

Затверджую
Директор закладу Н.П.Мірянова *Мірян.*
« 16 » вересня 2020
Погоджую
Керівник групи НАССР
Л.В.Солтановська
« 16 » вересня 2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

ППР-4

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Кінецьпільського ЗЗСО I-III ступенів та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами та запобігання забрудненню продукції через них.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками закладу, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює директор Кінецьпільського закладу.

2. Терміни та визначення

2.1 Вода питна, призначена для споживання людиною (питна вода)- вода, склад якої за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства (з водопроводу-водопровідна), призначена для забезпечення фізіологічних, санітарно-гігієнічних, побутових та господарських потреб населення, а також для виробництва продукції, що потребує використання питної води.

3. Встановлена відповідальність

3.1. Відповідальність за дотримання даної програми-передумови несе директор Кінецьпільського ЗЗСО.

3.2. Відповідальність за закупівлю матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, покладається на керівника групи НАССР.

4. Опис процесу

4.1. Водопостачання Підприємства здійснюється з індивідуального водопостачання.

4.2. Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода, призначена для виробництва льоду, повинна відповідати вимогам щодо питної води – вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10.

4.3. Лабораторний контроль води проводиться у відповідності до графіка (додаток 2).

4.4. Відбирається одна проба з точки № 1 (миєчна раковина у варочному цеху). В разі отримання результатів лабораторних досліджень води, які не відповідають вимогам для можливості з'ясування причини невідповідності, проводиться миття та дезінфекція водопровідної мережі шляхом заповнення її розчином дезінфікуючого засобу з експозицією (витримкою) у відповідності до рекомендацій виробника деззасобу, після чого система водопостачання промивається і повторно відбирається вода з точки № 1 для проведення лабораторного дослідження.

4.4. В разі відсутності водопостачання приготування страв припиняється, за виключенням тих, що на момент відключення вже перебували в тепловому обладнанні – духовій шафі чи пароконвектоматі тощо. Відпуск готових страв проводиться лише у разі наявності чистого інвентарю та посуду, використання одноразових рукавичок та можливості миття рук з резервної ємкості для води.

4.5. Технічна вода в закладах не застосовується.

4.6. Приготування льоду та пари не здійснюється.

4.7. Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) на підприємстві не проводиться.

4.8. З метою недопущення міграції токсичних речовин з матеріалів, що використовуються для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, до використання дозволяються лише ті, що призначені для контакту з харчовими продуктами, мають дозвіл відповідних служб та супровідні документи (висновки держсанепідекспертизи, паспорти безпеки тощо).

4.9. Для уникнення використання засобів з полімерних матеріалів не за призначенням, їх закупівля закладом проводиться лише таких, які мають маркування для контакту з харчовими продуктами.

4.10. У разі використання посуду, інвентарю з полімерних матеріалів, пакувальних матеріалів звертається увага на інформацію виробника – для гарячих чи холодних харчових продуктів призначений цей посуд.

Графік відбору проб води

Місяць	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Мікробіологічні показники								X				
Фізико-хімічні показники								X				