

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	Кто			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующему, проверить актуальность списка	Завхоз : в случае отказа – нет, иначе - занесение информации в «1С»	Выборочная проверка документов. РВПП один раз в месяц, внутренний аудит
				Сертификаты качества, паспорта, декларация качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, сообщить медестре, провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующей	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «1С»	Выборочная проверка документов. РВПП один раз в месяц, внутренний аудит
				Наличие/отсутствие						
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорта, декларация качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Завхоз	Завхоз: отказать в разгрузке сырья, продукции, провести исследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком, сообщить заведующей	Завхоз: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в «1С»	Выборочная проверка документов. РВПП один раз в месяц, внутренний аудит
				По 3-контроль ПДК	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль
				По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль	По 3-контроль
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/01	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит
				Температура в морозильных камерах	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит
				Температура в морозильных камерах	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/02	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2-+4С	Температура в холодильнике	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит
				Температура в холодильнике	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит
				Температура в холодильнике	Сверка показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией и в течение дня.	Завхоз	Завхоз: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повара: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц поваром. Внутренний аудит