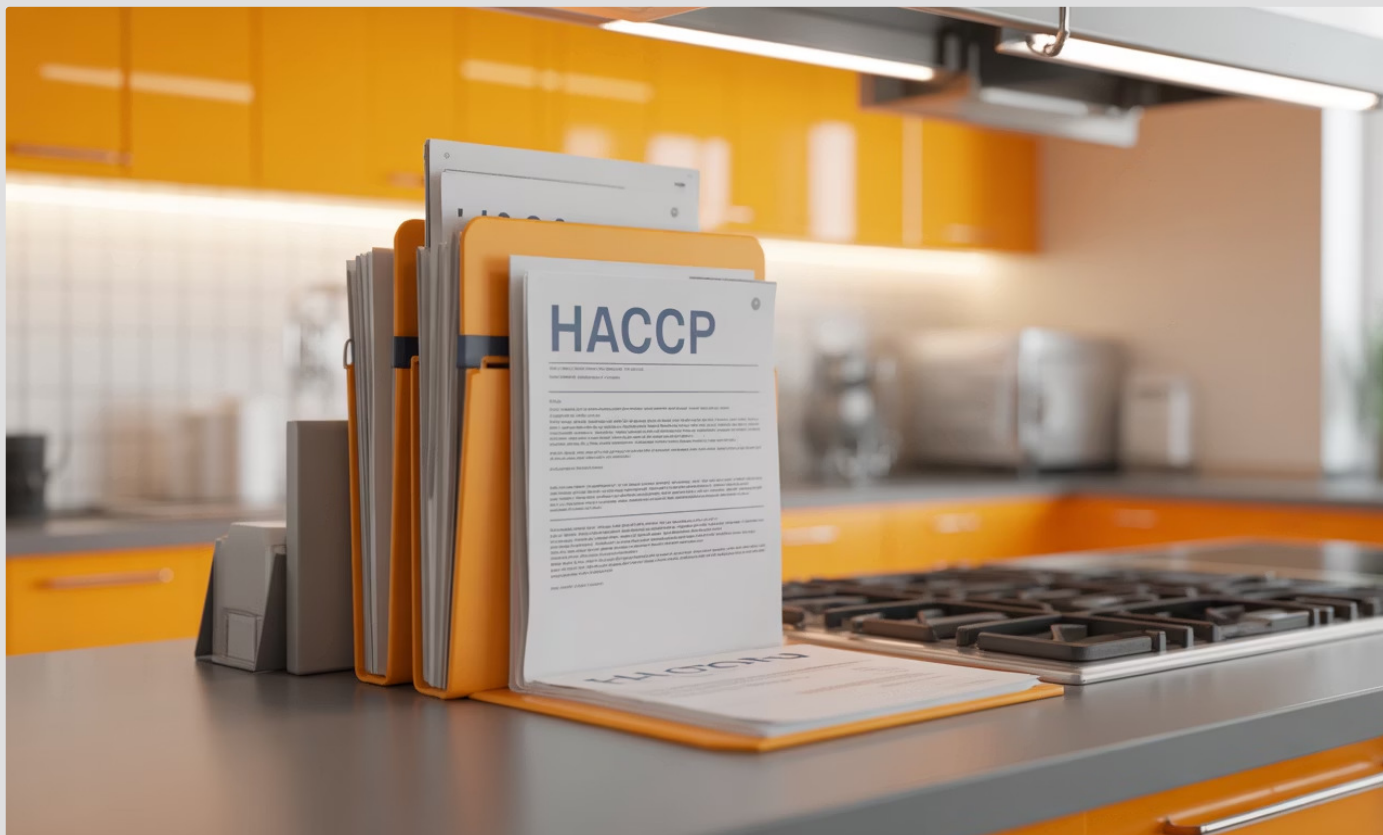


# Необходимые документы в системе ХАССП



Список для каждого предприятия может отличаться. Зависит от объема производства и что вообще за предприятие – кофейня это или мясоперерабатывающий завод. У всех по разному. Но! Перечисляем документы в ХАССПе, которые мы делаем с командой для общепита.

# Основные категории документов

## Общие документы

- Руководство по безопасности пищевой продукции
- Политика ХАССП
- Область распространения системы ХАССП
- Приказ о создании рабочей группы ХАССП
- Положение о группе ХАССП
- Программа предварительных мероприятий
- Информация о продукции
- Информация о производстве
- Технологические блок-схемы
- Опасные факторы
- Анализ рисков
- План управления опасностями (рабочие листы ХАССП)

## Документированные процедуры

- Управление документацией и записями
- Прослеживаемость
- Управление несоответствующей продукцией
- Хранение
- Предотвращение перекрестных загрязнений
- Корректирующие действия
- Личная гигиена персонала
- Внутренние проверки
- Содержание территорий, здания и помещения
- Санитарное содержание помещений, оборудования
- Борьба с вредителями
- Правила посещения
- Управление чрезвычайными ситуациями

# Журналы и инструкции

## Журналы:

- Гигиенический журнал
- Бракеражный журнал
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал учета включения бактерицидной лампы
- График проведения ежедневных уборок
- Учет генеральной убоки помещений
- Журнал учета использования фритюрных жиров
- Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

## Инструкции:

- Мытье кухонной посуды и инвентаря ручным способом
- Мытье столовой посуды и инвентаря ручным
- Обработка сырых овощей и зелени
- Обработка яйца куриного
- Мытье оборотной тары, термосумок
- Инструкция по мытью рук
- Инструкция по посещению туалета
- Правила надевания спецодежды
- Проведение генеральной уборки
- Проведение ежедневных уборок

---

## Чем я могу вам помочь

Разработка системы  
ХАССП

**89 тр**

Разработка ППК

**32 тр**

Санитарный аудит  
кафе (найдем все  
нарушения на  
кухне)

**28 тр**



★ Написать мне в ТГ – [@koptsev\\_artem](https://www.instagram.com/koptsev_artem)