Документы, необходимые для разработки плана ХАССП

Информация о продукции:

- Полный ассортиментный перечень, выпускаемой продукции

- НД (ТУ, ТИ, ГОСТ)

- Требования к безопасности продукции (органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности)

- Условия хранения и сроки годности

- Предназначенное использование

- Возникновение опасности в случае применения не по назначению

Требования к сырью, упаковке, оборудованию

- Полный список, используемого сырья

- НД (этикетка, сертификаты)

- Требования к безопасности

- Происхождение (страна, этикетка, сертификаты)

Исходная информация о производстве

- Технологические карты, схемы технологических операций или иные технологические инструкции, действующие на предприятии, блок-схемы (описание технологических процессов), если нет, то технологические инструкции, их полное описание или, на крайний случай, рецептуры

- Схемы производственного контроля (кто, когда, где на каких этапах проводит контроль, какого рода (лабораторный, визуальный, органолептический, при помощи измерительных приборов)

- Инструкции по санитарии

- Графики санитарной уборки помещений, раздевалок, сан. узлов, холодильных камер

- Наименования контрольных журналов, применяемых на производстве, применение на конкретных технологических этапах с внесением в журнал отметки

- ТО и мойка оборудования и инвентаря

- Существующие петли возврата, доработки, переработки продукции, технологические инструкции доработки или переработки продукции

- Процедуры списания или утилизации продукции, отходов.

Блок-схемы процессов

- Установление ПДП (предельно допустимые параметры для каждого технологического этапа)

Учитываемые параметры:

- все ингредиенты и используемая упаковка (биологические, химические и физические факторы)

- последовательных все операций (включая добавление сырья)

- история температурно-временных условий сырья, п/ф, готовых продуктов, включая потенциальны задержки

- гидродинамические параметры для жидкости и твердых тел

- есть вторичная обработка (повторно используемые материалы, остающиеся от предыдущих производственных процессов)

- особенности конструкции оборудования.

Информация о производстве

Планы производственных помещений

- пункты санитарной обработки

- расположение туалетов, умывальников, хозяйственно-бытовых зон

- пункты возможных загрязнений от сырья, смазочных материалов, хладагентов, поддонов, персонала.

- система вентиляции, освещения (лампы накаливания, плафоны, дезинфицирующие облучатели)

- Полный список ведущихся журналов

Подсобные помещения:

Административное помещение S=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ м2

Помещение для персонала, S=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ м2

Общая численность персонала: \_\_\_ человек

Отопление:

- Источник теплоснабжения

- Система отопления

Водоснабжение:

- Водопровод

- Канализация

- Горячее водоснабжение от чего осуществляется

Канализация

- Отведение бытовых стоков

- Чем осуществляется и куда

Вентиляция (какая)

Кондиционирование есть или нет?

№ Приказа о назначении на должность руководителя (сам приказ не нужен, только номер и от какого числа)

Если есть, то указать номер и дату заключения, с кем:

- Договор на проведение дезинсекции и дератизации;

- Есть ли ртутные лампы? Если есть, то Договор на утилизацию ртутных ламп;

- Договор на водопотребление и водоотведение;

- Договор на водоснабжение;

- Договор на оказание платных медицинских услуг (мед. Осмотры, гигиеническое обучение);

- Договор на лабораторные и инструментальные исследования;

- Договор на очистку системы кондиционирования.