**Процедуры внедрения программы ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011 (статья 10)**

**1) Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;**

* Структура технологического процесса производства продукции от сырья к готовому продукту (от поставщика к потребителю);
* Схема Структуры компании со всеми подразделениями.

**2) Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.**

* Схемы движения технологических потоков, с указанием мест пересечения потоков;
* Инструкции по управлению перекрестным загрязнением;

**3) Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;**

Схема контролируемых этапов производства с указанием:

1) номера критической контрольной точки (ККТ) на выделенном этапе технологического процесса, 2) критические приделы для каждой критической контрольной точки,

3) записи подтверждающие о наблюдении и мониторе каждой ритической контрольной точки (ККТ), .

**4) Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;**

Проведение программа производственного контроля с предоставление протоколов лабораторно - инструментальных исследований на:

* микробиологическое и физико химическое исследование воды,
* микробиологическое и физико химическое исследование готовой продукции,
* микробиологическое и физико химическое исследование сырья,
* смывы с поверхностей на БГКП;

**5) Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;**

- график ППР;

- график ТО;

- журнал поломок оборудования;

**6) Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;**

1. Журнал бракеража поступающей продукции - критически контрольная точка № 1 (ККТ 1)
2. Чек лист контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении сырья - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)
3. Чек лист учета влажности в сухой кладовой - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)
4. Чек лист контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении п/ф - критически контрольная точка 3 (ККТ 3)
5. Журнал/чек лист бракеража полуфабрикатов высокой степени продукции - критически контрольная точка № 4 (ККТ 4)
6. Журнал/чек лист бракеража готовой продукции и учета температуры готовых блюд при раздаче на шведской линии - критически контрольная точка № 5 (ККТ 5)

**7) Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;**

1. Журнал бракеража сырой продукции - критически контрольная точка № 1 (ККТ 1) - электронная версия;
2. Журнал учета температуры внутри кузова автомобилей;
3. Журнал контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении сырья - критически контрольная точка 2 (ККТ 2);
4. Чек лист учета влажности - критически контрольная точка 2 (ККТ 2);
5. Чек лист уборки

**8) Содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;**

1. Приказ о проведении генеральной уборки в производственных, вспомогательных и санитарно - бытовых помещених во всех помещениях один раз в неделю;
2. Журнал генеральной уборки.

**9) Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.**

1. Инструкция для персонала пищеблока;
2. Гигиенический журнал;

**10) Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;**

1. Приказ о проведении генеральной и текущей уборке;
2. Чек лист проведения ежедневной уборки;
3. Чек лист обработки оборудования;
4. Чек лист проветривания;
5. Журнал генеральной уборки;
6. Чек лист мониторинга дератизации и дезинсекции;
7. Договор о дератизации и дезинсекции (копия);
8. Акты выполнения работ по дератизации и дезинсекции (копии);

**11) Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;**

1. Приказ ведение о хранение документации в Компании.
2. ДП Управление записями
3. ДП Управление документами

**12) Прослеживаемость пищевой продукции.**

Журнал бракеража поступающей продукции - критически контрольная точка № 1 (ККТ 1)

Чек лист контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении сырья - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)

Чек лист учета влажности в сухой кладовой - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)

Чек лист контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении п/ф - критически контрольная точка 3 (ККТ 3)

Журнал/чек лист бракеража полуфабрикатов высокой степени продукции - критически контрольная точка № 4 (ККТ 4)

Журнал/чек лист бракеража готовой продукции и учета температуры готовых блюд при раздаче на шведской линии - критически контрольная точка № 5 (ККТ 5)

Обеспечить хранение документов подтверждающих внедрение и принципов ХАССП в течении одного календарного года.