

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежит весь персонал ООО «Комбинат питания №1»

Наименование обследования	Кратность
Флюорография	1 раз в 12 месяцев
Тубдиспансер	При поступлении на работу
КВД	1 раз в 12 месяцев
Кровь на брюшной тиф РНГА	При поступлении на работу
Кишечная группа	При поступлении на работу
Энтеробиоз	1 раз в 12 месяцев
Яйца глист	1 раз в 12 месяцев
Простейшие	1 раз в 12 месяцев
Стафилококк	При поступлении на работу
ЛОР	1 раз в 12 месяцев
Стоматолог	1 раз в 12 месяцев
Психиатр-нарколог	1 раз в 12 месяцев
Терапевт	1 раз в 12 месяцев
Профпатолог	1 раз в 12 месяцев
Прививка от дифтерии	По плану
Прививка от кори	По плану
Прививка от гепатита А	По плану
Профессиональное гигиеническое обучение	1 раз в 2 года

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее

вирусного гепатита В	
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация от гриппа	Взрослые ежегодно
Вакцинация от вирусного гепатита А, шигеллез (дизентерия Зонне)	Лица, подверженные профессиональному риску заражения, в т.ч. работники предприятий общественного питания. Иммунизация проводится вакцинами в соответствии с инструкциями по их применению.
Вакцинация от коронавируса	Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников.

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля					
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда					
Санитарно-эпидемиологический режим					
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, с рук, санитарной одежды персонала	Пищеблок	БГКП	10 смывов 1 раз в год	ТР ТС 021/2011
	Смывы с оборудования, инвентаря	Овощехранилища, склады хранения овощей, цех обработки овощей	Возбудители персидиозов	10 смывов 1 раз в год	ТР ТС 021/2011
	Смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыба, мясо, зелень)	Пищеблок	Яйца гельминтов	10 смывов 1 раз в 3 месяца	ТР ТС 021/2011
Продукция					

1	Готовая продукция (первые, вторые блюда, блюда из творога и яиц, салаты, напитки, мучные изделия)	Пищевлок	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	3 пробы 1 раз в 3 месяца	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
			Изделия кулинарные мясные и рыбные. Определение степени термической обработки	3 пробы 1 раз в 3 месяца	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Сырье	Пищевлок	Исследование овощей, фруктов, зелени и др. растительных сельхоз.культур на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
Водопроводная вода					
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети	Моечные столовой и кухонной посуды, производственные цеха (овощной, холодный, горячий, доготовочный) - выборочно	Химический анализ (запах, цветность, привкус, мутность)	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21
2			Микробиологический анализ (ОКБ, E.coli, энтерококки, ОМЧ)	2 пробы 1 раз в квартал	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичности, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

11. Критические контрольные точки:

3.1 ККТ №1- ПРИЕМ (ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ)

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%
Средство управления:	Визуальный контроль, проверка сопроводительной документации

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима доставки, визуальный осмотр, контроль сроков годности	Каждая партия, каждая поставка	Заведующий производством, повар	Визуально осматривает сырье и транспортное средство, контроль за температурным режимом внутри транспортного средства, проверка сроков годности, маркировка сырья. Проверяет содержание данных, указанных в сопроводительных документах на сырье и сверяет их с требованиями КП.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

3.2 ККТ №2 – ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ (ЗАГОТОВОК), ГОТОВОЙ ПРОДУЦИИ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
Критический	<i>СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным</i>

предел (КП):	<p>изготовителем.</p> <p>Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C</p> <p>Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C</p> <p>Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%</p> <p><i>ЗАГОТОВКИ: согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» температура от +2°C до +6°C</i></p>
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции	2 раз в смену	Заведующий производством, повар	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность). Сверяет показания измерительного оборудования с требованиями КП	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

3.3 ККТ №3 – ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА (КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность.
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия. Выполнение: приготовление блюд согласно Технологических карт, предупреждение попадания посторонних примесей
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия, лабораторные исследования, визуальный осмотр

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством, повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Не предусмотрен

			(термошуп)	
Контроль в соответствии с ТТК	Каждая партия	Заведующий производством, повар	Визуальный осмотр, контроль процесса приготовления	Не предусмотрен

3.4 ККТ №4 – ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность		
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:		
	Наименование продукта	Температура, не менее °С	
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85	
	Изделия из фарша	+90	
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68	
	Свинина	+71	
	Мясо птицы	+74	
	Каша	+65	
	Первые блюда	+75	
	Гарниры	+65	
	Омлет	+65	
	Напитки горячие (кофейный напиток, чай)	+75	
Холодные блюда, напитки(компот)	+14		
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия, лабораторные исследования		

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством, повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта (термошуп)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Контроль в соответствии с ТТК	Каждое блюдо	Заведующий производством, повар	Визуальный осмотр, контроль процесса приготовления	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

3.5 ККТ №5 – ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Опасный фактор:	Наличие заболеваний у сотрудников пищеблока, несоблюдение требований личной гигиены
Критический предел (КП):	Отсутствие признаков заболеваний, соблюдение требований личной гигиены
Средство управления:	Визуальный контроль, измерение температуры тела, требования к личной гигиене, прохождение мед.осмотров и лабораторных исследований.

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учетный документ
Контроль температуры тела, визуальный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и ожогов на открытых участках тела	Ежедневно, перед началом рабочей смены	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий.	С помощью бесконтактных термометров оценивает температуру тела сотрудника, визуальный осмотр открытых частей тела. Территориальный управляющий - не реже 2 раз в неделю	Гигиенический журнал
Медицинский осмотр	Ежегодно	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Прохождение медицинских осмотров	Личная медицинская книжка
Лабораторные исследования	Согласно графику, перед началом работы	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Прохождение лабораторных исследований	Личная медицинская книжка
Контроль соблюдения требований личной гигиены	Перед началом работы, сменной технологического процесса, после посещения туалета	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий.	Соблюдает требования личной гигиены согласно инструкций	Не предусмотрено

3.6 ККТ №6 – ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА

Опасный фактор:	Размножение бактерий и микроорганизмов, присутствие вредителей, поломка оборудования
Критический предел (КП):	Санитарное состояние производственных и складских помещений.
Средство управления:	Визуальный контроль, лабораторные исследования (смывы)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Визуальный контроль	В течение смены	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий - не реже 1 раз в неделю	Выполнение: Инструкций по проведению текущих и генеральных уборок. Инструкций по приготовлению дез. растворов для обработки поверхностей и инвентаря.	Журнал учета проведения генеральных уборок. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп
Лабораторные исследования (смывы)	Согласно ППК	Заведующий производством, повар, территориальный управляющий (с привлечением сторонней организации)	Взятие лабораторных исследований (смывы)	Протоколы исследований
Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Согласно ППК, перед началом работы, по требованию	Санитарный врач (с привлечением сторонней организации)	Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Акты выполненных работ

Технический осмотр, ремонт	Перед началом работы, по заявке	Инженер (с привлечением сторонней организации)	Проверка рабочего состояния технологического оборудования	Акты выполненных работ, акт дефектовки

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учета проведения текущих и генеральных уборок.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Журнал учета работы бактерицидных ламп.
8. Журнал учета инструктажей.
9. Протоколы лабораторных исследований.
10. Протокол внутреннего аудита.
11. Личная медицинская книжка.
12. Акт поломки.
13. Акт изъятия. Акт списания.
14. Акт несоответствия.
15. Договоры и акты приема выполненных работ, акты дефектовки по договорам (в т.ч. на проведение исследований; на вывоз и утилизацию отходов; поверки измерительного оборудования; на прохождение медицинских осмотров и т.д.).

⁴Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.

Приложение 1

Бланки учета и отчетности

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевого сырья	Наименование, фасовка, дата выработки пищевой продукции, изготовитель (производитель) и составщик	Количество поступивших пищевых продуктов и сырья (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность пищевого продукта, номер ГИП	Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья	Условия хранения, конечный срок реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Дата и час фактической реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья по дате	Подпись ответственного лица	Примечание «>
1	2	3	4	5	6	8	9	10

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Температура готово блюда	Результаты взвешивания порционных блюд	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись члена бракеражной комиссии	Примечание

Журнал учета проведения текущих и генеральных уборок

№ п/п	Дата уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Название дез-средства и % разведенного раствора	ФИО лица, проводившего уборку	Подпись

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекции-опных заболеваний у сотрудника и членов семьи (здоров, указывается температура тела человека)	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (документ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал учета работы бактерицидных ламп

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствия людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или прерывистый кратковременный)	Время		Длительность (для повторного кратковременного интервала между сеансами облучения)
					Вкл.	Выкл.	



