

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
1.	ККТ – 1 прийомка сировини та продукції	<i>Біологічний:</i> розвиток патогенних мікроорганізмів	Яйця і вище +20°C; брудні послідоми; відсутність ТТН та якісного посвідчення	і в кузові вхідний контроль	Контактний термометр; Візуально наявність забруднення, цілісність упаковки (вх. контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників
		<i>Біологічний:</i> розвиток патогенних мікроорганізмів	М'ясо-молочна продукція охолоджена і вище +6 °С, заморожена і вище -16	і в кузові вхідний контроль	Контактний термометр Візуально наявність забруднення, цілісність упаковки. (вх. контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників
		<i>Біологічний:</i> розвиток патогенних мікроорганізмів	Риба охолоджена і вище +2°C, заморожена і вище -16	і в кузові вхідний контроль	Контактний термометр Візуально наявність забруднення, цілісність упаковки. (вх. контроль)	При отриманні	комірник	Відмова в отриманні якщо інше не передбачено ТУ Доповісти керівнику	Щоразу при отриманні	Журнал оцінювання постачальників

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції.

План НАССР для харчоблоку

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
	ККТ - 2 Подача гарячих страв	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла температура та час на марміті не менше 65 ⁰ С до 2 години)	Процедура обробки яєць; чистота поверхонь, дотримання гігієни, дотримання технології подачі (не менше 65 ⁰ С до 2-3 год), використання технологічного інвентарю за призначенням. Зняття проби	Візуально Термометр безконтактний Змиви з технологіч обладнання	Щодня Органи перевірки або договір Кожну страву	Повар служба повар Медична сестра	При вибірковому виявленні стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації. Повірка приладів вимірювання та технологічного	Щодня щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції
	ККТ – 2 Подача прохолодних страв	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів фізичний: стороннє тіло	Наявність патогенних організмів; Наявність стороннього тіла температура та час на марміті не вище 14 ⁰ С не більше 2-3 годин)	чистота поверхонь, дотримання гігієни, використання технологічного інвентарю за призначенням. Дотримання технології подачі (Т час) не менше 14 ⁰ С не менше 2-3 години Зняття проби	Візуально Термометрія Змиви з технологіч обладнання	Щодня Органи перевірки або договір Кожну страву	Повар Органи перевірки повар Медична сестра	При вибірковому виявленні стороннього тіла або іншого сумніву огляд всієї партії. При сумнівах зняття з реалізації. Недопуск до реалізації	Щодня щодня	бракеражний журнал. Протоколи досліджень змивів та готової продукції

Щоквартально необхідно переглядати план у відповідності до специфікації продукції та технології приготування.