|  |
| --- |
| **ЗАТВЕРДЖЕНО:** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.** |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **ІНСТРУКЦІЯ** **ПО ЗБЕРІГАННЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ** |

**1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.**

Дана Інструкція  **регламентує вимоги до:**

* приміщень призначених для зберігання харчових продуктів та допоміжних матеріалів;
* умов зберігання та транспортування;
* контролю умов зберігання та транспортування;
* ідентифікації;
* простежуваності та використання партій.

**2. РИЗИКИ.**

Ризики негативного впливу харчових продуктів (сирих та оброблених, різних категорій), ризики псування продуктів при неналежних умовах зберігання.

**3. ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ.**

**3.1. Умови та терміни зберігання**

Для кожного продукту, сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикату та готової продукції необхідно визначити терміни та умови зберігання. Для цього необхідно скласти інформаційну таблицю, що буде містити наступні данні:

| **Назва сировини, напівфабрикату, готової продукції та допоміжних матеріалів** | **Нормативний документ на виготовлення** *(ТУ, ДСТУ, ТІ, специфікація та їн.)* | **Строк придатності згідно з даними виробника** | **Умови зберігання** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

У відповідності до вимог зберігання харчових продуктів та матеріалів необхідно скласти планограми розтішування по місцях зберігання.

Місця зберігання харчових продуктів та допоміжних матеріалів повинні бути встановлені та промарковані.

План розташування харчових продуктів та допоміжних матеріалів затверджує група НАССР з урахуванням товарного сусідства, запобігання перехресному забрудненню та взаємному негативному впливу продуктів під час зберігання.

При використанні нехарчових допоміжних матеріалів дотримуються принципу FIFO, при використанні харчових продуктів - принципу FEFO.

*FIFO - First In, First Out – товар, що прийшов першим, першим використовується;*

*FEFO – First Expire, Firs Out – товар, термін придатності якого менше, першим використовується;*

Ротація харчових продуктів у місцях зберігання проводиться при прийомці нової партії харчових продуктів та розташування у місцях зберігання.

При зберіганні харчових продуктів необхідно суворо дотримуватися правил товарного сусідства, норми складування, термінів придатності та умови зберігання:

**3.1.1. Вимоги до зберігання харчових продуктів при кімнатній температурі (сухий склад, бакалійний склад):**

* якщо на маркуванні або у документах виробника вказано «зберігати в сухому, прохолодному місці» - рекомендована температура зберігання 10 – 25ОС;
* харчові продукти зберігаються на чистих стелажах, в упаковці чи в харчових контейнерах і не повинні знаходитися під прямими сонячними променями;
* харчові продукти заборонено зберігати на підлозі, необхідно використовувати піддони;
* при використанні піддонів необхідно контролювати їх цілісність та чистоту, у випадку зберігання на дерев’яних піддонах необхідно контролювати відсутність замокання, бруду на поверхні і на внутрішній частині піддону, відсутність плісняви та слідів шкідників – павутиння від харчової молі та інші, для запобігання потрапляння дерев’яних часточок у мішки необхідно використовувати картон, за можливості необхідно використовувати пластикові піддони;
* фрукти та овочі, що не потребують зберігання в холодильнику необхідно зберігати в прохолодному приміщенні, не на підлозі та окремо від готових до споживання харчових продуктів;
* коренеплоди слід зберігати у спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення (від піску та ґрунту);
* усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитися у закритих контейнерах (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (назва, термін придатності, постачальник);
* всі мішки та ящики повинні бути закриті у безпечний спосіб (заборонено використовувати дрібні предмети, металеві скоби та інші подібні пристосування, які можуть потрапити у сировину);
* при зберігання продуктів у скляній тарі необхідно розташовувати їх на нижніх полицях для запобігання потрапляння осколків у інші продукти або на поверхню у випадку розбиття тари;
* в сухому бакалійному складі необхідно щоденно контролювати сліди та імовірну появу шкідників (гризунів, харчової молі, її личинок, шкідників хлібних запасів);
* прибирання в сухому складі – контрольоване помірно-вологе згідно з програмою прибирання

**В сухому складі щоденно контролюють температурі зберігання та відносну вологість повітря. Норма – температура не більше 25°С та відносна вологість повітря – не більше 75%, для контролю використовують – гігрометри, результати контролю відповідальна особа вносить в Чек-лист контролю умов зберігання.**

**3.1.2. Вимоги до зберігання харчових продуктів в охолодженому стані:**

**Охолодженими зберігаються харчові продукти:**

* схильні до мікробіологічного забруднення, особливо ті, що мають маркування «вжити до»;
* з відповідним температурним режимом зазначеним на маркуванні;
* продукти, які потрібно зберігати охолодженими після відкриття упаковки;
* готові до споживання харчові продукти, такі як приготоване м'ясо, риба, салати, десерти;
* заготовки необроблені та термічно оброблені;
* миті, очищені та нарізані овочі та фрукти, зелень;

**Основні вимоги до зберігання:**

* охолоджені харчові продукти необхідно зберігати при температурі у товщі продукту +4°С з урахуванням середнього відхилення ±2°С;
* холодильники та холодильні камери не повинні бути переповнені, забезпечуючи циркуляцію холодного повітря;
* при розташуванні продуктів у холодильнику необхідно уникати перехресного забруднення шляхом зберігання сировини та готових до споживання продуктів в окремих холодильниках;
* **рекомендації до розташування:**
* холодильник для брудних овочів, фруктів, ягід та зелені;
* холодильник для чистих овочів, фруктів, ягід та зелені;
* холодильник для продуктів, що пройшли термообробку (заготовки, напівфабрикати та готова продукція);
* холодильник для десертів та напівфабрикатів (кремів, начинок готових до використання);
* холодильник для молочних продуктів, сирів, вершкового масла, жирів;
* холодильник для охолодженої риби та морепродуктів;
* холодильник для охолодженого м’яса та м’яса птиці (за умов зберігання м’яса курки на окремій полиці та боксі);
* холодильник для соків, напоїв в тарі постачальника;
* холодильник для дефростації продуктів (у вакуумному пакуванні або у герметичній тарі);

**Необхідно встановити систему перевірки температури холодильного обладнання з відповідною періодичністю – 2 рази на добу. Якщо існує тенденція до нестабільності температурних режимів у холодильних камерах, частоту вимірювань слід збільшити. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра (згідно з інструкцією про калібрування);**

**3.1.3. Зберігання заморожених продуктів.**

 Заморожені харчові продукти необхідно помістити в морозильну камеру одразу після доставки.

- морозильні камери повинні працювати при температурі від -18ОС до -24°С, у випадку використання морозильних камер температура яких складає від -10 до -12 °С – необхідно скорегувати термін придатності заморожених продуктів в бік зменшення.

**Використання камер температура яких вища за -10°С для зберігання заморожених продуктів – заборонена;**

- при заморожуванні продуктів або напівфабрикатів, а особливо готової продукції за можливості необхідно використовувати пристрій для шокового заморожування та поміщати продукт в камеру вже заморожений;

- сирі та готові до споживання харчові продукти необхідно помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення.

- свіжі харчові продукти, які заморожуються на потужності, необхідно маркувати датою, щоб забезпечити їхнє використання протягом встановленого терміну, при розморожуванні продуктів **необхідно маркувати новою датою** – кінцевий термін зберігання розмороженого продукту або дата початку дефростації;

- морозильні камери необхідно розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника, не допускається наявність криги або снігу на внутрішній поверхні камери;

- заборонено перевантажувати камеру та складати в морозильну камеру гарячі або теплі продукти;

**Якщо морозильна камера не працює належним чином, необхідно застосувати наступні заходи:**

* харчові продукти, які не розморозились (тобто, затверділі та вкриті льодом), необхідно перемістити в іншу морозильну камеру. За відсутності іншої камери - розморозити харчові продукти;
* харчові продукти, які почали розморожуватись (тобто, почали м’якнути та/або виділяти рідину), необхідно перемістити у відповідне місце, щоб продовжити розморожування для негайного використання;
* повністю розморожені харчові продукти (тобто, м’які) у відповідних випадках необхідно приготувати (наприклад, сире м'ясо, свійська птиця та риба) до їхньої повної готовності. **Після приготування** слід одразу використати харчовий продукт або охолодити чи заморозити його у безпечний спосіб. Якщо це неможливо – харчовий продукт непридатний для використання;
* харчові продукти заборонено заморожувати повторно.

**Необхідно встановити систему перевірки температури морозильного обладнання з відповідною періодичністю – 2 рази на добу. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї морозильної камери, з показниками контрольного термометра (згідно з інструкцією про калібрування);**

**3.2. Поводження з невідповідною продукцією включає наступні етапи:**

 Невідповідною (непридатною до використання) продукцією вважається:

* сировина / продукція, що стали непридатними у процесі зберігання або транспортування;
* нестандартна сировина / продукція;
* сировина / продукція, пакування, що по результатам вхідного контролю визнана як невідповідна;
* продукція визнана як невідповідна.

 Невідповідна продукція розподіляється на:

* **неякісну продукцію** (продукція, що не відповідає стандартам та вимогам до зовнішнього вигляду або смаку);
* **небезпечна продукція** (продукція, що не відповідає нормам харчового законодавства по показникам безпеки, продукція зі сторонніми домішками, продукція у якої закінчився термін придатності, продукція яка зберігалась у невідповідних умовах).

 Неякісна продукція може бути дороблена, перероблена та після проведення додаткового контролю використана.

 **Небезпечна продукція – не може бути використана та підлягає утилізації.**

 Невідповідна продукція підлягає обов'язковій ідентифікації, маркуванню («невідповідна продукція») та ізоляції (згідно з умовами зберігання, але обов'язково ізолювати від якісної продукції, щоб уникнути її використання).

 **Невідповідна продукція, що може зберігатися на складах та у місцях зберігання:**

* не відповідає маркування (відсутня, неправильна дата / найменування і т.д.);
* не відповідає дата: прострочена, але небезпеки не представляє;
* містить сторонні домішки;
* не відповідають фізико-хімічні показники (вологість, металодомішок, кислотність і т.д.).

 Необхідно забезпечити ідентифікацію та відокремлювання такої продукції, щоб виключити ризик її відвантаження як відповідної продукції. Невідповідна продукція зберігається на окремій ділянці в місці складування, позначеній як «**Невідповідна продукція**».

 **Невідповідна продукція, що не підлягає зберіганню на складах:**

* містить шкідників, є ймовірність поширення;
* цвіль на зовнішній упаковці або в сировині, ознаки гниття;
* наявність сильного запаху, який може поширитися на інші продукти;
* ознаки замокання сировини і тари понад 50%;
* не відповідає упаковка: пошкоджена, не забезпечує збереження.

 Необхідно забезпечити негайну утилізацію такої продукції.

 Забороняється використання продуктів, заготовок та напівфабрикатів, що не мають відповідного маркування, належного товарного вигляду, на яких строк придатності не зазначено, строк придатності яких минув, а також продуктів, що надійшли без документів, передбачених законодавством, зокрема, які засвідчують їх якість та безпеку.

 **3.3. Перевірка строків придатності та дотримання розміщення сировини, продуктів та напівфабрикатів** проводиться:

* Щоденно при використанні;
* Щомісячно (вибірково) в процесі аудиту групою НАССР.

 **При виявлені сировини, термін придатності якої вичерпано, необхідно:**

* Встановити кількість такої сировини;
* Виявити розповсюдження (можливість випадкового потрапляння у готові страви або заготовки та напівфабрикати );
* Встановити причини виникнення невідповідності;
* Провести списання та утилізацію;

 Відхилення, виявлені при проведенні контролю, та аналіз причин розглядаються на черговому засіданні групи НАССР. По результатах розглядання відхилень групою НАССР розробляються та впроваджуються попереджувальні дії для запобігання невідповідностей.

 **3.4. Ідентифікація партій**

 Ідентифікація партій продукції у заводський тарі постачальника відбувається згідно з маркуванням, що вказане на етикетці (номер партії, L) та відповідає даті виробництва.

 Ідентифікація заготовок або напівфабрикатів – згідно з інформацією на стікері.

 **3.5. Вимоги до автотранспорту:**

 Сировина транспортується згідно вимог харчового законодавства:

* транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення мають бути чистими, утримуватися у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мати таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;
* у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливлює їх забруднення;
* харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення;
* постачальник транспортних послуг повинен надати документальні докази, щодо впроваджених санітарно-гігієнічних заходів (акти миття, дезінфекції, санітарної обробки та ін.);
* постачальник транспортних послуг повинен надати документальні докази, щодо технічного обслуговування, калібрування та повірки температурних датчиків;
* умови транспортування потрібно дотримувати згідно з вимогами до заморожених, охолоджених, сухих, сипучих продуктів та допоміжних матеріалів.

**3.6. Моніторинг умов зберігання**

**Моніторинг температури та відносної вологості повітря** виконується

- 2 рази на день у холодильній та морозильній камері (з реєстрацією результату)

- один раз на день у бакалійному складі;

- два-три рази на день у морозильних та холодильних камерах та столах добового запасу (з реєстрацією результату тільки при виникненні тривалого (більше 1 години) відхилення на 2°С);

Дані вносяться в «Чек-лист контролю температури та відносній вологості повітря» (**Додаток 20**).

Всі морозильні / холодильні приміщення повинні бути обладнані пристроями для вимірювання температури. Пристрої повинні бути добре видимі і розташовані таким чином, щоб реєструвати максимальну температуру в приміщенні з максимальною точністю.

\* *Рекомендується по можливості використовувати пристрої для реєстрації температури. По можливості морозильні і холодильні камери повинні бути обладнані сигналізацією, яка попереджає про перевищення допустимої температури.*

**Примітка**: *точність пристроїв, що реєструють температуру, повинна регулярно перевірятися в порівнянні зі стандартним термометром відомої точності. Такі перевірки повинні бути проведені перед введенням камери в експлуатацію, і потім як мінімум один раз на рік, або більше часто, якщо це необхідно для забезпечення точності вимірювань. Результати перевірок і дати їх проведення повинні реєструватися.*

**4. КОНТРОЛЬ ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ.**

**Контролю підлягають:**

- умови транспортування;

- умови зберігання;

- строки придатності;

- поводження з невідповідною продукцією;

**5. ДІЇ ПРИ ВІДХИЛЕННЯХ:**

При виявлені невідповідності умов зберіганні та транспортування потенційно небезпечна продукція підлягає додатковому органолептичному контролю, зменшення строку придатності, при можливості негайному використанню та переробці.

 **6. ЗАПИСИ ТА ДОДАТКИ.**

**Додаток 19** Терміни та умови зберігання харчових продуктів.

**Додаток 20** Чек-лист контролю температури та відносній вологості повітря

 7**. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.**

Відповідальні за виконання Програми-передумови  **керівник підприемства.**

**ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Посада** | **ПІБ** | **Підпис** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |