

ПЕРЕЛІК ЗАХОДІВ, ЩОДО ЗАПОБІГАННЯ ПЕРЕХРЕСНОМУ ЗАБРУДНЕННЮ:











Перехресне забруднення



КОЛЬОРОВЕ КОДУВАННЯ СЕРВЕТКИ /ГУБКИ/ ЩІТКИ

Туалети	Поверхні, не контактуючі с продуктом, столи
Скло, зеркала (мікрофібра)	Поверхні, контактуючі с продуктом

КОЛЬОРОВЕ КОДУВАННЯ ІНВЕНТАРЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

 БІЛИЙ КОЛІР	 кондитерський ніж хліб
 ЖОВТИЙ КОЛІР	 м'ясо курки
 ЧЕРВОНИЙ КОЛІР	 червоне м'ясо
 СИНИЙ КОЛІР	 риба
 ЗЕЛЕНИЙ КОЛІР	 овочі
 КОРИЧНЕВИЙ КОЛІР	 Готові напівфабрикати, кулінарія

Перехресне забруднення

- ❑ Правильне прибирання та дезінфекція між процесами
- ❑ Видалення всіх потенційних джерел забруднення
- ❑ Кольорове кодування інвентарю та тари
- ❑ Миття рук та зміна спецодягу між процесами

ГРАФІК ВИКОРИСТАННЯ ТА САНІТАРНОЇ ОБРОБКИ ШАХТИ

з **08.00 до - 10.00** – постачання сировини у камеру добового зберігання та на виробництво.

з **10.00 до 10.15** – миття нейтральним миючим засобом та дезінфекція DEZ-1.

з **10.15 до 13.00** – постачання готової продукції з виробництва на склади зберігання

з **13.00 до 13.15** – миття нейтральним миючим засобом та дезінфекція DEZ-1.

з **13.00 до 15.00** – постачання сировини у камеру добового зберігання та на виробництво.

з **15.00 до 15.15** – миття нейтральним миючим засобом та дезінфекція DEZ-1.

з **15.00 до 19.00** - постачання готової продукції з виробництва на склади зберігання

з **19.00 до 19.15** – миття нейтральним миючим засобом та дезінфекція DEZ-1.



Перехресне забруднення

ЧЕК-ЛИСТ МОНІТОРИНГУ ВИКОНАННЯ ЗАХОДІВ ЩОДО МІНІМІЗАЦІЇ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ

(проводиться щомісяця групою НАССР)

№	Вимога	Відповідність		
		Так	Ні	
1.	Персонал використовує прибиральний інвентар згідно з кольоровим кодуванням	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Дата аудиту: _____
2.	Інвентар для прибирання при повторному використанні проходить обробку – миття, прання, дезінфекція.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	Побутові та незатверджені засоби та інвентар з прибирання - відсутні	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	Прибиральний інвентар зберігається у відповідному місці	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Аудит проведено:
5.	Минючі та дезінфікуючі засоби зберігаються у відповідному місці	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(_____)
6.	На робочих місцях зберігаються робочі розчини у закритих емностях	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(_____)
7.	Процеси (обробка м'яса, риби, овочів, миття посуду та ін.) виконуються окремо з додержанням санітарних вимог	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ПІБ підпис
8.	Інвентар для приготування використовується згідно з маркуванням	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(_____)
9.	Зберігання продуктів виконується згідно встановлених планогам	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ПІБ підпис
10.	Зберігання оброблених та необроблених продуктів відокремлено	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(_____)
11.	Необроблені яйця зберігаються окремо від харчових продуктів	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(_____)
12.	Зберігання сухих сипучих та бакалійних товарів відбувається на окремому складі	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ПІБ підпис
13.	Персонал на кухні виконує роботи у відповідному спецодязі, одяг не пошкоджений	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	Персонал використовує рукавички при поводженні з готовими стравами	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

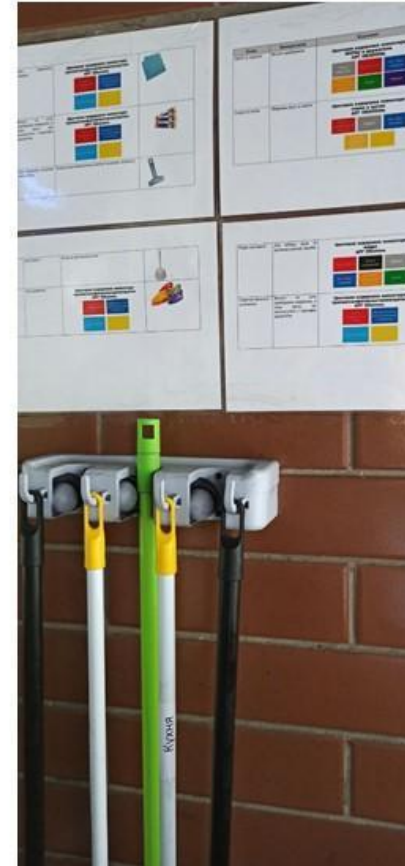
Ідентифікація



ВИНОС СМІТТЯ
І ВІДХОДІВ ПІД ЧАС
ПРИЙОМУ ТОВАРІВ
ТА ПРОДУКТІВ
**КАТЕГОРИЧНО
ЗАБОРОНЕНО**



Перехресне забруднення



Технологічний процес / дія	Ризик	Дія	Обґрунтування
Відвідування туалету	Перехресне забруднення (патогенні мікроорганізми Сальмонела та кишкова паличка)	Зняти фартух, наявність дезінфікуючого килимка. Миття та дезінфекція рук після відвідування туалету.	Дезінфікуюча дія препаратів на патогенні мікроорганізми.
Вхід у виробничі приміщення	Перехресне забруднення (патогенні мікроорганізми Сальмонела)	Вхід дозволено тільки у спецодягу та спецвзутті. Відвідувачі – у санітарному одязі.	Наявність спецодягу.
Перепакування сировини у внутрішню виробничу тару	Забруднення чистого продукту з тари виробника (патогенні мікроорганізми, комахи, сторонні домішки, спори пліснявих грибів)	Перепакування у чисту внутрішню виробничу тару.	Відсутність тари виробника у чистій зоні
Зберігання сировини та напівфабрикатів	Мікробіологічне забруднення, сторонні домішки	Маркування тари для сировини та тари для напівфабрикату.	Тара для сировини не використовується для напівфабрикату.
Дезінфекція рук	Патогенна мікрофлора	Використання дезінфікуючого засобу.	Дія дезінфікуючого засобу.

Технологічний процес / дія	Ризик	Дія	Обґрунтування
Прибиральний інвентар	Мікробіологічне забруднення, сторонні домішки	Кольорове кодування	Неможливе використання
Кольорове кодування інвентарю	Мікробіологічне забруднення, сторонні домішки	<p>Кольорове кодування</p> <ul style="list-style-type: none"> - білий колір – кондитерський цех; - жовтий колір – м'ясо курки; - червоний колір – червоне м'ясо; - синій колір – риба; - зелений колір – овочі; - коричневий колір – готові кулінарні вироби; <p>Згідно з Додатком 2.</p>	Неможливе використання
Розділення процесів у просторі	Мікробіологічне забруднення, сторонні домішки	<p>Наявність окремих зон:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зона поводження з кондитерськими виробами готовими до споживання; - зона поводження з хлібобулочними виробами; - стіл для обробки м'яса; - хоспер; - гарячий цех; 	Неможливе перехресне забруднення у зв'язку з використанням окремого посуду, функціональне розділення персоналу.

Технологічний процес / дія	Ризик	Дія	Обґрунтування
		<ul style="list-style-type: none"> - холодний цех; - видача та сервірування готових страв; <p>Бар, процеси бару, сировина та напівфабрикати бару виділені в окрему зону.</p>	
Зберігання продуктів та напівфабрикатів згідно з принципами товарного сусідства	Мікробіологічне забруднення	Наявність окремих, затверджених місць зберігання для оброблених та необроблених продуктів, для м'яса, риби, морепродуктів, овочів, фруктів, молочної продукції, сухих сипучих компонентів, хліба.	Неможливе перехресне забруднення у зв'язку з наявністю різних місць зберігання, та зберігання у закритих пластикових ємностях.
Винос відходів	Перехресне забруднення сировини	Процедура виносу сміття розроблена та впроваджена - наявність промаркованого спецодягу «для виносу сміття» . Застережувальний напис: «Заборонено винос сміття та відходів одночасно з прийомом сировини» .	Захист від перехресного забруднення від сміття.
Прийом сировини, продуктів та контроль автомобілю	Перехресне забруднення одягу	Процедура прийому сировини розроблена та впроваджена.	Захист спецодягу від забруднень.

Технологічний процес / дія	Ризик	Дія	Обґрунтування
(умов транспортування)			
Розділення процесів миття посуду кухні та посуду зала	Перехресне забруднення	Процедури миття посуду кухні, оборотної тари та інструментів відокремлена від миття посуду зали.	Неможливе забруднення у зв'язку з розділенням у просторі.
Використання рукавичок	Мікробіологічне забруднення з рук персоналу	Персонал на процесах використовує рукавички.	Неможливе забруднення при виконанні правил
Обмежений доступ на кухню	Забруднення з одягу персоналу та забруднення від стороннього персоналу	Доступ на кухню обмежений для офіціантів – стійка роздачі, доступ на кухню стороннього персоналу обмежено фізично та організаційно. При відвідуванні приміщень кухні та території бару відвідувачі вдягають санітарний одяг: <ul style="list-style-type: none"> - шапочка; - халат; - бахіли; миють та дезінфікують руки.	Неможливе забруднення при виконанні правил