток 1

Журнал контролю санітарного стану автомобіля

Ф/ПП 11/01

Дата	Назва перевізника	Номер автомобіля	Наявність стороннього запаху	Наявність сторонніх предметів	Наявність протікань, мастил, палива	Опис зауважень	П.І.Б. відповідальної особи	Підпис

Додаток 2

Журнал контролю температурного режиму холодильних камер

Ф/ПП 11/02

Дата	Час перевірки	Температура

Додаток 3

Журналу мікроклімату в складських приміщеннях

Ф/ПП 11/03

Дата	Температура	Вологість

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 11/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	СТОРІНКА 8 з 10

Додаток 4

Журнал реєстрації зберігання добових проб
Ф/ПП 11/04

Дата	Назва страви згідно меню	Підпис відповідальної особи	Примітки

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 11/21</u>
проспект С. Бандери, 14	<u>ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ</u>	<u>СТОРІНКА</u>
м. Тернопіль, Тернопільська область		<u>10 з 10</u>

ЛИСТ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН

[illegible]