Рабочий лист ХАССП

**Этап процесса (технологическая операция):**

01 – Температура в морозильных камерах -18 С

02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С

03. – Сроки хранения (годности)

04. – Товарное соседство

**Тип опасности: Ф, Х, М, А**

**Описание опасного фактора:** опасность роста патогенных микроорганизмови превышение из-за накопления норм безопасности**.** Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

**Контролируемые параметры:** Температура в холодильных,морозильныхшкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

**Рабочие пределы:** Для холодильных камер+4, +2С,для морозильных камерне выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

**Критические пределы:** Для холодильных камер выше+ 6С,дляморозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

**Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:**

Основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. заведующий складом на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2.Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камерах.

1. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И- 03-09-2015.
2. На основании полученной информации заведующий складом принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

**Периодичность мониторинга**:в начале каждой смены

**Записи по мониторингу**:Журнал учета температурного режимахолодильного оборудования.

**Ответственный:** заведующий складом

**Действия в случае нарушений критических пределов:** изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозаказ необходимой продукции.

**Процедуры проверки, ответственные:**

1. Заведующий складом: оперативный контроль.

2. Плановые внутренние проверки.