

# **Програми за прилагане на добри производствени и хигиенни практики**

**Ресторант ..... В  
Хотел.....**

# Въведение

Съвременните тенденции за безопасността на храните се основават на прилагането на систематичен подход за определяне на потенциалните източници на микробиологични опасности, свързани с храните. Този предварителен проактивен подход предоставя по-сигурна защита за здравето на потребителите, свързани с превантивност на мярката, отколкото предприеманите до сега реактивни мерки, последващи възникналия проблем. Законът за храните /обн., ДВ, бр.90 / 1999г., изм. и доп. Бр.102 / 2003г./ установява, че първостепенната отговорност за осигуряване на безопасността на предлаганите на пазара храни се носи от производителите и търговците на храни. Те са отговорни за всяка дейност, която излага на риск здравето на потребителите. Именно тази причина, а

също и необходимостта от сигурни доказателства, сочещи факта на изпълнение на всички нормативни изисквания, обуславят необходимостта от въвеждане и прилагане на ефективна система за самоконтрол.

Основната цел на системата за самоконтрол на търговската дейност е търговците на храни да предприемат всички необходими мерки за намаляване или елиминиране на рисковете от замърсяване на храните, т.е. сам производителя или търговеца да определи потенциалните възможности, опосности /микробиологични, химични и физични замърсители/, свързани с храните и да вземат мерки за поставяне под контрол на възможностите за тяхната поява.

В изпълнение на Закона за храните процедура и регистрация на обектите за производство и търговия с храни, регламентирана в чл. 12, 13, 14, 15 и 16от Закона, .....разработи внедряването на Система за самоконтрол за търговска дейност на обект: “.....” – ресторант в Хотел ....

Елементите на изложената система, са както следва:

А.Програма за прилагане на добри производствени /търговски/ практики /ДПП/ и добри хигиенни практики /ДХП/. В тази част от програмата подробно се описва системата от правила, разработени с цел да си поставят под контрол условията за търговия с храни в обекта.В тях подробно са описани състоянието и изискванията към терена, помещенията и технологичното оборудване и процесите на приемане, съхранение, приготвяне и предлагане на храните, персонала, борбата с вредителите и начин на осигуряване на проследи мост на храните.ДХП от своя страна и в настоящото

изложение съдържат правилата за:поддържане на хигиенното състояние на помещенията, контакта на храните с повърхностите, санитарни съоръжения и лична хигиена на работещите; Осигуряване на защита на храните от кръстосано замърсяване, контрол на здравословното състояние на персонала: състояние на използваните в обекта химични вещества.

Б.План за осигуряване на безопасност на храните, включващ следните етапи:технологична схема, отразяваща всички дейности извършвани в обекта за търговия с храни; Анализ на възможностите и опасността от замърсяване, свързани с извършваната в обекта дейност;Мерки за контрол, недопускане или намаляване до приемлив минимум на критичните опасности;Установяване на граници на всяка критична опасност, както и на процедура за наблюдение на дейностите, свързани с критичните опасности;

В.Водене на документация.В тази част от схемата за самоконтрол се посочват документи, процедури, инструкции, начините за тяхното адекватно попълване, с цел отразяване на практическото прилагане на разработената система.

**А.ПРОГРАМИ ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ДОБРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕНИ И ХИГИЕННЕ  
ПРАКТИКИ**

**1.Сгради, помещения и технологично оборудване**

**2.Приемане на суровини и опаковъчни материали**

**3.Съхранение на храните**

**4.Поддържане на хигиенното състояние на обекта**

**5.Технологична обработка на храните**

**6.Лична хигиена на персонала**

**7.Обучение на персонала**

**8.Контрол върху вредителите**

**9.Изтегляне на опасни храни от пазара**

## **ИЗИСКВАНИЯ СПОРЕД ДПХП КЪМ СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ**

Целта на тази програма е да се акцентира на основните изисквания на ДПХП като система от правила, разработени с цел да се поставят под контрол условията за дейност в обекта. Те определят изискванията към терена, помещенията, технологичното оборудване, процесите на приемане, съхранение, приготвяне и предлагане за продажба на храните, изискванията към персонала, борбата с вредителите и документацията, която се въвежда

Въвеждането и разработването на системите за самоконтрол изисква ДПХП да бъдат ефективно прилагани на практика, тъй като те са солидната основа, върху която се надгражда планът.

### **1. Изисквания към сградите и съоръженията**

Сградите и съоръженията се проектират и изграждат по начин, който:

- свежда до минимум възможностите за замърсяване на храните от източници от околната среда;
- осигурява достатъчно работно пространство за извършване на търговските и производствени дейности в съответствие с хигиенните норми и изисквания;
- създава условия за недопускане на кръстосано замърсяване между суровините и готовите храни по време на извършваните операции, чрез регулиране на

поточността на приемането и предлагането им, като и разделянето на операциите по място и по време. Това се постига чрез: физически бариери – разделителна стена, отделни обособени помещения; технологична бариера – почистване и дезинфекция между извършените последователни операции; времева бариера –

- Сградите и съоръженията да са със здрава конструкция и да се поддържат в дабър вид, за да се намалят потенциалните възможности за замърсяване на храните от източници от околната среда. Използваните материали да не са токсични и да позволяват лесно и ефективно почистване и дезинфекция.

## **2.Изисквания към технологичното оборудване**

Оборудването може да бъде фактор за пренасяне на болестотворни бактерии върху храните, затова основно изискване е да има конструкция изпълнена с материали, които позволяват ефективно почистване и дезинфекция.

Оборудването, използвано за топлинно съхранение на храните и за топлинната обработка има критично значение за осигуряването на безопасността на храните. Ниските температури под 4 градуса С забавят или унищожават вегетативните форми на бактериите. За осигуряване на нормалното функциониране на оборудването според предназначението му, се разработват и приложените програми за поддържането и калибрирането му. Тази програма трябва да включва: списък на

оборудването; процедури за проверки, калибриране и подмяна на части; честота на калибрирането; отговорни лица за калибрирането; протоколи от извършения контрол.

# I.ПРОГРАМА

За прилагане на добрите производствени, търговски и  
хигиенни практики, относно сграда, помещения и  
технологично оборудване

# СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ

## Цел

Да се прецени съответствието между фактическите условия в обекта и санитарно – хигиенните изисквания

## Критерии

Обективна оценка на състоянието на обекта като :сграда, налични помещения и технологично оборудване

### 1.Сграда

При проектирането и изграждането на сградата са спазени изискванията на действащото към момента законодателство, което се установява от държавна приемателна комисия, видно от Разрешение за ползване № 430/02.10.2000г., удостоверили годността на ползване, кто проектирането към настоящия момент отговаря на Наредба № 7 на МЗ и МЗГ /ДВ , бр. 40 от 19 април 2002г., изм. бр. 59 от 1 юни 2003г./ .Сградата в която се намира ресторант “.....” е стабилна, бетонна конструкция, интериорно и екстериорно съобразена с характерния за ресторанта стил.Обекта е снабден с достатъчно на брой входове и изходи и осигурява добра защита от замърсяване на храните от източници на околната среда.Заведението разполага с големи прозорци и врати, изработени от добре уплътнена алуминиева дограма.

## 2. Помещения

Помещенията в заведението са големи и просторни, създаващи комфорт за клиентите и достатъчно работно пространство за извършване на работно- производствените дейности. Помещенията са физически, самостоятелно обособени, разпределени правилно и недопускащи кръстосано замърсяване на суровините и готовата продукция. В помещенията, където се приготвят, обработват и преработват храните: **ПОДОВИТЕ НАСТИЛКИ** са без цепнатини и други дефекти и се поддържат чисти и в добро състояние; изработени са от водонепроницаеми, неабсорбиращи и нетоксични материали /гранитогрес, теракота, мозайка/ , с подходящ наклон към канализационните шахти или подовите сифони, позволяващи ефективно почистване и дезинфекция; **СТЕНИТЕ** са покрити с водоустойчиви, неабсорбиращи, нетоксични материали, подходящи за влажно почистване, дезинфекция и обработка с противогъбични средства, гладки са, без пукнатини, цепнатини и други дефекти, изпълнени са в светли тонове и се поддържат чисти;

**ТАВАНИТЕ** и прикрупените към тях висящи конструкции и инсталации са конструирани и изпълнени по начин, който не допуска натрупването на прах, образуването на кондензи и плесени, и са удобни и достъпни за почистване и обработка с дезинфекционни и противогъбични средства;

**ПОВЪРХНОСТИТЕ**, които влизат в контакт с храните, вкл. и тези на оборудването, се поддържат чисти и в добро състояние, позволяват лесно измиване, а където е

необходимо и дезинфекцират, гладки са, изработени от водоустойчиви и нетоксични материали, подходящи за влажно почистване;

ПРОЗОРЦИТЕ изработени от от добре уплътнена алуминиева дограма са с конструкция, която не допуска събирането на прах, от материали, които позволяват ефективно почистване и дезинфекция;

- 1.Фоайе
- 2.Търговски зала
- 3.Бар
- 4.Кухня
- 5.Складове
- 6.Подготвителни
- 7.Миално помещение
- 8.Тоалетни за клиенти
- 9.Тоалет за персонала
- 10.Съблекални за персонала
- 11.Баня за персонала
- 12.Офиси на менажерите

В обекта са спазени специфичните хигиенни изисквания, посочени в чл. 16 на наредба № 7 от 08.04.2002 г.

Осигурени са множество индивидуални плотове и мивки за измиване, почиствани, размразяване на различните по вид суровини.

Осигурено е самостоятелно почистване и измиване на кухненската посуда, както и самостоятелно измиване на посудата от търговската зала.

Осигурени са множество мивки за измиване на ръцете на персонала с топла и студена вода, препапат за миене и подсушаващи средства.

Осигурен а е тоалетна и баня за персонала, както и съблекални.

Осигурени са отделни тоалетни за посетителите на обекта, отговаряща на хигиенните норми и санитарни изисквания.

Системата за управление безопасността на храните задължително включва правилното определяне на хода на предвижване на суровини, готови храни и твърди отпадъци. Приложената схема на тези пътища е изработена, използвайки плана на обекта.

Схема на хода на придвижване на суровини, готови храни и твърди отпадъци  
Твърдите отпадъци в заведението се съхраняват в полиетиленови, водонепроницаеми съдове /контейнери/ с плътно затварящи се капаци, които се съхраняват на места удобни за почистване и дезинфекция, нямащи достъп с вредители. Изхвърлянето на отпадъците и измиването и дезинфекцията на съдовете се извършва ежедневно, поддържат се чисти и в добър вид.

В обекта не се допуска изхвърлянето на отпадъците да съвпада по време с доставките на храни, суровини и продукти.

Отпадъците се съхраняват на специално определено място вклиматизирано помещение в контейнери с плътно затварящи се капаци, които се поддържат от сметопочистващите фирми-ВОЛФ и ДИТЦ

## ИНСТРУКЦИЯ

За изнасяне и изхвърляне на отпадъци в Ресторант “.....

### **Изнасянето и изхвърлянето на отпадъци се извършва ежедневно**

- 1.Отпадъците се изнасят от обекта от отрязаните фирми с който има сключен договор за извозване на битовите и технологичните отпадъци по предварително съгласуван график
- 2.Съдовете използвани за съхранение на отпадъци се почистват, измиват и дезинфекцират.
- 3.Помещенията и стойките, в които са се съхранявали съдовете с отпадъци се почистват, измиват и дезинфекцират.
- 4.Почистените и дезинфекцирани съдове се прибират в определените за целта места.
- 5.Коридорите, през които са изнесени отпадъците и внесени почистените съдове се измиват и дезинфекцират.

## Осигуряване на водоснабдяване, вентилация, канализация, осветление

Обектът е захранен с питейна вода от водопровода на гр.София, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 /ДВ, бр. 30 /2001 г./, а канализацията е централна.Водопроводната и канализационната инсталации са изградени в съответствие с изискванията на действащата нормативна наредба.Обектът разполага с топла вода от собствени ел. Бойлери.

В обекта е осигурена клематична инсталация в търговската зала, а в кухненския блок, складовите помещения, стаята за отдых на персонала и санитарните възли е изградена вентилационна инсталация.Вентилационната инсталация предотвратява кондензацията на водни пари, способстващи за образуването на плесени и развитието на бактерии, а също и свежда до минимум замърсяването на стени, тавани от прах и прекомерно повишаване на топлината, замърсения въздух, задимяване и неприятни миризми.

Осветителните тела и външните части на електрическата инсталация са оборудвани със защитни средства.Осветлението в обекта отговаря на изискванията на БДС 1786 ”Осветление.Естествено и изкуствено”.Осигурена е достатъчно естествена светлина в търговската зала, през тъмната част на денонощието осветлението в обекта е изцяло луминисцентно.

Интензивността на изкуственото осветление е не по-малко от:

- 540 лука на места, където се приемат и проверяват хранителните продукти и суровини.
- 250 лука в работните помещения
- 110 лука в останалите помещения

#### 4.Технологично оборудване

Обектът разполага с хладилно и топлинно оборудване с конструкция, която позволява ефективното му почистване, измиване и дезинфекция и е инсталирано по начин, който позволява достъп за ефективно почистване на пространството около и под него.Оборудването и инвентара са изработени от материали, които не допускат замърсяването на храните със смазочни материали, горива, материални частици и др..Повърхностите на технологичното оборудване и инвентара са гладки без дефекти, цепнатини, пукнатини, вдлъбнатини.Моторите, агрегатите и защитните механизми са добре обезопасени, нямат контакт с храните, а маслата предназначени за поддръжката им са разрешени за употреба в хранително вкусовата индустрия.Всички хладилни и топлинни съоръжения се оборудват с контролни термометри за отчитане на поддържаната температура.

В съответствие със санитарно хигиенните изисквания са налице следните съоръжения:

1.Хладилна камера – минусова – 1бр.      16150 л.

2.Хладилна камера – минусова – 1бр.	11592 л.
3.Хладилна камера – минусова – 1бр.	8460 л.
4.Хладилна камера – плюсова – 1бр.	10051 л.
5.Хладилна камера – плюсова – 1бр.	9108 л.
6.Хладилна камера – плюсова – 1бр.	14352 л.
7.Хладилник – студена кухня – 1бр.	840 л.
8.Хладилник – студена кухня – 1бр.	760 л.
9.Хладилник – топла кухня – 1бр.	1568 л.
10.Хладилник – топла кухня – 1бр.	280 л.
11.Хладилник – топла кухня – 1бр.	396 л.
12.Хладилник – топла кухня – 1бр.	988 л.
13.Хладилник – топла кухня – 1бр.	651 л.
14.Хладилник – топла кухня – 1бр.	298 л.
15.Хладилник – топла кухня – 1бр.	780 л.
16.Хладилник – топла кухня – 1бр.	384 л.
17.Хладилник – склад – 1бр.	2240 л.
18.Хладилник - бар – 2бр.	525 л.
19.Ел. печка -	1бр.
20.Фритюрници две гнезда	1бр.
21.Ел. скари	1бр.
22.Ел. котлон – четворен	1бр.
23.Газов котлон	1бр.

24.Микровълнова печка	1бр.
25.Гофретник	1бр.
26.Тостер	1бр.
27.Отоплител за картофи	1бр.
Подготвителни	4бр.
Кухня	2бр.

Съоръжения и уреди, които не придават на продукта токсичност, мирис и привкус, устойчиви на корозия и промени при контакт с хранителните продукти, киселини, основи, миещи и дезинфекционни средства, устойчиви на високи и ниски температури. Оборудването се почиства и дезинфекцира по график, съгласно изготвени писмени инструкции.

Програмата предвижда следната процедура за калибриране на технологичното оборудване:

Етап	Кога се измерва	Препоръчвани надеждни
	Температурата	температури

Приемане на суровини	Всеки път, когато се приемат нетрайни суровини	- 0 ° C до 4 ° C е най- добра за охладени храни - 22 ° C до -18 ° C е най- добра за замразени храни
Съхранение		
- хладилник	Поне 1 път дневно	- 0 ° C до 4 ° C
- хладилна камера	Поне 1 път дневно	-22 ° C до – 18 ° C
- хладилна витрина	Поне 1 път дневно	до 4 ° C

*Забележка:* Фирмите, които предоставят за ползване на обекта свои рекламни хладилни витрини, сами определят сроковете за контрол и калибриране на измерванията.

# **I I ПРОГРАМА**

Относно приемане на суровини, храни и опаковъчни материали

## ПРИЕМАНЕ НА СУРОВИНИ, ХРАНИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Приемането на суровините, опаковъчните материали се извършва по начин, който не допуска замърсяването им. Програмата за осигуряване доставката на безопасни суровини, храни и опаковъчни материали обхваща дейности, които съответстват на общите принципи на хигиена на храните и ДПП, установени в националното законодателство за безопасността на храните и обхваща следните етапи:

### **Входящ контрол на суровините, храните и опаковъчните материали**

С въвеждането на настоящата програма управителят на обекта или упълномощено от него лице има задължение да: извършват входящ контрол на доставяните суровини, както и да отцени доставчиците, с които е работено до утвърждаване на програмата и

утвърди коригиран списък като въвежда воденето им по посочена таблица за избор на доставчици.

Критериите за оценка са посочени в приложената инструкция за входящ контрол на храни, суровини и опаковъчни материали.

<b>Потенциална Опасност</b>	<b>Контролни мерки</b>	<b>Периодичност на контрола</b>	<b>Отговорник</b>
1. Състояние на приеманите храни	Проверка за промени в органолептичните качества, плесени, омекване, други видими дефекти	При всяка доставка	
	- поддържаща температура	Ежедневно при проверки,	
	- отказ за приемане	извършвани при	

	на храни със съмнения за годност за консумация	доставките
2. Състояние на опаковките	Проверки за замърсяване, нарушаване целостта на опаковките, признаци за жизнена дейност на вреди- телите	При всяка доставка
3. Етикетиране	- съдържа ли нужните инструкции за крайния потребител - съдържа ли инструкции за начина на съхранение; - всяка стока съдържа ли етикет, отговарящ на Наредбата /ДВ, бр. 62/2000г./ - съдържа ли списъка на потенциалните алергенти - етикетите се съхраняват до пълното изчерпване на	При всяка доставка       При доставка  Ежедневно

стоката

Суровините, готови храни и опаковъчни материали се съхраняват в отделни помещения. Готовите за консумация храни се съхраняват над суровините. В складовете хранителните продукти се съхраняват и подреждат по рафтове, стелажи, скари без пряк контакт с пода и стените /10см./ при спазване на принципа на разделно съхранение. Проследяването на сроковете за годност се извършва от отговорник на кухня, на принципа на ротация веднъж седмично и при получаване на стоката. Бързоразвалящите се храни се съхраняват при хладни условия.

## ***2.Избор на доставчици***

Цел- да се определят правилата и критериите за избор.

Обхват- всички доставчици.

Програмата включва поставянето на следните оценки:

№	Дос-тавчик	Първо-начална оценка	Потвърдителна оценка(при доставка)	Регулярна оценка(по избор)	Извършил оценката

*Легенда за оценката:*

Добра+++ , Задоволителна++ , Незадоволителна+.

В резултат на оценките, управителят на обекта извършва корекционни действия за усъвършенстване на дейността по отношение избор на надеждни доставчици.

Всяка доставка се записва във водения Дневник за получените суровини и материали.  
Програмата предвижда и система за отказ от суровини и храни, чието качество не е задоволително.

Съхранението на наличните количества суровини и храни задължително се съобразява с капацитетните възможности на технологичното оборудване. За предотвратяване замърсяването им и спазването на добрата складова практика се води посочената таблица:

Вид	Капацитет	Предназначение за:
Хладилници	Зареждат се периодично; не се зареждат количества суровини извън предвидените за консумация	- месни изделия; - изделия от млечен произход; - плодове и зеленчуци
Фризери	Съобразно снабдяването, съобразено с капацитета и срока за годност на замразени продукти	Месо и скаррова продукция- полуфабрикати
Хладилни витрини	Посочен в технологичната карта	- безалкохолни напитки; - слабо алкохолни напитки; - сладкарски изделия

## Верификация

Прилагане на пълна оценка на утвърдената система за контрол на доставчиците и при необходимост на корекционни действия таблица:

### **ПРИЕМАНЕ НА СУРОВИНИ**

*Тази процедура касае всички производители*

*Транспортът се осъществява от преработвателя или от негов доставчик*

Суровини за производство на изделията: миксове, сол, захар, мазнини, ядки, мляко и млечни продукти, яйца, подобрители, поръски, аромати, оцветители и др.

<b>ОПАСНОСТИ</b>	<b>НАЧИН НА ПРЕДРАЗВАНЕ</b>	<b>НАЧИН НА КОНТРОЛ</b>
1	2	3
<b>Физически, биологични, микробиологични</b>		

<p>Замърсяване от превозните средства и транспортен инвентар, от други продукти; Смесване с други продукти, с физически и химически примеси от непочистени транспортни средства</p>	<p>Доставка с чисти транспортни средства</p> <p>Разтоварването да се извършва с работни облекла от експедитора или работник на фирмата; да не се използват дрехи от „града“ за работни</p>	<p>Визуален контрол;</p> <p>Лична хигиена;</p>
<p>Размножаване на микроорганизмите при лоши условия на транспорт, неспазване на температурните режими и др; животинските продукти могат да бъдат заразени още в процеса на произвеждането им</p>	<p>В транспортното средство опаковките да не се поставят директно на пода</p> <p>Следи се вида на транспортните опаковки(не са ли разкъсани, имат ли етикет с данни, съгласно Наредбата за етикетването)</p>	<p>Визуален контрол;</p>

	<p>Следи се вида, цвета, миризмата и вкуса на суровините(входящ контрол на суровините);</p> <p>Проверка на придружителните документи на суровините;</p> <p>Проверка съответства ли доставката на заявката по коли-чество, качество и асортимент;</p> <p>Следи се опаковките не са ли замърсени с остатъци от гризачи, насекоми и др;</p> <p>Измиване на ръцете преди и след заавършване на разтоварването;</p> <p>Използване на чисто превозно средство;</p>	<p>Визуален контрол;</p> <p>Визуален контрол и дневник;</p> <p>Дневник;</p> <p>Визуален контрол</p> <p>Лична хигиена;</p> <p>Визуален контрол</p>
	<p>Проверете температурата на съоръжението, на транспортното средство, когато се изисква спазване на определен температурен</p>	<p>Контрол на температурата</p>

	<p>режим; Установете състоянието и свежестта на различните суровини(срокове на годност); Да не се съхраняват неопаковани мазнини или в близост до ароматични средства;</p>	<p>Визуален контрол и дневник</p> <p>Визуален контрол</p>
	<p><b><i>Откажете и върнете обратно:</i></b></p>	
	<p>Суровини, чието качество е незадоволително; Суровини с разкъсани опаковки; Суровини, които нямат придружителен документ за произход и срокове на годност; Суровини, чиито опаковки са силно замърсени с остатъци от гризачи, насекоми и др; Суровини, поставени в неподходящ амбалаж; Продукти с ненормален цвят и мирис; Суровини с граничен срок на</p>	

	съхранение; Продукти, чиито произход е от нелегитимен производител.	
--	--	--



# **III ПРОГРАМА**

Съхранение на храните

# Съхранение на храните

Цел- повишаване на компетентността на всички работещи на обекта по хигиената на храните и правилното опилагане на системата за наблюдение и контрол на рисковете; воденето на необходимата за обекта документация; съобразяване с изискванията на законодателството и предписанията на контролните органи; познаване и спазване на изискванията на ДХДП.

Предмет на разработката на програмата е идентификацията на опасностите и необходимите мерки за техния контрол.

В приложената таблица е разработен списък на опасностите за крайния потребител, ако не бъде осъществен ефективен контрол по отношение на тях.

Стъпка	Изискване	Отговорник
Съхранение според асортимента	Разделно – според санитарните правила	Готвач /отговорник на кухня/
Подреджане на храните	- ротационен принцип: пръв влязъл – пръв излязъл; - проследяване сроковете за годност; - количеството и видът да съответстват на капацитетните възможности на обекта; - подреджането по групи и партиди по начин, който не допуска замърсяването им, при	

	температурните условия и срокове, посочени от производителите; - веднъж размразена храна, да не се замразява повторно	
Опаковъчни материали	- отделно съхранение, за да не се замърсят и повредят; - да не се допуска повторно използване на опаковъчните материали и съдове за сервиране	
Средства за почистване и дезинфекция	Съхраняване в отделен шкаф, без досег до хранителни и опаковъчни материали	
Попаднали случайно на пода хранителни продукти	Изисква се събирането им в съд с надпис: "Санитарен брак"	

Разрешените за продажба в обекта асортименти да се съобразяват със следните технологични изисквания:

Вид	Срок на реализация	Температура °C
1.Салати	- цели – до 10 часа - нарязани – до 6 часа - комплектовани /без подправки/ - до 2 часа	- до 4 °C - до 4 °C - до 4 °C
2.Производство на	До 3 часа	В центъра - $\geq 70$ °C

топла храна		
3.Съхранение в топло състояние и сервиране	До 3 часа	Температура – $\geq 65^{\circ}\text{C}$
4.Възстановяване на температурата на топлите ястия преди сервиране	Най-късно до 1 час	Съхраняване при температура $\leq 5^{\circ}\text{C}$
5.Възстановяване на температурата преди сервиране	До 3 часа	Минимална температура преди сервиране $70^{\circ}\text{C}$
6.Готови салати на майонезена и млечна основа	Според ТС и ТД	Посочено в ТД
7.Яйца		Постоянна температура $\leq 18^{\circ}\text{C}$
8.Птиче месо, риба и птици	До 3 часа	Температура на сервиране - $\geq 63^{\circ}\text{C}$
9.Готови колбаси	Съгласно изискванията на БДС, ТС и ТД	
10.Готови многокомпонентни Ястия с месо, птици, риба, зеленчуци и сосове	3 часа	Температура на сервиране $\geq 63^{\circ}\text{C}$

11.Варени и задушени зеленчуци и ястия от тях	3 часа	$\geq 63^{\circ}\text{C}$
12.Студени ястия, желирано месо, риба и птици	12 часа	$4^{\circ}\text{C}$
13.Многокомпонентни салати с майонеза, приготвени в обекта	24 часа	$4^{\circ}\text{C}$
14.Кухненски десерти	48 часа	$4^{\circ}\text{C}$
15.Ястия, приготвени с яйца	Веднага след приготвянето им	

*Забележка:* Съхраняваните в хладилни условия готови ястия преди сервиране се затоплят до температура  $100^{\circ}\text{C}$  и се предлагат за консумация не по-късно от 1 час след това.

#### Верификация

Наблюденията и измерванията се провеждат постоянно или периодично. При промяна на асортимента, програмата се актуализира

#### Корекционни действия

Предприемат се при наличие на неотчетен фактор, който би повлиял на качеството на храните.

## **IV ПРОГРАМА**

**Поддържане на хигиенното състояние на обекта**

## **Поддържане на хигиенното състояние на обекта**

**Цел:** - Програмата за поддържане на хигиенното състояние на обекта дава гаранции, че се спазват необходимите стандарти, определени в законодателството.

Определянето на точните правила в програмата на обекта са разработени на базата на ДПХП и включват следните инструкции:

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **За режим на почистване и дезинфекция на помещения**

- 1.Почистването на подовите настилки на, складови помещения, кухненски блок, миялно се извършва с подходящ за целта миещ препарат разтворен в 1 % разтвор сюрхлор / една таблетка сюрхлор се разтваря в 10 литра вода/.Радикалин за мазни подове 100гр. на 10 литра вода. Този режим на почистване и дезинфекция се повтаря всеки ден след приключване на работния ден=
- 2.Почистване на подови настилки и стени на санитарните възли се извършва с 3 % разтвор на сюрхлор /една таблетка сюрхлор се разтваря в 3.300 литра вода/. Този режим се извършва ежедневно в края на работния ден.
- 3.Почистването на стените и тавани в търговската зала и помещенията се извършва с 1 % разтвор на сюрхлор /една таблетка сюрхлор се разтваря в 10 литра вода/.Този режим на почистване и дезинфекция се извършва ежеседмично.
- 4.Почистването на кошчета за твърди отпадъци се извършва, като след изнасяне на отпадъците в полиетиленови чували, след което се извършва дезинфекция с 3 % разтвор на сюрхлор.Този режим на дезинфекция се повтаря ежедневно след приключване на работния ден.
- 5.Вентилационните уредби ежеседмично се почистват от полепнал прах.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **За почистване на хладилни и топлинни съоръжения и оборудване**

1. След всяко освобождаване на хладилните помещения от продуктите те се подлагат на основно почистване, което се изразява в следното:

- **измиват се със /1 – 3/ % разтвор на сюрхлор**, след което, както и с препарати, разрешени за употреба от

МЗ. След което се изплакват с вода.

Периодичното почистване се извършва по следната схема:

1. Помещенията се проветряват чрез проветряване за отстраняване на неприятните миризми;

2. Под, стени, дървени и метални стелажи за продукти се измиват с четка и горещ разтвор на миеш препарат.

3. Дезинфекция

Важно мероприятие за хладилниците и за тяхното правилно поддържане е редовното и изчерпателно провеждане на дезинфекцията с подходящи средства, действащи на плесените, които са силно резистентни. Без пълното унищожаване на плесените и техните спори, дезинфекцията на даден хладилник ще бъде безуспешна. Основна дезинфекция на хладилниците се извършва най-малко един път годишно и по нареждане на контролните органи.

Подготовката на помещението за дезинфекция:

- Напълно се освобождават хладилните от продукти, палети, инвентарни и други предмети,

- Основно се почиства подът, стените, дървените и железните рафтове.

II. Почистването на оборудването и работните повърхности се извършва в края на работния ден, както следва:

1. Разтвор на сюрхлор D /една таблетка на 10 литра вода/, повърхностите се забърсват, а имащите пряк контакт с храните се изплакват обилно с вода.

- Възможна е и употреба на други одобрени от МЗ препарати /Дезин КП/.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **За хигиена на подове**

Подовете трябва да се поддържат чисти и в добро състояние, без пукнатини и дупки. Там, където е необходимо, трябва да са с наклон, осигуряващ оттичане на отпадните води.

**Основания:** Правилно проектирани подове, уплътнени и в добро състояние, могат да се почистват лесно и да не се допуска образуване на убежища на насекоми и гризачи.

#### **Позиции за проверка:**

1. От какъв материал е направен пода в производствените участъци и помещения: плочки, циментова замазка или друг материал с еквивалентна непроницаемост?
2. Подът чист ли е, без пукнатини, дупки или следи от ерозия?
3. Подовите плочи правилно ли са уплътнени с циментов/лепилен разтвор, стабилни без пукнатини и отчупвания?
4. Отворите около тръбопроводи и въздухопроводи в подовете правилно ли са уплътнени и изпълнени?
5. Уплътнени ли са отвори от стари болтове за закрепване?
6. Спазен ли е наклона на подовете спрямо сифоните за оттичане на отпадните води?
7. Дали изравнителните подови канавки са чисти и без разливания и/или други остатъци от продукцията и достатъчно защитени от гризачи?

**Основания:** За предотвратяване навлизането на прах, насекоми, птици, гризачи и други животни.

#### **Позиции за проверка:**

1. В какво състояние са прозорците и прозоречната дограма и осигуряват ли добро уплътнение?
2. Има ли счупени прозоречни панели?
3. Прозорците чисти ли са, без следи от замърсяване, паяжини, плесени и др.?
4. Съществуват ли отворени прозорци, излагачи вътрешната производствена среда на опасност от външно замърсяване?

5.Какво е състоянието на облицовката на дограмата и има ли следи от замърсяване?

6.Екранирани ли са ефективно отворените прозорци?Ако има плъзгащи се секции, дали те се затварят добре след отваряне на прозореца?

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **За хигиена на врати**

Вратите трябва да са чисти, от не корозиращ материал, в добро състояние, да осигуряват добро уплътнение и да са добре екранирани, където е необходимо.Изходните врати трябва да се отварят навън и да са съоръжени с устройства за автоматично затваряне.

**Основания:** за предотвратяване навлизането на прах, гризачи, насекоми, птици и други животни.

#### **Позиции за проверка:**

1. В какво състояние са вратите – чисти, без повреди и ръжда и осигуряват ли добро уплътнение?
2. Заклучени ли са неупотребяваните врати?
3. Външните врати представляват ли защита срещу гризачи, отварятли се навън и заключени ли са когато не се използват?
4. Повредени ли са рамките на вратите?
5. Етажните врати чисти и плътно уплътнени ли са?
6. Ако са инсталирани „въздушни завеси”, дали те са ефективни и чисти?
7. Екранирането на вратите предотвратява ли проникването на вредители?
8. Когато се използват врати или завеси от пластмасови ленти, дали те са чисти и добре поддържани?
9. При отваряне на врати за продължителни интервали от време, изолзват ли се екрани или въздушни завеси с достатъчен въздушен дебит?
10. Ако вратите са съоръжени със стъклени панели, дали те са чисти и в добро състояние?

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **за хигиена на канализация**

Канализацията трябва да се инсталира и разположи по начин, позволяващ пълното оттичане на отпадните течности. Подовите трябва да са с наклон към канализацията, а каналите трябва да са съоразени с уловители и решетки. Подовите водосточни канали и улеи трябва да са така проектирани, че да позволяват лесно почистване и да са оборудвани с киселинно устойчива, твърда решетка.

**Основания:** Правилно инсталираната подова канализация трябва да отвежда всички течности, така че да предотвратява възникване на опасности и неудобство. Канализацията трябва да улеснява почистването на пода и да дава възможност за ефективно хигиенизиране.

#### **Позиции за проверка:**

1. Подовата канализация оборудвана ли е с ефективни уловители?
2. В добро състояние ли са съществуващите решетки или капаци?
3. Каналите чисти ли са и редовно ли се подлагат на санитарна обработка?
4. В сухи участъци с канализация имат ли уловителите водно уплътнение (сифон)?
5. В какво състояние са водосточните улеи, шахтите за смукателна помпа, вътрешните покривни отточни канали и/или водостоци?
6. Функционира ли правилно подовата канализация?
7. Насочена ли е към по-голям канал отточната канализация на мивки или на охладителни системи?

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **за работни повърхности; съдове и инвентар**

1. Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми :

а) за повърхности на технологичното оборудване- не повече от 100КОЕ/кв.см;

б) за трапезна посуда – не повече от 100КОЕ/кв.см за цялата повърхност.

2. Коли форми- да не се установят в смивове и отмивки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

3. Патогенни микроорганизми- да не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

4. Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба се измиват и при необходимост се дезинфекцират преди всяка употреба.

Не се допуска използването на замърсени опаковки.

*Забележка:* Контролът се осъществява от органите на ХЕИ, като хигиенните практики на обекта не допускат замърсяванията и нарушенията на посочените норми.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **за почистване на тоалетните**

1. **Почистването на тоалетните се извършва 1 път на ден след края на работното време.**
2. При всяко почистване на тоалетните, вентилите и на водопроводните кранове, дръжките и заключалките на вратите, дръжките за пускане на водата от тоалетните казанчета и другите повърхности, до които се докосват ръцете на човека се изтриват с отделна кърпа, потопена в 3% разтвор на **сюрхлор**.
3. Тоалетните гърнета според степента на замърсяванията се опочистват от налепите с 3% разтвор на сюрхлор или други подходящи препарати.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **за почистване на помещения на санитарен възел**

**Под:**

1. Почистване механично на едрите отпадъци.
2. Измиване с разтвор на миещ препарат.
3. Измиване с вода.
4. Измиване с разтвор на 1-3% сюрхлор.
5. Измиване с вода.

**Стени, врати, прозорци:**

1. Стените с облицовка фаянс се почистват ежедневно с миещ препарат разреден с 1% разтвор на сюрхлор.
2. Врати и прозорци- почистват се ежеседмично с миещ препарат разреден с 1% на сюрхлор.

## СПИСЪК

### На препаратите за почистване и дезинфекция

№	Име на препарата	Доставчик, производител	№ на сертификата	За почистване	За дезинфекция	Антидот - против отрова	Подпис на отговорник

Програмата утвърждава следната

### ИНСТРУКЦИЯ за режим на почистване

Обекти за обработка	Почистване	Измиване	Дезинфекция
<b><i>Работни и сервизни помещения и зали за хранене</i></b>			

<b>1.1. Подове</b>	Текущо и в края на работния ден	Текущо	2 пъти на работен ден
<b>1.2. Стени и тавани</b>	Текущо	Веднъж месечно	При необходимост
<b>1.3. Прозорци</b>	Текущо	Веднъж седмично	При необходимост
<b>1.4. Работни повърхности</b>	Текущо	2 пъти на работен ден	2 пъти на работен ден
<b>1.5. Маси и плотове</b>	Текущо	2 пъти на работен ден	2 пъти на работен ден

### ***Оборудване и инвентар***

<b>2.1. Топлинни апарати</b>	Текущо и в края на деня	Текущо и в края на деня	При необходимост
<b>2.2. Скари и фритюрници</b>	В края на работния ден	В края на работния ден	При необходимост
<b>2.3. Измервателни уреди</b>	Текущо	В края на работния ден	При необходимост
<b>2.4. Хладилни съоръжения</b>	Текущо	Веднъж седмично	При необходимост
<b>2.5. Кухненски съдове и инвентар</b>	Текущо и в края на работния ден	Текущо	След всяка употреба
<b>2.6. дъски за рязане</b>	Текущо	След всяка употреба	В края на работния ден

2.7.Съдове, чаши, прибори	Текущо и в края на работния ден	Текущо и в края на работния ден	След всяка употреба
2.8.Транспортни средства и амбалаж	При необходимост	При необходимост	При необходимост

Да се знае че:

1. Измитото и подсушеното оборудване, инвентар и посуда се покриват с предназначени за целта средства и се подреждат в закрити шкафове.
2. Измитото и подсушено оборудване, инвентар и посуда се покриват с предназначени за целта средства и се подреждат в закрити шкафове.
3. Избърсването на трапезна посуда, прибори и чаши се извършва с чисти кърпи, които след употреба се отделят за изпиране и обработка.
4. Санитарните възли се почистват в зависимост от степента на замърсяване – многократно при необходимост и задължително в края на работния ден с последваща дезинфекция.
5. При работа с миеси и дезинфекционни средства строго да се спазват указанията на производителя за тяхното прилагане.
6. Да не се допускат остатъци от миеси и дезинфекционни средства върху обработените повърхности
7. Внимание: Унищожаването на вредителите се извършва само от специализираните за това служби, които отговарят за предпазването на храните.

Верификация: Процедурата за утвърдения режим за почистване подлежи на контрол от страна на управителя. При необходимост се предлагат корекционни действия.



# **V ПРОГРАМА**

**Технологична обработка на храните**

## **Технологична обработка и осигуряване безопасността на храните**

**Цел** – да се посочат всички потенциални опасности, свързани с топлинната обработка на различните видове храни, за да се предотвратят опасностите за здравето на потребителите и се посочат мерките за кантрол в обекта

**Критерии** – оценка на опасностите за групите храни, предлагани в обекта

Програмата съдържа следните инструкции:

### **ИНСТРУКЦИЯ**

### За потенциалните опасности за видовете храни

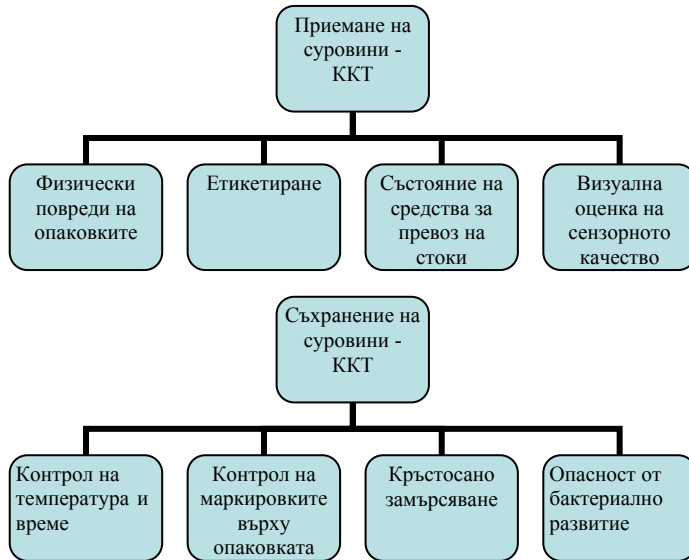
Храни	Опасност	Контрол	Мерки
<p>- месо</p> <p>- пилешко месо:</p> <p>- месни продукти:</p> <p>- салати на майонезена основа:</p> <p>- яйца</p> <p>- риба</p> <p>- морски храни и деликатеси</p> <p>- варени зеленчуци</p>	<p>Микробиологично замърсяване</p> <p>- болестотворни бактерии, плесени, дрожди, микроорганизми, причиняващи развала;</p> <p>Съдържание на патогенни микроорганизми, колиформи, протеус, салмонела</p> <p>Опасност от физическо замърсяване</p>	<p>1.Контрол на температурните режими</p> <p>2.Поддържане на високи стандарти на лична хигиена</p> <p>3.Спазване сроковете за минимална трайност и ротация при съхранение</p> <p>4.Наличие на подходящо оборудване</p> <p>5.Адекватни хигиенни практики</p> <p>Ефективна програма за почистване и дезинфекция</p>	<p>Добри практики за:</p> <p>- контролна</p> <p>- манипулирането на храните</p> <p>- борба с вредителите:</p> <p>- поддържане на калибрирането и оборудването</p> <p>- лична хигиена,</p> <p>- режим за събиране и изнасяне на</p>

<p>- ориз - млечни продукти</p>		<p>Недопускане замърсяване на контактните повърхности</p> <p>Инструктиран и обучен персонал за манипулиране с тези храни</p>	<p>отпадъците,</p> <p>- обучение на персонала,</p> <p>- поддържане и калибриране на оборудването</p>
<p>-зеленчукови салати, -пресни плодове</p>	<p>Физическо увреждане.Неправилно съхранение както при твърде високи или ниски температури на складовите съоръжения</p>	<p>1.Правилно манипулиране с храните 2.Хигиенни практики 3.Контрол върху вредителите</p>	<p>Инструктаж и обучение на персонала</p>
<p>- сирена, - кашквали - млечни продукти</p>	<p>Микробиологично замърсяване. Могат да съдържат болестотворни бактерии, микроорганизми, плесени и дрожди, независимо от това, че не предоставят условия за бърз растеж и развитие</p>	<p>Обхваща: ротация на храните, минимален престой и бързо придвижване на целите на обработка, спазване, спазване на температурните</p>	<p>- лична хигиена, - температурен контрол, - усвоени ДПП за манипулиране с тях от персонала</p>

		параметри за съхранение	
- хляб - трайни сладкарски изделия - сладолед	Микробиологично физическо замърсяване	Съхранение при подходящи условия; - спазване изискването за разделност при съхранение	- познаване добрите практики; обучение на персонала; хигиенен режим
Сладкарски изделия с ниска трайност	Според вложените продукти микробиологично, физическо, бактериално	Съхранение според техническите изисквания на ТС, ТД	- хигиенен режим - обучение на персонала - познаване ДХДП
Алкалоидни напитки	Физическо замърсяване	Добра хигиена и техника на персонала	Редовен технически преглед и санитарен режим
Безалкохолни и слабоалкохолни напитки	Спазване изискванията на ТС и ТД на производителите		Компетентност на обслужващия персонал

## ИНСТРУКЦИЯ

За основни изисквания по прилагане на технологични процедури в обекта



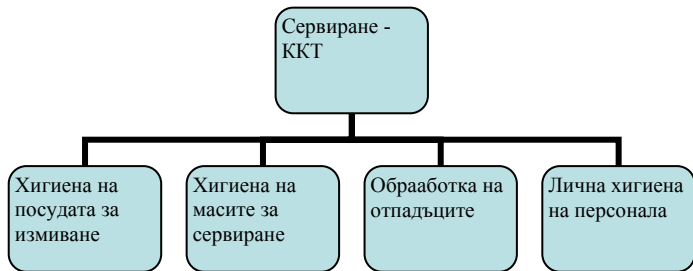
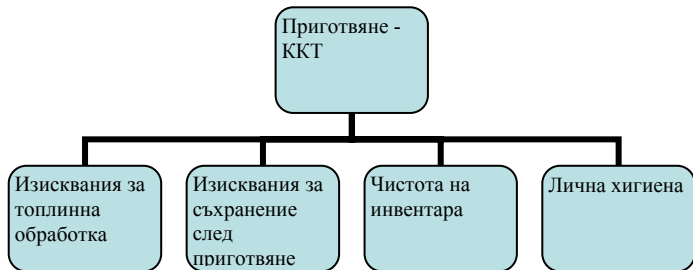
Предварителна  
обработка -  
ККТ

Ограничен по  
време престой  
при стайна  
температура

Чистота на  
инвентара

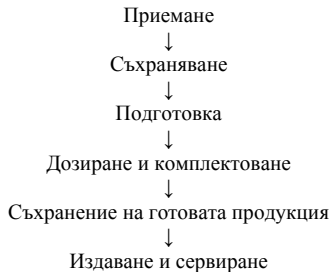
Лична хигиена

Познаване  
технологичнит  
е изисквания  
за обработка



## ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА

За салати – зеленчукови, на млечна и майонезена основа

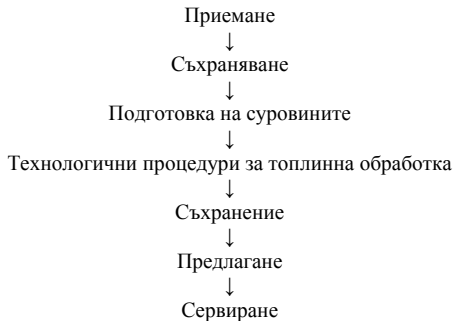


ККТ, които могат да се появят при неспазване на технологичните процедури:

1. *Физически опасности* – почва, камъчета, пясък, примеси от плевелни растения, насекоми, лаарви, червеи; състояние на амбалажа на доставчика; състояние на суровините и подправките за докомплектоване; съхранение при определени условия; състояние на кухненските и трапезните съдове.
2. *Химически опасности* – остатъци от пестициди, тежки метали, нитрати и нитрити; замърсяване с остатъците от детергенти и дезинфектанти, използвани при обработката на технологичното обзавеждане.
3. *Биологични опасности* – замърсяване с патогенни бактерии, вируси, първаци, хелминти.

## ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА

## За супи, готови ястия, десерти



КТ, които могат да се появят при неспазване на технологичните процедури:

- 1.Микробиологични – болестотворни бактерии, вируси и др.
- 2.Химични – токсини, тежки метали, пестициди
- 3.Физични – попадане на чужди тела

За да се предотврати появата на ККТ, трябва да се следи спазването на следните технологични методи:

- 1.Правилното охлаждане на храните след топлинна обработка
- 2.Времето за приготвяне на храните преди сервирането им
- 3.Здравното състояние на персонала

4. Правилното затопляне на готовите храни преди сервиране
5. Предотвратяване на кръстосано замърсяване между суровини и готови за консумация храни
6. Недопускане влагането на заамърсени суровини или съставки при приготвянето на храните
7. Контролиране надеждността на доставчиците
8. Достатъчна тооплинна обработка на храните
9. Правилно съхранение и отстраняване на отпадъците от обекта
10. Спазване хигиенните изисквания към експлоатацията и поддържането на обекта, съгласно Наредба № 7 / 08.04.2002 г. (ДВ, бр. 40 / 19.04.2002 г., изм. бр. 59 от 01.07.2003 г.)

11. Спазване изискванията за подготовка на яйцата за кулинарна обработка, посочени по-долу
12. Фирмата изготвя ТД за всяко изделие, съобразено със сроковете, посочени от ХЕИ и ДВСК.

Преди своето приготвяне като окончателен хранителен продукт, всяка една от суровините в зависимост от своя вид подлежи на предварителна технологична обработка. При първичната обработка на сууровините и полуфабрикатите се спазва изискването за разделяне на суровините от готовата храна и последователност на процесите в посока суровини – готов продукт.

### **Обработка на зеленчуци**

Първичната обработка на зеленчуците се извършва по следния начин:

1. Сортиране – при сортирането стриктно се отделят чуждите примеси и негодни за консумация зеленчуци и плодове, годните се разпределят по големина и качество. Сортирането се извършва ръчно.
2. Миене – зеленчуците се мият с изобилно количество студена вода, за да се отстранят полепналите по тях чужди примеси.
3. Почистване – картофи, моркови и други кореноплодни се почистват на ръка или чрез белачка, като с цел да не променят цвета си до обработката се съхраняват в студена вода / не повече от 2 часа/
4. Нарязване – извършва се ръчно

Замразените зеленчуци не се размразяват, а веднага се подлагат на термична обработка.

Топлинната обработка се извършва по следния начин:

- Варене – извършва се във вода или на пара

- Задушаване – извършва се в малко количество течност /вода, бульон или в собствен сок/
- Пържене – зеленчуците се пържат сурови или сварени в малко количество мазнина или в маслена баня.

### **Обработка на месо**

Характерно за ресторант “Palette” е предлагането на богат асортимент от птиче и свинско месо. Месото пристига в ресторанта в готов, обработен вид под формата на полуфабрикат. Месото е разпределено на порции и предварително измито, почистено, нарязано, мариновано, шпековано и дълбоко замразено. Месото се размразява постепенно и при температура не по-висока от 15 °С. Не се допуска размразяване на месо в топла вода или чрез топлинен уред. Не се допуска повторно замразяване на размразено месо.

Месата подлежат на следните топлинни обработки:

1. Задушаване – извършва се в малко количество вода, бульон или собствен сок.
2. Пържене – месото се пържи сурово или сварено в мазнина с температура от 130 °С до 180 °С.
3. Печене – извършва се на скара или барбекю /фурна/ при температура не по-ниска от 250 °С. В топла кухня полуфабрикатите не престояват повече от един час.

### **Обработка на риба**

В заведението се предлага асортимент от рибни ястия, доставяни под формата на дълбоко замразени продукти. Размразяването се извършва при температура не по-висока от 15 °С. Не се допуска размразяване в топла вода и на нагревател. Не се допуска повторно замразяване на вече размразен продукт. Рибата се пържи в самостоятелно определени фритюрници при температура на мазнината от 180 °С. В топла кухня рибните продукти не престояват повече от един час.

### **Обработка на яйца**

Първичната обработка, почистване, измиване и дезинфекция /не по-малко от 10 мин. В дезинфекционен разтвор/ на яйцата се извършва в кухнята при строго спазване на санитарно-хигиенните норми. В случаите, когато яйцата не са дезинфекцирани се извършва следната процедура:

1. Отстраняват се нестандартните яйца: пукнати, счупени, със замърсявания повече от 1/8 от повърхността.
2. Измиването да се предшества от накисване с 2% р-р на натриев бикарбонат с температура 30-40 градуса.
3. Измиване с течаща вода и потапяне в дезинфекционен р-р на сюрхлор Д за не по-малко от 10 мин., след което се изплакват обилно с вода.
4. чупенето на яйцата се извършва поединично с цел да се отстрани видимо отклонение от органолептичните показатели.

Предотвратяването на рисковете от хранителни заболявания с бактериален произход се спазват следните изисквания:

- пърженето на яйцата и на панирани с яйца изделия да се извършва при температура 170 °С.
- изпичането на омлети, заливки и тестени изделия с яйца да се извършва при температура 180 °С за не по-малко от 20 мин..
- застройките с яйца се извършват при варене 15 минути;
- не се допуска съхранение на приготвени с яйца полуфабрикате за период по-голям от 30 минути.
- всички приготвени яйстия с яйца се поднасят веднага.

### Верификация

Проверката на отбелязаните ККТ и техния ефикасен контрол е гаранция установените правела да се спазват от персонала.

Правилното отразяване на резултатите от прилаганата програма показва на контролните органи, че в обекта се извършва правилно манипулиране и приготвяне на храните.

Правилното прилагане на верификационните действия води до предлагане на корекционни такива, които са възможни за всеки момент онт технологичния цикъл.

# **VI ПРОГРАМА**

**Лична хигиена на персонала**

## **Лична хигиена на персонала**

**Цел** – Да се разработят основните изисквания към персонала, ангажиран в дейността на обекта.

Изискванията на ДПХП предвиждат висока взискателност по отношение: инструктиране на работниците за личните им отговорности и контролни мерки за проверка за изпълнението им.

### **ИНСТРУКЦИЯ**

## **За измиване на ръцете**

Етапите на правилно миене на ръцете са следните:

1. Изплакване на ръцете до лактите с хладка вода
2. Миене със сапун /антисептичен или обикновен/
3. Миене с четка на ноктите и месестата част на пръстите
4. Масажиране на дорзалната част на китката /гръбната част на дланите/
5. Изплакване, сушене
6. Евентуално миене и масажирание с дезинфекционна течност, обилно изплакване с вода и сушене

## **КОГА ТРЯБВА ДА СЕ МИЯТ РЪЦЕТЕ?**

1. Преди всяко започване на работа;
2. Преди нарязване или обработка на продукти;
3. След допир до мръсни или замърсени продукти;
4. След издухване на носа;
5. При излизане от тоалетната.

## **КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ**

1. Намокрете изцяло;
2. Сапунисайте;
3. Почистете ноктите с четка;
4. Изплакнете;

## 5. Изсушете.

### **ИНСТРУКЦИЯ за подготовка на персонала за започване на работа**

1. Влизането в обекта става през вход за персонала.
2. Преминаване през съблекалня:
  - в това помещение работникът се съблича и съхранява личните дрехи и вещи.
3. Обличане на чисти работни дрехи и поставяне на лични предпазни средства.

### **ИНСТРУКЦИЯ за напускане на работното място**

1. При напускане на работното място, работника по обратен път преминава през съблекалня, където съблича и подготвя за пране мръсното работно облекло.
2. Облича личното си облекло.
3. Напуска предприятието през входа на персонала.
4. Забранява се преминаване на работници с лично облекло през производствения сектор.

#### **Забележки:**

- всеки работник лично е отговорен за спазване на хигиената в тези помещения;
- в помещенията за преобличане не трябва да се съхраняват хранителни продукти и напитки;
- в това помещение трябва да се съхраняват минимален брой лични вещи;
- чистите работни дрехи не трябва да влизат в контакт с ежедневните дрехи или с личните вещи;
- спазване на процедурите по смяна на дрехите и дезинфекция на обувките.

### **ИНСТРУКЦИЯ за обработка на работно облекло**

Име и фамилия	Работна престилка, броя	Други			Подпис на работника

### **СХЕМА**

#### **за основните задължения на персонала в обекта**

<b>Основни задължения</b>	<b>Начин на въздействие</b>
Предварителни и периодични медицински прегледи	Контролира се от управителя
Съхраняване в обекта на личните здравни книжки	Съхраняват се от служителя
Съобщаване за кожни заболявания и болели членове на семейството	Ежедневно се водят разговори от ръководителя на обекта- преди

	започване на работа
Високо ниво на лична хигиена	Следи се от управителя на обекта
Създаване на система за предотвратяване на стомашно чревни и на дихателните пътища заболявания	Ежедневно се проверява здравословното състояние на работниците от управителя
Носене на чисто и индивидуално работно облекло	Ежедневни проверки от управителя на обекта. Следи се да не се излиза с работно облекло извън обекта.
При товарно- разтоварни работи да се носи специално работно облекло	Следи се от управителя да се спазват хигиенните норми за този вид дейност
В местата за съхранение и приготвяне на храната не се пуши	Следи се по време на работа от управителя
Лична хигиена при сервиране	Следи се по време на работа от управителя на обекта

**Забележка:** Ръководителят на фирмата е сключил договор със службите за трудова медицина за осигуряване мониторинг на здравното състояние на персонала.

Да се изисква: Всички лица, работещи на обекта, да се задължават да уведомяват ръководителя си за заболяване на горните дихателни пътища и кожата за наранявания, получени по време на работа, както и за стомашно- чревни заболявания- на него или членове на семейството му.

Болният работник- кихащ, кашлящ, с кожни рани е опасен, защото отделя микроби, които могат да застрашат здравето на консуматора.



# **VII ПРОГРАМА**

**Обучение на персонала**

## **ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА**

Отговорностите на персонала, работещ в обекта са непосредствено свързани със защитата на потребителите. Ето защо всеки новоназначен служител преминава през курс на обучение, свързано с отговорностите на неговото работно място.

Работниците и ръководния състав се обучават по основните проблеми на хигиената на храните, с цел да се повиши нивото на техните познания и да се възпита ангажираност към безопасността на храните. Необходимо е да се разбере същността и причините за прилагането на практика на определени процедури, каква е връзката им с осигуряването безопасността на храните и изключителната важност те да бъдат стриктно спазвани.

Отговорност на управителя са следните приоритети:

1. Да се прецени какво ниво на обучение е необходимо за всеки член от персонала, в зависимост от извършените от него дейности.

2. Д прецени какви форми на обучение следва да се включат в програмите за обучение на персонала.
3. Да определи приоритетите на обучението.
4. Да състави график за време и място на провеждане на обучението.
5. Да документира проведеното обучение.

Програмата включва изпълнението на следните форми на обучение:

*1.Примерен тематичен план на програма за първоначално обучение*

Тема 1. Запознаване с утвърдените програми в Системата за самоконтрол на обекта.

Тема 2. Запознаване с характера на технологичните операции в обекта и личните отговорности на персонала.

*2.примерен тематичен план на програма за периодично обучение*

Тема 1. Нови законови разпоредби, свързани с производството и търговията с храни.

Тема 2. Анализ на изпълнението на персоналните отговорности на работещите в обекта.

Тема 3. Критични контролни точки- предотвратяване и мерки.

Примерен вид на Протокол за проведен курс на обучение и Декларация за преминал курс на обучение са показани по-долу:

Фирма” .....”.

Утвърдил:.....

/подпис и печат/

**ПРОТОКОЛ**  
**за проведен курс на обучение**

Дата:.....  
Продължителност на курса:.....  
Място на провеждане:.....  
Тема:.....  
Лектор:.....

№	Име, фамилия	Длъжност	Подпис

Фирма”.....”

Утвърдил:.....  
/подпис и печат/

### **ДЕКЛАРАЦИЯ**

Декларирам, че съм преминал обучение по програмите за Системи за самоконтрол и съм длъжен да ги спазвам.

№	Име, фамилия	Длъжност	Подпис

# **VIII. ПРОГРАМА**

## **КОНТРОЛ ВЪРХУ ВРЕДИТЕЛИТЕ**

## КОНТРОЛ ВЪРХУ ВРЕДИТЕЛИТЕ

Цел- да се набележат конкретни мерки за предотвратяване опасността от замърсяване на храните в обекта от вредители.

Дезинфекцията и деритизацията в обекта се извършва от външна лицензирана фирма. Независимо от това, управителят на обекта следи за спазването на следните процедури за контрол:

### I процедура

№	Вид на операциите	Отговорник
1.	Изграждане на бариери срещу достъп на вредители: - уплътняване на праговете и	Бармана

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- долните части на вратите;</li> <li>- поддържане на външните стени без цепнатини, пукнатини и др. Дефекти;</li> <li>- поставяне на филтри на вентилационните отвори;</li> </ul>	
--	---	--

### II процедура

№	Провеждане на проверки на всички помещения за присъствие на вредители	Отговорникът следи
1.	Ежеседмично за насекоми	Да не се създават условия за привличане на насекоми и гризачи в складовите помещения
2.	Ежемесечно за гризачи	

### III процедура

№	Поставяне на примамки с пестицидни препарати	Отговорникът следи
1.	Поставят се на разстояние най-малко 3м от храните	Води карта с местата на заложените примамки.
2.	Залагат се на 10-15м отвън	Отчита тяхната ефективност.
		Консултира се с компетентните органи за ефикасността на мерките

### IV процедура

Почистване на помещенията(график)	Отговорник

### V процедура

№	Съхранение и изнасяне на отпадъците	Отговорникът следи
1.	Зала за клиенти	Да се изнасят в честота, отговаряща на условието да не се препълват
2.	Работно помещение	Да не се разпилява храна по пода, а съдовете за отпадъци да се почистват и дезинфекцират
3.	Склад за получаване на храни	Сслед всяка доставена стока.

### VI процедура

№	Ротация на складовите количества	Отговорникът следи
1.	Суровини	Спазват ли се изискванията на принципа: „Пръв влязъл, пръв излязъл” за всички храни, намиращи се в обекта. Честотата на проверките с честотата на доставките.
2.	Готова продукция	
3.	Безалкохолни напитки	

#### Изисквания:

1. Всички заложиени примамки да се поддържат чисти и да се подменят при увреждане.
2. Всяка примамка да бъде номерирана и маркирана с датата на извършената последна проверка, като тези данни се нанасят във водената документация.
3. Поставянето на примамки и капани е на разстояние най- малко 3 метра от от храните, опаковъчните материали и технологичното оборудване.
4. Поставянето на примамки и капани да бъде на 6-10метра една

от друга и от двете страни на вратите.

5. Примамките и капаните отвън да се залагат на 10-15метра.
6. Следи от жизнена дейност на вредителите не трябва да се намират в зона с периметър от 6 метра около сградата..

### **КАРТА**

#### **на заложените примамки за борба с вредители**

№	Вид	Място	№ на примамката	Проверка на дата

#### Верификация

Фирмата извършва ежегодно пълна верификация на ефективността на заложените мерки в програмата и приема корекционни действия при необходимост.

Извършването на анализ на опасностите и резултатите от предприетите действия гарантират, че безопасността за потребителя е осигурена и подобрена.

Верификационните действия се съобразяват със законовите разпоредби и протоколите от извършени проверки от контролните органи. Протоколите съдържат, което е дискутирано на заключителния разговор между инспектора и отговорния управител на обекта.уиио



# **IX ПРОГРАМА**

**изтегляне на храни от пазара**

## ИЗТЕГЛЯНЕ НА ГОТОВИ ХРАНИ ЗА ПРОДАЖБА

**Цел** – изтеглянето на храни за продажба е бърз и ефективен метод за отстраняване от търговската мрежа на храни, които представляват опасност за здравето на консуматора. Това е действие, предприето от производителя или търговеца, за да изпълнят отговорността си за опазване здравето и живота на хората.

**Система** – практиката на прилагането на ДХДП доказва, че всяка предварително приготвена храна трябва да отговаря на технологичния срок за реализация, пакетирана да има маркиран код или номер за идентификация на партидата към която пренадлежи.

В системата за изтегляне на храни за продажба, обекта включва следните данни:

Наименование на изтеглена от пазара храна	Причини	Място, от което е изтеглена храната	Отговорни лица

При изтегляне на храна от пазара, фирмата задължително информира:

1. Всички клиенти.

## 2. Контролните органи.

### Верификация

Ръководителят на фирмата(обекта) ежегодно прави преглед на предприетие мерки и включва корекционни действия.

„Изтеглянето на храни от пазара” в конкретните отговорности на обекта трябва да се разбира този вид храни, които:

1. Или поради недостатъчен контрол при приемането им от доставчика е с качества, които не отговарят на изискванията, като преминал срок на годност, увредена опаковка, видимибелези на заамърсяване и други.
2. Храни, които са приготвени за консумация, но не са закупени в ТД срокове. В такива случаи се съставя протокол за бракуването им и отстраняването им на място, което не крие опасност по невнимание да бъде приети за съхранение на редовни храни.



**Б. ПЛАН ЗА ОСИГУРЯВАНЕ  
БЕЗОПАСНОСТТА НА  
ХРАНИТЕ**

## **ПРОГРАМА ЗА КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ**

Патогенните микроорганизми и техните токсични метаболити в храните са микробиологични опасности, тъй като те могат да увредят здравето на консуматора, когато се съдържат в неприемливо количество.

Във връзка с управление на хранителната безопасност в производството на храни трябва да се имат предвид следните обобщени микробиологични опасности:

- постъпване на суровини, които са замърсени с патогенни микроорганизми и/или техните токсични метаболити;
- размножаване на патогенни бактерии( с или без образуване на токсини) главно по времето на съхранение на суровините или съхранението и охлаждането на готовата продукция;
- преживяване на патогенни микроорганизми и/или запазване на активността на техните токсични метаболити след топлинна обработка или друго физическо въздействие(напр. У-облъчване);

- кръстосано замърсяване.

Разработването на мероприятия за профилактика на микробните хранителни заболявания в заведенята за хранене трябва да бъде съобразено със следните три основни положения:

1. Предотвратяване замърсяването на храните- използване на качествени суровини, поддържане на чистота навсякъде и у всеки член на кухненския персонал, ефективна борба с насекомите и гризачите;
2. Осигуряване на условия, изключващи размножаването на бактериите в суровините, полуфабрикатите и готовите за консумация храни: правилно съхранение, спазване на изискванията за разделно съхранение, осъществяване на системен контрол върху температурата и времето;
3. Унищожаване на микроорганизмите чрез надеждна топлинна обработка.

По- долу се посочват предпазни мерки за контролиране в заведенята за хранене на следните микробиологични опасности:

1. Предотвратяване на размножаването на патогенните в замразената храна чрез:

- \*избягване на съхранението на стайна температура, както на нетрайни хранителни продукти и полуфабрикати, така и на готова кулинарна продукция;

- \*осигуряване на хладилни съоразения за бързо охлаждане на готовата кулинарна продукция, прилагане на технология на охлаждане, удовлетворяваща изискванията за недопускане на размножаването в храната на бактерии;

- \*съхранение в топло състояние при температура, която изключва развитието на бактерии.

2. Предотвратяване на кръстосаното замърсяване чрез:

- \*разделяне на обработката на суровините от тази на топлинно обработените храни;

- \*здрав и добре обучени кухненски работници, които спазват правилата на лична хигиена и поведение;

- \*хигиенична производствена среда.

3. Предпазване срещу преживяване на патогенни микроорганизми след топлинна обработка чрез:

- \*грижливо превеждане на топлинната обработка на изделията;

- \*при възможност незабавно сервиране на кулинарните изделия, а при невъзможност:

- съхранение на изделията в топло състояние;

- бързо охлаждане и съхранение в охладено състояние;

\*правилно възстановяване на температурата на топлите ястия преди тяхното сервиране.

В таблица 1 са дадени обошени примери за микробиологични опасности, предпазните мерки и мониторинга в основните етапи на технологичния процес в заведенията за хранене.

*Таблица 1*

<b>Етапи на технологичния процес</b>	<b>Опасност</b>	<b>Предпазни мерки</b>	<b>Мониторинг</b>
Закупуване и доставяне	Замърсяване с микроорганизми (и/или техни токсини), хелминти или приони	Работа с проверени и одобрени доставчици	-проверка на документите, които задължително придружават всяка доставка; -контрол върху състоянието на опаковките, срока на годност, визуална оценка на сензорното качество, проверка на температурата на

			<p>хранителните стоки;</p> <p>- контрол върху състоянието на превозните средства, с които се доставят стоките</p>
<p>Съхраняване</p>	<p>Бактериално или плесенно развитие и токсинообразуване</p> <p>Кръстосано замърсяване</p>	<p>Съхраняване при подходяща температура и време</p> <p>Покриване/ обвиване на храните</p> <p>Разделяне на суровините от топлинно обработените храни</p> <p>Провеждане на</p>	<p>- контрол над температурата и времето за съхраняване;</p> <p>- контрол на маркираната върху опаковката дата</p> <p>Визуална оценка</p> <p>Визуална оценка</p> <p>Визуална оценка</p>

		предохранителни и изтребителни дезинфекционни и дератизационни мероприятия Редуване на стоките в склада на ротационен принцип – “първа постъпила – първа напуснала”	Визуална оценка
Предварителна обработка	Бактериално развитие и токсикообразуване  Кръстосано замърсяване	Ограничен по време престой на стайна температура Спазване на изискванията за хладилно съхранение на полуфабрикатите  Използване на чист инвентар и машини  Поддържане на добра лична	Визуална оценка  Контрол на температура и време  Контролни процедури, предвидени в хигиенната програма на обекта

		хигиена	Контролни процедури, предвидени в хигиенната програма на обекта
Топлинна обработка	Преживяване на микроорганизми	Топлинната обработка да приключи след постигане в центъра на температура над 75 °C	Контрол на температура
Охлаждане	Развитие на преживелите нагряването бактерии и техните спори. Образуване на Бактериални токсини Кръстосано замърсяване	Бързо охлаждане на храната чрез прилагане на подходящ за дадена група хранителен режим  Покриване на храната	Контрол на температура и време  Визуална оценка
Възстановяване на температурата	Бактериално развитие и токсинообразуван	Топлинната обработка да приключи след	Контрол на температурата

на топлите ястия преди сервиране	е	постигане в центъра на температура над 75 °C . Изделията с възстановена температура да се сервират най-късно до един час	
Съхранение в охладено състояние	Бактериално развитие и токсинообразуване  Кръстовано замърсяване	Съхранение при подходяща температура / не по-висока от 5 °C/  Покриване на съдовете с храна.Използване на чисти съдове. Разделяне на топлинно обработените от суровите или полусуровите храни	Визуална оценка  Визуална оценка
Съхраняване в топло състояние и сервиране	Бактериално развитие и токсинообразуване	Съхраняване при температура до 3 часа при	Контрол на температура и време

<p>е</p> <p>Кръстосано замърсяване</p>	<p>температура по-висока от 65 °С</p> <p>Използване на чисти съдове и прибори.покриване на храната, когато това е възможно.</p> <p>Поддържане на лична хигиена</p>	<p>Визуална оценка и други контролни процедури, предвидени в хигиенната програма на обекта</p>
--	--	--

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **за предотвратяване замърсяването на храните**

- 1.Върни на доставчика опаковките, които са етикетираны неподходящо или са с увредена цялост, изтекъл / изтичащ срок на съхранение.
2. Съхранявай химикалите за нехранителни цели в помещение с ограничен достъп. Ограничи достъпа до помещението само на оторизирани за това лица.
- 3.Дръж ги настрана както от храните, така и от обзавеждането, което влиза в контакт (пряк или непряк) с храна.
4. Използвай химикалите съобразно инструкциите на производителите и спазвай стриктно указанията за безопасна работа с тях.
5. Постави етикет на работната опковка на химикала (работния му разтвор).Той трябва да съдържа :
  - а) име на съединението или разтвора;

б) инструкция за правилно използване.

6. Никога не използвай опаковките за химикалите за опаковане на храни.

7. Използвай ръкавици, маски и други предпазни средства, когато боравиш с потенциално токсични химикали. Измий грижливо ръцете си след работа с тях.

8. Измий грижливо пресните плодове и зеленчуци с питейна вода за намаляване на съдържанието на пестициди.

9. Закупувай само тези съдове, прибори и инвентар, които са подходящо етикетирани.

10. Не използвай емайлирани съдове с наранена повърхност, алуминиеви съдове с грапава вътрешна повърхност, керамични съдове с надраскана вътрешна повърхност и медни съдове с износено калаено покритие.

11. Използвай съдове от цинкувана ламарина само за временно съхраняване на сухи продукти, а тези от черна ламарина- само за изпичане на хляб, хлебни изделия и тестени закуски.

### **Общи ежедневни санитарни практики за предотвратяване на кръстосано замърсяване:**

- разделяне обработката на сурови от топлинно обработени или готови за консервация храни;
- разделно съхраняване и защита на храните;
- подходящо почистване и дезинфекция на зоните за манипулиране или приготвяне на храна и обзавеждането в тях;
- хигиена на персонала, практики за поддържане в чисто състояние на ръцете и облеклото;
- движение на персонала в заведението за хранене.

## **В. ДОКУМЕНТАЦІЯ**



Системата за самоконтрол в обекта изисква воденето на документация, която адекватно да отразява практическото прилагане на разработените програми, процедури и инструкции.

Водената документация се съхранява в обекта на отговорно пазене, предоставя се на контролните органи за проверка и при необходимост се актуализира. Тя в най- голяма степен трябва да гарантира, че се води система за вътрешен контрол и наблюдение на рисковете в контролните места.

В обекта се води следната документация:

1. Регистър на произвежданите храни
2. Дневник за входящ контрол на получените суровини, храни и напитки.
3. За храните в обекта – съхраняват се: сертификати, етикети, които се съхраняват до изчерпване на закупения асортимент, фактури, хигиенни заключения, резултати от лабораторни анализи.
4. Дневник за калибриране на измервателните уреди.
5. Контрол на личната хигиена и здравословното състояние на персонала.
6. Списък на използваните миещи средства и химикали.
7. Контролна карта – правилно съхранение на използваните миещи средства и химикали.
8. Контролна карта за борба с насекомите – дезинсекция.
9. Контролна карта за борба с гризачите – дератизация.
10. Програма за обучение на персонала – посочена VII програма.
11. Наличие на инструкции, нормативни документи, нагледни материали и др.

Утвърдил.....

**РЕГИСТЪР НА  
ПРОИЗВЕЖДАНИТЕ ХРАНИ**  
използван от  
фирма „.....”

№ по ред	Наименование на произведения хранителен продукт	№ и дата на въвеждане на технологичната документация	Дата на отпадане или спиране на ползването на документацията


**ДНЕВНИК**

**ЗА ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА ПОЛУЧЕНИТЕ СУРОВИНИ,  
ХРАНИ И НАПИТКИ**

Дата	Вид на доставката	Доставчик (фирма)	Фирма-произв.	Транспортно средство	Придружителен документ (сертификат)	Забележка	Подпис на примчика	Подпис на доставчика

**ДНЕВНИК**







**КОНТРОЛНА КАРТА**  
**ПРАВИЛНО СЪХРАНЕНИЕ НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ МИЕЩИ СРЕДСТВА И ХИМИКАЛИ**

<b>Критерии:</b>	<b>Резултати</b>	<b>Корективни действия</b>	<b>Резултати</b>	<b>Подпис</b>
<b>Етикетиране</b>				
<b>Съхранение</b>				
<b>Опаковки</b>				

Отговорник.....

УТВЪРДИЛ.....

