

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	Заведующая складом	Заведующая складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить поставщику.	Заведующая складом	Выборочная проверка документов. один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Заведующая складом	Заведующая складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить поставщику.	Заведующая складом	Выборочная проверка документов. один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А- поступление не качественной продукции	По видам (см И-03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Заведующая складом	Заведующая складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить поставщику.	Заведующая складом	Выборочная проверка документов. один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- Условия хранения и транспортировки (склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в Морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня.	Заведующая складом	Заведующая складом: промаркировать «разморожено», сообщить повару, выполнить его указания повару: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить директору	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц заведующей складом. Внутренние аудиты
	/ 02 температура в холодильнике +2- +5 С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2-+5С	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня.	Заведующая складом		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц заведующей складом. Внутренние аудиты