

Внедрение системы ХАССП в ОГБУ «Реабилитационный центр «Седьмой лепесток»

Система ХАССП - это живой организм, который постоянно обновляется и совершенствуется.

Приказом директора № 35 от 10.01.2022 г. «О назначении руководителя группы и создании рабочей группы ХАССП» была создана рабочая группа ХАССП, которая отвечает за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, координатором группы назначена медсестра палатная – Коротких С.Ф.

Определены зоны действия ХАССП: пищеблок и складские помещения.

Продовольственный склад находится в отдельно стоящем здании, имеет два входа, отдельные помещения для приемки и хранения продуктов, соблюдается товарное соседство. Пищеблок спроектирован с учётом требований технологических процессов. Отсутствуют пересечение сырья и готовой продукции, чистой и грязной зон. Это позволяет исключить возможность образования ККТ по физическому и механическому загрязнениям. Пищеблок имеет два входа с улицы: один для персонала, второй для приемки продуктов. Общий коридор с отдельными цехами: рыбным, овощным, мясным, хлебным, варочным. Моечные цеха (цех для мытья кухонной посуды и цех для мытья столовой посуды) имеют смежное сообщение только с горячим цехом.

Для детей предназначен вход в обеденные залы, в которых имеются два производственных окна: окно раздачи готовой продукции (из варочного цеха) и окно для приемки использованной посуды (из цеха для мытья столовой посуды).

Одним из этапов разработки системы ХАССП в учреждении является анализ документации на продукты, поставляемые на склад, а так же классификация блюд по способам приготовления и их безопасность.

На основании карточек-раскладок разработали документ «Спецификация на готовое блюдо», разработали блок-схемы производственных процессов приготовления блюда, проанализировали опасности. Все температурные и временные значения приготовления блюд отражены в трех документах: в блок – схемах на каждое блюдо, в плане ХАССП, в рабочих листах ХАССП.

Рабочие листы ХАССП - это документ со списком блюд, разработанный для учреждения, которые готовятся в одинаковом режиме по времени и температуре приготовления, есть минимальные и максимальные значения.

Документация: санитарные журналы пищеблока и продовольственного склада, журнал генеральных уборок, гигиенический журнал, бракеражный журнал - хорошо вливается в новую систему контроля.

Разработаны ППУ (программ предварительных условий).

1. Программа по обеспечению личной гигиены и санитарно-технического оборудования для персонала;
2. Программа контроля стекла, хрупкого пластика и керамических изделий;
3. Программа по мойке и дезинфекции;
4. Программа по организации входного контроля;
5. Программа по предотвращению перекрёстного загрязнения;
6. Программа по предотвращению попадания посторонних предметов;
7. Программа по борьбе с вредителями;
8. Программа по управлению аллергенами;
9. Программа по управлению отходами.

В данных программах определены ответственность и действия персонала, журналы контроля. Программы утверждены приказом директора

Входной контроль на предприятии осуществляется на продуктовых складах.

В случае неудовлетворительного результата контроля приемочной комиссией составляется акт о возврате продукции поставщику. Все данные о результатах контроля заносятся в журнал входного контроля.

Аудит – это систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств и их объективного оценивания для определения степени соответствия совокупности политики, процедур и требований.

Документы, при проведении аудита:

1. годовой план аудитов;
2. листы ознакомления о проведении аудитов;
3. отчет о проведении аудита;
4. запрос на корректирующие действия;
5. чек-лист по проведению аудита.

О проделанной работе уведомляется директор учреждения, принимаются решения проведения корректирующих действий, касающихся расходования денежных средств и поощрительных мероприятий за хорошую работу.