МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

2.5.1. Гигиена и эпидемиология на транспорте
Воздушный транспорт

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве и реализации питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна

Методические рекомендации

Издание официальное

Минздрав России

Москва 2003г.

gost.e-ecolog.ru

2.5.1. Гигиена и эпидемиология на транспорте
Воздушный транспорт

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве и реализации питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна

Методические рекомендации

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве и реализации питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна: Методические рекомендации

1.Разработаны:

-Федеральным центром госсанэпиднадзора Минздрава России (руководитель разработки – В.И.Чибураев, ответственный исполнитель – О.И.Пальянов, исполнители – Ю.Н.Корж, С.А.Виноградов, С.С.Виноградов, М.Н.Пономарева, Л.Ю.Геренрот, А.А.Иванов);

- Центром госсанэпиднадзора на транспорте в Шереметьево (Ю.Н.Зубкова);

-Центром госсанэпиднадзора на транспорте во Внуково (Ю.С.Милушкин);

-Ассоциацией эксплуатантов воздушного транспорта, «Авиаконсалтинг Лтд» (А.В.Авдеев).

2. Утверждены заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Е.Н. Беляевым.

Содержание

1. Область применения и общие положения 4.
2. Порядок организации и проведения производственного контроля 6.
3. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля 16.
4. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля 17.

Приложения

1. Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения. (рекомендуемое) 18.
2. Лист проверки продукта при получении (рекомендуемое) 19.
3. Лист регистрации процессов охлаждения (заморозки) продуктов (рекомендуемое) 20.
4. Лист регистрации температуры воздуха в производственных помещениях (рекомендуемое) 21.
5. Лист регистрации температуры продуктов (рекомендуемое) 22.
6. Контрольный лист критических отклонений температуры (рекомендуемое) 23.
7. Лист регистрации процессов дефростации продуктов (рекомендуемое) 24.
8. Лист проверки температурного режима холодильника (рекомендуемое) 25.
9. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова, а также регистрации острых респираторных заболеваний (рекомендуемое) 26.
10. Карта производственного контроля санитарно-эпидемиологического состояния предприятия (рекомендуемое) 27
11. Принципиальная схема производственного контроля по обеспечению безопасности и качества бортового питания (рекомендуемое) 34
12. Библиографические данные 45

Утверждаю
Заместитель Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации

Е.Н. Беляев
«19» марта 2003г.

2.5.1. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ.
ВОЗДУШНЫЙ ТРАНСПОРТ

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве и реализации питания для пассажиров и членов экипажей воздушного судна.

Методические рекомендации

---

1. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве и реализации питания для пассажиров и членов экипажей воздушного судна» (далее по тексту методические рекомендации) предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортированием и реализацией питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна, а также для органов и учреждений госсанэпидслужбы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.2. Методические рекомендации определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве, хранении, транспортировании и реализации питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна.

1.3. Методические рекомендации подготовлены в развитие действующих санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания, требований к обеспечению безопасности питания пассажиров и членов экипажа воздушного судна, организации и проведения производственного контроля за их выполнением, а также гармонизированы с требованиями Всемирной торговой организации (ВТО), Международной организации гражданской авиации (ИКАО) и других международных организаций и направлены на обеспечение необходимого уровня безопасности и защиты интересов пассажиров при пользовании услугами воздушного транспорта, исключение возможного вредного влияния питания на здоровье пассажиров и членов экипажа воздушного судна.

1.4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации питания для пассажиров и членов экипажа воздушного судна обязаны руководствоваться действующими санитарными правилами, другим законодательством Российской Федерации и настоящими методическими рекомендациями.

1.5. Организация и проведение производственного контроля осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, участвующими в производстве, транспортировании, хранении и обслуживании питанием пассажиров и членов экипажей воздушного судна, в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и настоящих методических рекомендаций, по согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

1.6. Лабораторные исследования (испытания) осуществляются юридическим лицом и индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением испытательных лабораторных центров (независимых экспертов), аккредитованных в установленном порядке.

1.7. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля центрам государственного санитарно-эпидемиологического надзора по их запросам или в согласованные сроки.

1.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Целью производственного контроля является обеспечение качества и безопасности бортового питания для пассажиров и членов экипажа, соблюдение требований санитарных правил и норм, проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации бортового питания.

2.2. Объектами производственного контроля на предприятиях по производству бортового питания являются:

- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- отопление и вентиляция;
- освещение;
- технологическое оборудование;
- поставляемые продовольственное сырье и пищевые продукты и их поставщики;
- условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- технологические процессы;
- оборудование, инвентарь, посуда, предназначенная для сервировки, транспортирования, хранения и реализации бортового питания на воздушном судне;
- порядок реализации неиспользованных продуктов, отходов производства и их утилизация;
- условия труда работающих;
- организация медицинских осмотров, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников;
- личная и профессиональная гигиена работающих.

2.3. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным

предпринимателем до начала осуществления деятельности. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности. Разработанная программа (план) производственного контроля должна быть согласована главным врачом (заместителем главного врача) центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляющего государственный санитарно-эпидемиологический надзор за указанной деятельностью и затем утверждается руководителем организации (юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем) в установленном порядке.

2.4. Программа (план) производственного контроля безопасности производства, хранения, транспортирования и реализации бортового питания должна включать:

- изучение производственного процесса применительно к каждому продукту, блюду и технологической процедуре;
- определение возможных рисков заражения (загрязнения) продуктов и готовой продукции;
- определение контрольных критических точек (ККТ) безопасности питания;
- определение требований к методам контроля в точках;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- разработку системы организации и проведения мониторинга в ККТ;
- требования к ведению и хранению контрольной документации.

2.5. Производственный контроль проводится на следующих этапах технологического процесса производства и реализации бортового питания:

- выбор поставщиков;
- поставка на предприятие продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- условия складирования, хранения и движения продовольственного сырья и пищевых продуктов на производстве;
- санитарно-гигиеническое состояние помещений (уборка, профилактическая дезинфекция помещений и оборудования);

- первичная технологическая обработка продуктов;
- размораживание продуктов, в том числе с использованием специальных методов;
- предварительная подготовка исходных пищевых компонентов;
- термическая обработка;
- охлаждение и приготовление блюд;
- комплектация готовых блюд;
- охлаждение готового бортового питания;
- отправка питания на борт воздушного судна;
- доставка питания на борт воздушного судна;
- реализация на борту воздушного судна.

2.6. На всех этапах технологического процесса приготовления бортового питания, где имеется риск заражения (загрязнения) продуктов патогенной и условно-патогенной микрофлорой, химическими (токсическими) веществами, устанавливаются контрольные критические точки безопасности питания на основании действующих нормативных документов.

Объекты и процессы производственного контроля и контрольные критические точки представляющие потенциальную опасность для бортового питания представлены в таблице 1. На конкретных производствах, с учетом специфики местных условий, при изменении технологического процесса число ККТ может быть увеличено. Любое изменение схемы производственного контроля по ККТ должно быть документально оформлено и согласовано с учреждениями госсанэпидслужбы.

Объекты и процессы производственного контроля и контрольные критические точки представляющие потенциальную опасность для бортового питания

Таблица 1.

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
1.	Производственные помещения и технологическое оборудование	• взаиморасположение цехов (участков), отвечающих требованиям поточности производственного контроля, четкого разделения «чистых» и «грязных» процессов (материалов); • планировка производственных помещений и оборудования, позволяющих производить эффективную уборку и дезинфекцию; • наличие системы водоснабжения для технологических и бытовых целей и соответствие качества подаваемой воды действующим санитарным правилам и нормам; • наличие оборудования производственных помещений защитой от проникновения грызунов, насекомых и птиц; • наличие установленных ловушек для насекомых; • наличие необходимого количества постов для мытья рук, оборудованных в соответствии с требованиями; • материалы, используемые для отделки внутренних стен производственных помещений, обеспечивающие возможность их мойки и дезинфекции; • полы оборудованы лотками и каналами для стока воды, дренажные отверстия обеспечивающих эффективное удаление сточных вод; • для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств имеются специальные оборудованные помещения; • конструкция машин для мойки оборудования и инвентаря, ее производительность, технические возможности по обеспечению температурных режимов мойки и

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
		споласкиванию, а также эксплуатация их соответствует требованиям; • рабочие поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, моются и дезинфицируются согласно инструкции.
2.	Санитарно-бытовые помещения	• планировка и расположение санитарно-бытовых помещений; • оборудование санитарно-бытовых помещений в соответствии с требованиями и их санитарное состояние; • наличие надписей о необходимости мытья рук, их расположение; • наличие и выполнение программы уборки санитарно-бытовых помещений.
3.	Продукты, поставляемые на предприятие	• качество и безопасность поставляемой продукции (по данным сопроводительной документации), состояние тары и упаковок, внешний вид и температура скоропортящихся продуктов; • правильность проводимых замеров температуры скоропортящихся продуктов, наличие «Листа проверки продукта при получении» и правильность принятых мер безопасности; • санитарное состояние транспортного средства, доставившего продукцию; • наличие и контроль выполнения поставщиком требований производителя питания по обеспечению безопасности продукции; • наличие инспекционных проверок поставщиков производителем питания на предмет обеспечения безопасности производства, хранения и транспортирования продукции; • организация контроля путем проведения лабораторных исследований поставляемой продукции с целью подтверждения ее качества и безопасности.

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
4.	Условия хранения продуктов	• материалы, используемые для покрытия поверхности стен, пола и потолка складов и холодильников, позволяющие подвергать их мойке и дезинфекции; • наличие раздельных холодильников для хранения сырых продуктов и полуфабрикатов; • условия хранения продуктов с целью защиты их от заражения воздушным путем; • обеспечение тщательного контроля сроков поступления и хранения, своевременная ротация продуктов; • соблюдение требуемого температурного режима (не выше $+5^0$C) в холодильных камерах, наличие исправных термометров, ежедневная регистрация температуры; • соблюдение требуемого режима (не выше -18^0C) в морозильных камерах, наличие исправных термометров, ежедневная регистрация температуры; • соблюдение требований при размораживании продуктов с постоянной регистрацией процесса оттаивания; • идентификация сроков хранения, движения и годности всех продуктов; • регистрация нарушений режимов и условий хранения продуктов.
5.	Технологический процесс обработки, приготовления, сервировки и комплектации бортового питания	• соблюдение требований к приготовлению сырых и обработанных продуктов в раздельных зонах; • правильная обработка и дезинфекция сырых овощей и фруктов (согласно инструкции по применению препаратов); • соблюдение технологических требований термической обработке продуктов, постоянный контроль за температурой внутри продукта; • соблюдение требований режимов и условий охлаждения продуктов после термообработки; • соблюдение температурных и временных условий хранения приготовленных продуктов;

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
		• соблюдение требований идентификации времени изготовления питания; • соблюдение требований режимов температурного контроля на всех технологических этапах производства, транспортирования и хранения питания; • соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к содержанию производственных помещений; • соблюдение персоналом правил личной и профессиональной гигиены при выполнении всех технологических операций, их последовательности и полноты; • постоянный учет температуры продуктов и питания; • правильность ведения технологической документации по приготовлению питания; • наличие технологических карт работы персонала.
6.	Технологический процесс утилизации или уничтожения некачественных и опасных продуктов	• соблюдение требований к временному хранению продуктов, подлежащих утилизации или уничтожению; • соблюдение сроков хранения и изъятия из обращения продуктов и способов их утилизации или уничтожения; • правильность ведения документации по обоснованию изъятия некачественных продуктов, их утилизации или уничтожению.
7.	Технологический процесс транспортирования и загрузки бортового питания на воздушное судно	• санитарное состояние эстакады и транспортного средства; • контроль температуры питания перед загрузкой для транспортирования: • контроль температуры питания после загрузки на борт воздушного судна; • выполнение требований к персоналу: наличие медицинской книжки, прохождение гигиенического обучения и сдача зачетов, наличие и контроль выполнения технологической карты работ; • контроль даты и часа изготовления, сроков годности питания, наименование изготовителя, вид питания.

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
8.	Санитарное состояние съемного буфетно-кухонного оборудования, посуды, инвентаря и оборудования на борту воздушного судна в процессе обслуживания пассажиров и членов экипажа питанием	• наличие и выполнение технологии мойки и поддержания санитарного состояния в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил и норм; • наличие санитарно-эпидемиологического заключения на использование данного типа съемного буфетно-кухонного оборудования, посуды, инвентаря и оборудования воздушного судна для организации обслуживания питанием.
9.	Технологический процесс реализации питания на борту воздушного судна	• соблюдение сроков годности бортового питания; • соблюдение требований к разогреву горячих блюд на борту воздушного судна перед обслуживанием питанием до температуры не менее $+85^0$С; • наличие и согласование с учреждениями госсанэпидслужбы технологии обслуживания питанием; • прохождение гигиенического обучения со сдачей зачетов кабинным экипажем; • наличие у кабинного экипажа медицинских книжек и своевременное прохождение в установленном порядке медицинских осмотров; • соблюдение кабинным экипажем правил ношения санитарной одежды при обслуживании питанием; • санитарное состояние кабин, салонов, а также буфетных стоек и другого оборудования для обслуживания питанием; • соблюдение требований по температурным режимам хранения питания на борту воздушного судна; • соблюдение требований по сбору и хранению отходов и грязной посуды на борту воздушного судна;

№ п/п	Объекты и процессы производственного контроля	Контрольные критические точки
		• соблюдение кабинным экипажем правил личной гигиены; • использование при составлении меню и приготовления питания продуктов *повышенного риска опасности.*
10.	Технологический процесс реализации не использованных на борту воздушного судна продуктов	• целостность упаковки продуктов и блюд; • температурные режимы окружающей среды; • температура питания и сроки ее реализации.
11.	Организация медицинских *осмотров и обследования* персонала	• контроль за инфекционными заболеваниями персонала и членов их семей; • *своевременное прохождение медицинских осмотров и аккуратное ведение и* хранение медицинских книжек персонала.
12.	Профессиональная гигиеническая подготовка и соблюдение правил личной и профессиональной гигиены работающих	• организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников предприятия; • постоянный контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены, *соблюдения требований технологических карт работы;* • наличие чистой спецодежды, соблюдения режима ее стирки и дезинфекции; • контроль наличия гнойничковых заболеваний рук и других открытых частей тела у персонала, правильность ведения журнала осмотра рук работающих, наличие укомплектованной аптечки первой помощи; • *соблюдение правил ношения спецодежды;* • ведение журнала «Здоровье»; • обучение персонала по программе санитарного минимума со сдачей зачетов; • технологические карты работы персонала; • ответственность персонала за соблюдение правил личной гигиены.

2.7. Администрация предприятия для проведения производственного контроля обязана провести следующие мероприятия:

- разработать схему производственного процесса с разбивкой на технологические операции в соответствии с очередностью их выполнения;
- определить приказом комиссию, в состав которой могут быть включены все специалисты, непосредственно участвующие в процессе организации и производства, а также обслуживания бортовым питанием;

Примечание: как минимум два члена комиссии должны пройти обучение по вопросам организации на предприятии «Системы управления безопасностью продукции на основе анализа контрольных критических точек риска» и иметь соответствующее удостоверение

- определить возможные риски заражения (загрязнения) продукции и ККТ на основе анализа технологических процессов, для каждой технологической операции;
- установить критерии безопасности продуктов;
- определить минимальный набор методов (методик) исследования продуктов (органолептические, физические, химические, микробиологические и токсикологические);
- установить порядок и периодичность проведения производственного контроля по указанным вопросам;
- установить порядок принятия решения по обеспечению безопасности продуктов в производственном процессе, при выявлении значений ККТ не удовлетворяющих необходимым требованиям;
- разработать технологические карты работы персонала с целью предотвращения риска нарушения безопасных продуктов;
- разработать и согласовать с органами госсанэпидслужбы систему обеспечения безопасности продукции и услуг предприятия;

  Примечание: Принципиальная схема обеспечения безопасности и качества продукции, включающая диаграмму производственного процесса, контрольные критические точки, систему мониторинга, технологические карты работы персонала, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю и необходимые документы и показатели безопасности питания представлена в Приложении 11.
- разработать систему реализации предложений и рекомендаций по совершенствованию системы безопасности продукции и услуг на основании проводимого в установленные сроки производственного контроля.

2.8. Комиссия разрабатывает «Карту производственного контроля предприятия» (далее - карта), которая утверждается администрацией предприятия.

Примерная форма карты представлена в Приложении 10.

2.9. «Карта производственного контроля предприятия» состоит из разделов, которые включают санитарную оценку различных действующих цехов (участков) производства (кухни, холодильные склады, участки мойки кухонной посуды и оборудования и др.), технологических процессов (получение продуктов, хранение, приготовление, доставка на воздушное судно и др.), а также соблюдение персоналом требований личной гигиены, правил уборки и дезинфекции помещений и др.

2.10. По результатам проводимого производственного контроля предприятия администрация издает приказ, в котором утверждают план, сроки, а также лица ответственные за проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по устранению выявленных санитарно-эпидемиологических нарушений или отступлений от действующих норм и правил.

2.11. При проведении производственного контроля на всех этапах технологического процесса должна осуществляться регистрация показателей, характеризующих безопасность и качество пищевой продукции.

В качестве учетных форм рекомендуется использовать формы приведенные в приложениях 1-9.

3. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

3.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять неотложные меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущению впредь их возникновения, в том числе:

- приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказания услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека; снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека; и принять меры по

применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор за данной организацией, о мерах принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

4.Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

4.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля осуществляется органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4.2. Участие органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации в подготовке программы (плана) производственного контроля включает:

а) направление юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям информации о:
- действующих санитарных правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте;
- перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

б) согласование программы (плана) производственного контроля.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1
(рекомендуемое)

ЖУРНАЛ
ЛАБОРАТОРНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

с «____»_____ г. по «____»_____ г.

Дата, время отбора пробы	Место отбора пробы	Число микро-организ-мов в 1 $см^3$	Число бактерий группы кишеч-ных палочек в 1 $дм^3$ воды - «коли-индекс»	Коли-чество спор мезо-фильных клост-ридий в 100 $см^3$	Содер-жание остаточ-ного хлора $мг/дм^3$	Органо-лептичес-кие свойства (запах, вкус, привкус, мутность, цветность и т.д.)	Концент-рация химических веществ (общая жесткость, содержание свинца, мышьяка, фтора, меди и т.д.), $мг/дм^3$	Заключение	Принятые меры	Подпись микро-биолога и химика

Приложение 2
(рекомендуемое)

ЛИСТ ПРОВЕРКИ ПРОДУКТА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Наименование:		Маркировка:	
Страна изготовления:		Способ доставки:	
Наименование поставщика:			Дата:
	Данные контроля	Рекомендации производству	Принятые меры к поставщику
Наличие сопроводительных документов			
Вес при получении			
Состояние тары (банок и т.д.)			
Температура тары в ^{0}C			
Температура продукта в середине упаковки			
Наличие следов оттайки			
Наличие следов насекомых и грызунов			
Наличие санитарного паспорта			
Состояние кузова автотранспорта			

Поставщик Кладовщик Контролер качества

Приложение 3
(рекомендуемое)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ПРОЦЕССОВ ОХЛАЖДЕНИЯ (ЗАМОРОЗКИ) ПРОДУКТОВ

Название или № холодильника

Дата	Наименование продуктов и их вес	Температура продукта в ^{0}С в начале охлаждения (заморозки)	Время начала охлаждения (заморозки)	Температура продукта в ^{0}С в конце охлаждения (заморозки)	Время окончания охлаждения (заморозки)	Корректирующие меры при отклонении

Кладовщик Контролер качества

Приложение 4
(рекомендуемое)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХПОМЕЩЕНИЯХ

в период с _____ по _____

Температура в ^{0}С

Производственная зона	Контр. знач. Т	Время суток	Фактическая температура в ^{0}С						
			Пон.	Вт.	Ср.	Чет.	Пят.	Суб.	Вос.
Овощной участок	Не выше +16^{0}С	07:30							
		13:30							
Мясной участок	Не выше +12^{0}С	07:30							
		13:30							
Соединительный коридор	Не выше +18^{0}С	08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Горячий участок	Не выше +18^{0}С	07:00							
		13:00							
Холодный цех	Не выше +16^{0}С	08:00							
		14:00							
		20:00							
		02:00							
Участок касалеток	Не выше +12^{0}С	07:30							
		13:30							
Сервировка бортпитания	Не выше +16^{0}С	08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Участок комплектации напитков	Не выше +16^{0}С	08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Участок комплектации рационов бортового питания	Не выше +16^{0}С	08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Участок разборки	Не выше +18^{0}С	09:00							
		21:00							
Цех мойки посуды	Не выше +18^{0}С	10:00							
		22:00							
Подпись проверяющего									

Приложение 5
(рекомендуемое)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТОВ

Дата	Наименование производственного участка предприятия или номер воздушного судна	Наименование продукта, блюда или сервировки	Температура продукта, блюда или сервировки в ^{0}С	Подпись контролера качества или бортпроводника	Принятые меры при отклонении

Приложение 6
(рекомендуемое)

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ
КРИТИЧЕСКИХ ОТКЛОНЕНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

№	Зона	Дата и время	Точное описание ситуации	Дата и время устранения	Подписи (лиц, зафиксировавших и лица, устранившего отклонение температуры)

Приложение 7
(рекомендуемое)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ПРОЦЕССОВ ДЕФРОСТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Температура в ^{0}C

Дата	Наименование продуктов	Вес продукта	Время начала дефростации продукта	Температура продукта в начале дефростации в ^{0}C	Время окончания дефростации продукта	Температура продукта в конце дефростации в ^{0}C	Корректирующие меры при отклонении	Подпись проверяющего

Приложение 8
(рекомендуемое)

ЛИСТ ПРОВЕРКИ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНИКОВ

№ холодильника _____ Участок _____

Дата	Время	Температура в ^{0}C	Подпись	Дата	Время	Температура в ^{0}C	Подпись

Приложение 9
(рекомендуемое)

ЖУРНАЛ ОСМОТРА РУК И ОТКРЫТЫХ ЧАСТЕЙ ТЕЛА НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ДРУГИХ НАРУШЕНИЙ ЦЕЛОСТНОСТИ КОЖНОГО ПОКРОВА, А ТАКЖЕ ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Фамилия, имя, отчество	Дата осмотра, смена	Результаты осмотра	Принятые меры*	Подпись лица проводившего осмотр
Итого осмотрено:				
В том числе отстранено:				

* перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы,
с указанием даты, ФИО, причин отстранения от работы, на какую работу переведен.

Условные обозначения отметок в журнале:
з – здоров; о – отстранен; - (прочерк) – не осмотрен

Приложение 10
(рекомендуемое)

КАРТА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

Дата проверки: _____

Наименование предприятия
по производству бортового питания: _____

Должность, Ф.И.О. проверяющего: _____

Общее число баллов оценки: _____

Заключение
Число контрольных критических точек (ККТ)

☐ *соответствует*

☐ *требует немедленных улучшений*

№	*Наименование контрольных точек*	*Рейтинг*	*Минус баллов ККТ*	*Минус баллов*	*Комментарии*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	Личная и профессиональная гигиена персонала				
01*	Персонал прошел обучение по гигиене питания. Имеются документы о прохождении обучения.	4			
02*	Налажен учет кишечных инфекций у персонала. Действует система информации администрации о данных заболеваниях персонала и членов их семей (журнал учета больных).	4			
03	Спецодежда чистая, соблюдены все требования по дезинфекции и стирке	1			

1	2	3	4	5	6
04	Туалеты и раздевалки чистые и оборудованы в соответствии с требованиями.	1			
05	Посты мойки рук имеются в каждой зоне, оборудованы горячей водой, одноразовым (жидким) мылом, одноразовыми полотенцами и мусорными корзинами.	1			
06*	Персонал моет и обрабатывает руки в соответствии с инструкцией.	4			
07*	Налажен осмотр наличия гнойничковых заболеваний рук и других открытых частей тела Ведется журнал осмотра рук работающих. Имеется укомплектованная аптечка первой помощи.	4			
08	Надписи (предупреждения о необходимости мыть руки) расположены в нужных местах и хорошо видны.	1			
09	Максимально используются кухонные принадлежности для исключения контакта рук с пищей.	1			
	Поставка продуктов				
10	Проводится контроль поставляемых продуктов, состояние упаковок и тары.	1			
11*	Проводится контроль скоропортящихся продуктов по условиям поставки и хранения. Контролируется температура продуктов Регистрируются отклонения от требований и принятые меры безопасности.	4			
	Хранение продуктов				
12	Поверхности стен, пола и потолка складов и холодильников гладкие и чистые.	1			

1	2	3	4	5	6
13*	Имеются раздельные холодильные склады для сырых продуктов и полуфабрикатов.	4			
14	Продукты защищены от заражения воздушным путем.	1			
15*	Продукты имеют маркировку по срокам поступления и хранения, производится правильная ротация.	4			
16*	Холодильные камеры имеют температуру равную или ниже + 5^0С. Термометры хорошо видны и исправны. Производится ежедневная регистрация температуры.	4			
17*	Морозильные камеры имеет температуру равную или ниже - 18^0С. Термометры хорошо видны и исправны. Производится ежедневная регистрация температуры.	1			
18*	Имеется оборудование для быстрого охлаждения продуктов с + 65^0С до 10^0С (температура внутри продукта) не более чем за 4 часа, с регистрацией записи температуры и времени протяжения процессов охлаждения.	4			
19	Оттаивание продуктов производится разрешенным способом с постоянной регистрацией процесса.	4			
	Приготовление и обработка продуктов				
20	Поверхности стен, пола и потолка цеха (участка) имеют гладкую поверхность, приспособлены для мойки и дезинфекции, чистые.	1			
21	Дренаж на полу открыт, оборудован решеткой и чистый.	1			
22	Рабочие поверхности инструментов и оборудования, контактирующих с продуктами твердые, гладкие и без царапин.	1			

1	2	3	4	5	6
23*	Сырые продукты готовятся с учетом достижения необходимой температуры внутри продукта. Птица, сырые яйца, мясной фарш и продукты их содержащие готовятся по специальным требованиям в зависимости от количества и размера.	4			
24*	При всех процессах приготовления t продуктов не должна превышать +15^{0}С за время их хранения до 45 мин. Постоянно производится контроль времени хранения и t продукта.	4			
25*	Приготовление сырых и обработанных продуктов производится в раздельных зонах.	4			
26	Сырые овощи и салаты правильно обрабатываются и дезинфицируются.	1			
27	По мере необходимости проводятся микробиологические анализы продуктов и воды. При несоответствии результатов анализа нормативным проводятся необходимые мероприятия.	1			
28	В цехах (участках) находится минимальное количество упаковочного материала.	1			
	Уборка и дезинфекция				
29	Все химические реактивы складированы отдельно и маркированы.	1			
30	Имеются планы уборки и дезинфекции производственных и санитарно-бытовых помещений, которые строго соблюдаются. Журнал уборки производственных и санитарно-бытовых помещений ведется аккуратно.	1			
31*	Ручная мойка посуды и оборудования осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	4			

1	2	3	4	5	6
32*	Моечные машины используют для мойки воду с t 50-60^{0}С, а для ополаскивания не менее 71^{0}С.	4			
33	Все вымытое оборудование и посуда визуально чистое.	1			
34	Обеспечивается быстрая сушка вымытого оборудования. Условия хранения его предохраняют от возможного заражения.	1			
35*	Все рабочие поверхности, контактирующие с продуктами, тщательно промыты и продезинфицированы.	4			
36	Постоянно осуществляется визуальный контроль эффективности мойки и дезинфекции рабочих поверхностей оборудования.	1			
	Уборка мусора				
37	Корзины для мусора с вложенными пластиковыми мешками, исправны, имеются в необходимом количестве, установлены в нужных местах. При наличии крышек они оборудованы ножным приводом.	1			
38	Имеется специально отведенное место для накопления мусора, оборудованное защитой от грызунов, насекомых и птиц. Производится ежедневная очистка.	1			
	Контроль за насекомыми, грызунами и птицами.				
39*	Производственные помещения оборудованы защитой от проникновения грызунов, насекомых и птиц. Отсутствуют следы их жизнедеятельности Постоянно проводится дезинсекция и дератизация зданий.	4			
40	В нужных местах установлены ловушки для насекомых.	1			

1	2	3	4	5	6
	Размеры цеха, расположение и планировка				
41	Взаиморасположение цехов (участков) отвечает требованиям четкого разделения чистых и грязных процессов (материалов).	1			
42	Планировка производственных помещений и оборудования позволяет производить эффективную уборку и дезинфекцию.	1			
	Загрузка питания в воздушное судно				
43	Машина для льда исправные и чистые	1			
44	Эстакада и автолифты чистые и исправные.	1			
45*	Температура бортпитания при загрузке в автолифт не выше $+10^0$С, а в период загрузки в воздушное судно не выше $+12^0$С	4			
	Самолетное оборудование авиакомпаний				
46	Контейнеры, тележки, борт посуда и принадлежности моются, дезинфицируются и хранятся в соответствии с инструкцией.	1			
Количество баллов снижения рейтинга.					
Общее количество баллов снижения рейтинга.					
Окончательная оценка = 100 минус общее количество баллов снижения рейтинга.					

* - контрольная критическая точка

Все контрольные критические точки «ККТ».

Правила заполнения «Карты производственного контроля санитарно-эпидемиологического состояния предприятия»

1. Предлагаемая в качестве примера «Карта…» имеет 46 точек контроля, из них 18 промаркированные «*» рассматриваются как критические контрольные точки. Санитарные требования, изложенные в ККТ, должны удовлетворять действующим нормам и правилам. ***Предприятие, на котором даже если на одной ККТ не выполняются необходимые требования, то это означает, что оно не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и требованиям действующих Санитарных правил.*** Остальные 28 точек рассматриваются как «предпочтительные» и не являются критическими для обеспечения безопасности питания.

2. Заполнение «Карты…» следует производить следующим образом:

- количество баллов в колонке «Рейтинг» определяет важность этой точки для безопасности питания; при обнаружении нарушений или несоответствии требованиям – вся величина «рейтинга» заносится в колонки «Минус баллов»;
- если требования, изложенные в какой-либо точке, невозможно оценить, то в графе «Комментарии» производится запись «невозможно выявить»;
- информация особой важности или информация о точках, требующих дальнейших уточнений (дополнительных исследований) должна быть записана в графе «Комментарии» или в другом месте с сохранением нумерации точек;
- последовательность оценки контрольных точек может быть изменена в соответствии с порядком проводимой проверки;
- после заполнения «Карты…» следует число баллов, приведенных в колонках «Минус баллов» вычесть из 100, результаты внести в графу «Общее число баллов…», расположенную в шапке «Карты…»;
- число ККТ, удовлетворяющих требованиям норм и правил заносятся в квадрат – «соответствует»;
- число ККТ, не удовлетворяющих необходимым требованиям, заносится в квадрат «требует немедленных улучшений»;
- перечень санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, подлежащих немедленной реализации, в случае обнаружения нарушений или несоответствия санитарным нормам и правилам в какой-либо ККТ, приведены в Приложении 11.

Приложение 11
(рекомендуемое)

Принципиальная схема производственного контроля по обеспечению безопасности и качества бортового питания

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
1.	Личная гигиена персонала	- обязательное прохождение персоналом медицинских осмотров в соответствии с установленными требованиями; - прохождение курса занятий при приеме на работу по изучению настоящих Санитарных правил и других нормативных документов; - ежегодная проверка персонала на знание основных санитарно-эпидемиологических требований при производстве бортового питания; - регулярная выборочная проверка вышеуказанных знаний на рабочих местах; в случае выявления нарушений санитарных требований или недостаточности необходимых знаний направление на повторные занятия со сдачей зачетов; - регулярный контроль и своевременное отстранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний; - обязательная информация работниками руководителя цеха (участка) о случаях заболевания (острые и хронические инфекции, ожоги, нарывы, порезы, сыпи и др.);	- медицинская книжка работника; - свидетельство о сдаче санитарного минимума; - инструкция по личной гигиене персонала; - журнал ежедневного осмотра персонала на гнойничковые заболевания; - личная карточка работника с информацией о пройденных спецкурсах, причинах и результатах обучения, о совершенных технологических и санитарных нарушениях, результатах бактериологических

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		- строгое соблюдение правил личной гигиены (тщательная обработка рук, ношение специальной санитарной одежды и т.п.).	исследований смывов с рук и одежды и т.п.; - журнал «Здоровья», должностная инструкция и технологическая карта работы персонала, оборудование санитарно-бытовых помещений и постов мойки рук, наличие и комплектация аптечки первой помощи.
2.	Уборка помещений	Составление плана уборки производственных и санитарно-бытовых помещений, включающего: - наименование объекта уборки; - периодичность уборки; - метод уборки; - наименование химических и дезинфицирующих веществ, используемых для уборки; - используемое оборудование; - фамилия лица, проводящего уборку. Качество уборки постоянно проверяется ответственными лицами с обязательной фиксацией результатов проверок в «Журнале уборок производственных и санитарно-бытовых помещений». Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на технологическое оборудование, инвентарь, посуду.	- планы уборки производственных и санитарно-бытовых помещений; - журнал уборок производственных и санитарно-бытовых помещений; - санитарно-эпидемиологическое заключение на технологическое оборудование, инвентарь, посуду

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
3.	Мойка и дезинфекция оборудования	- мойка и дезинфекция технологического оборудования, посуды и любых поверхностей, вступающих в контакт с пищевыми продуктами, должна производится в соответствии с инструкцией, включающей правила, порядок и график санитарной обработки оборудования и посуды; - все используемые моющие и дезинфицирующие средства должны иметь свидетельство о регистрации Минздрава России установленного образца на продукцию; - постоянно должен проводится тщательный визуальный осмотр чистого оборудования, контролироваться с помощью соответствующих тест-наборов концентрация моющих и дезинфекционных средств, а также ведение дезинфекционной обработки; - периодически должны проводится контрольные анализы с помощью смывов с поверхности оборудования на наличие бактерий группы кишечной палочки; - результаты визуальных осмотров оборудования и микробиологических исследований поверхностей оборудования должны регистрироваться.	- инструкция по санитарной обработке и дезинфекции оборудования; - микробиологические исследования смывов с поверхности оборудования; - журнал контроля мойки и дезинфекции оборудования
4.	Поставка пищевых продуктов и продовольст-	- обязательный учет и сертификация производителей и поставщиков сырья; - все поступаемые продукты должны иметь сопровождающие документы (накладные, счета-фактуры, сертификаты и др.);	- накладные, счета-фактуры, сертификаты качества и др.; - медицинские книжки лиц, сопровождающих продукты;

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
	венного сырья	- на всех пищевых продуктах должны быть четко проставлены срок изготовления и срок годности; - пищевые продукты должны поступать в стандартной ненарушенной упаковке и иметь установленную для транспортирования данного продукта температуру; - транспортные средства, осуществляющие доставку продуктов, должны иметь необходимое оборудование, содержаться в чистоте, а лица, участвующие в перевозке продуктов, должны иметь медицинские книжки; - предприятие обязано выделить лиц, ответственных за приемку продуктов и продовольственного сырья; - контроль за поставляемыми продуктами проводится по следующим принципам: сопровождающая документация, сохранность упаковки, код времени и сроки годности, измерение внутренней температуры продуктов с помощью специальных зондов-термометров, качество продукции по органолептическим признакам, с помощью лабораторных исследований (порядок проведения и набор исследований поступающей продукции определяется исходя из конкретного вида продукта); - все результаты проверки документируются в специальных формах, в случае возврата некачественных продуктов поставщику составляется соответствующий акт.	- лист проверки продукта при получении; - акт о возврате некачест-венной продукции поставщику; - протоколы замеров температуры продукта, органолептических и микробиологических исследований, акты инспекционных проверок поставщиков, результаты лабораторных исследований поставляемых продуктов в динамике, технология товароведческой экспертизы при приемке продукции, санитарные паспорта на спецавтотранспорт для поставки и его состояние.

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
5.	Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.	- контроль за санитарным состоянием складских помещений, условиями хранения продуктов и их качеством должно осуществляться специально назначенным администрацией предприятия ответственным лицом; - в складских помещениях и холодильниках должна регулярно проводится проверка: температурно-влажностного режима, соответствие условий хранения спецификационным требованиям продуктов, максимальных сроков хранения продуктов в соответствии с данными поставщика и санитарно-эпидемиологическими требованиями, визуальный, температурный, органолептический, а при необходимости микробиологический контроль продуктов и продовольственного сырья, санитарного состояния помещений и оборудования; - результаты мониторинга должны тщательно документироваться, о выявленных нарушениях информация представляется администрации в письменном виде за подписью ответственного лица.	- акт проверки условий хранения продуктов; - лист проверки температур-ного режима холодильника; - протоколы замеров температуры внутри продукта; - протоколы визуальных осмотров, органолептических и микробиологических исследований; - акты о нарушениях условий хранения, порчи продуктов, неудовлетворительного санитарного состояния складов, идентификация продуктов
6.	Размораживание пищевых продуктов и продовольственного сырья	Процесс размораживания продуктов должен проводится в соответствии с утвержденной технологией, с учетом следующих требований: - соблюдение температурного режима размораживания различных продуктов (мясо, рыба и др.);	- инструкция по проведению размораживания продуктов (утв. администрацией предприятия); - лист регистрации процессов

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		- запрещение повторного замораживания размороженных продуктов; - соблюдение условий безусловного разделения между сырыми и готовыми продуктами; - постоянный мониторинг за соблюдением методов разморозки и технологий, - исключение возможности перекрестного заражения продуктов. По окончании размораживания проводится визуальный осмотр продуктов и лишь затем они должны быть помещены в холодильники с письменной фиксацией времени их помещения. Результаты замеров внутренней температуры продукта до и после размораживания заносятся в лист регистрации процессов дефростации продуктов.	дефростации продуктов
7.	Технологические операции по приготовлению готовых блюд без термической обработки	Все закуски, десерты и холодные блюда должны изготовляться в соответствии с рецептурами и технологиями, согласованными с органами госсанэпидслужбы. При приготовлении готовых блюд без термической обработки должны соблюдаться следующие условия: - температура продукта не должна превышать $+15^0$С, а время нахождения вне холодильника должна составлять менее 45 минут; - тщательное соблюдение личной гигиены персоналом	- рецептура и технология приготовления готовых блюд без термической обработки (согласованные с органами госсанэпидслужбы); - лист регистрации температуры продуктов

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		(обучение, проверки, напоминающие надписи, дисциплинарные меры) (см. КТК 2, 3, 4); - мойка и дезинфекция помещений и оборудования (обучение персонала, контроль за результатами уборки и т.п.) (см. КТК 2, 3, 4); - разделение между сырыми и готовыми продуктами. В течение всего технологического процесса должны проводится замеры внутренней температуры продуктов и контроль времени нахождения вне холодильника. Результаты замеров фиксируются в «Листе регистрации температуры продуктов».	
8.	Термическая обработка продуктов питания	- тепловая обработка изделий из мяса, рыбы, птицы, гарниров, соусов и т.п. должна производится в строгом соответствии с технологическими инструкциями или техническими условиями, согласованными с органами госсанэпидслужбы; - в процессе приготовления должна поддерживаться требуемая температура внутри продуктов; - все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, должны быть незамедлительно подвержены быстрому охлаждению; - результаты замеров внутренней температуры продуктов должны фиксироваться в «Листе регистрации температуры продуктов».	- технологические инструкции или технические условия (согласованные с органами госсанэпидслужбы); - лист регистрации температуры продуктов

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
9.	Охлаждение готового бортового питания	Все приготовленные продукты могут быть подвержены охлаждению или быстрой заморозке с соблюдением следующих условий: - охлаждаемые готовые продукты должны быть обязательно закрыты; - максимальная толщина продукта должна быть не более 5 см, куски продуктов толще 5 см должны охлаждаться на отдельных лотках; - снижение температуры продуктов от +63^{0}С до температуры менее +5^{0}С должно осуществляться не более, чем за 4 часа; - рекомендуемое время быстрого охлаждения – 90 минут; - быстрое замораживание должно проводится при температуре морозильника не выше –18^{0}С, запрещается замораживать продукцию, которая ранее уже была заморожена и разморожена, замораживать продукты следует небольшими порциями для быстрой и легкой их разморозки при необходимости; - готовое питание должно помещаться в холодильник не позднее, чем за 2 часа до отправления его из цеха; - время охлаждения и температура продукта, выдаваемого на реализацию, должна постоянно регистрироваться.	- технологическая инструкция или технические условия (согласованные с органами госсанэпидслужбы); - лист регистрации температуры продукта
10	Контроль времени	Требуют строгой регламентации следующие временные ограничения:	- инструкция о сроках хранения и реализации готовых продуктов

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		- между окончанием готовки продуктов и отправкой их на борт самолета по графику; - между подготовкой готовых продуктов к употреблению и вылета самолета по расписанию. Администрация предприятия должна составить и согласовать с органами госсанэпидслужбы следующие временные ограничения: - максимальные промежутки времени между разными технологическими этапами; - временные ограничения для хранения сырых овощей и фруктов; - временные ограничения для хранения «холодильного питания»; - временные ограничения для хранения «Горячего питания». Инструкция, регламентирующая сроки хранения и годности готовых горячих и холодных блюд, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий, должна строго соблюдаться. Все отклонения от временных ограничений должны регистрироваться.	(согласованные с органами госсанэпидслужбы)
11	Разделение сырых и готовых продуктов	В течение всего технологического процесса приготовления бортового питания должно обеспечиваться строгое разделение сырых и готовых продуктов, которое обеспечивается: - хранением в отдельных холодильных камерах;	- технологическая инструкция или технические условия (согласованные с органами госсанэпидслужбы)

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		- обработкой в специально оборудованных цехах; - использованием инвентаря с соответствующей маркировкой. О всех нарушениях следует информировать администрацию предприятия (цеха).	
12	Отправка и транспортирование питания на борт самолета	При подготовке бортового питания к отправке и при его транспортировании должны соблюдаться следующие условия: - выдерживаться все временные ограничения, связанные с доставкой бортового питания на борт самолета; - температура внутри охлажденного питания до отправки не должна превышать $+5^0$С, во время транспортирования и загрузки на самолет температура охлажденных продуктов не должна повышаться выше $+12^0$С; - температура нагретых продуктов перед отправкой, а также во время транспортирования и загрузки в самолет должна быть выше $+60^0$С; - перед отправкой продуктов должен проводится инструментальный контроль внутренней температуры продуктов с помощью зондов-термометров, результаты замеров подлежат обязательной регистрации; - транспортное средство, на котором перевозится бортовое питание, должно подвергаться визуальному осмотру относительно его санитарно-эпидемиологического состояния, периодически проводятся микробиологические исследования	- график доставки бортового питания на самолет (согласованный с органами госсанэпидслужбы); - лист регистрации температуры продукта; - акт санитарного осмотра транспортного средства

№ пп	Установление критических точек производственного контроля качества и безопасности питания	Санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия, подлежащие контролю	Документы и показатели безопасности питания
		смывов с внутренней поверхности кузова; - в течение отправки и транспортирования продуктов должен вестись документированный контроль всех временных ограничений.	

Приложение 12

Библиографические данные

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ.
3. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.00 № 554.
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологически требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации.
7. «Правила гигиены для бортового питания», G. 9051, Брюссель (введены с 01.02.95г.).

gost.e-ecolog.ru