**Урок ПК17**

**Тема: Санитарные нормы и правила в кондитерском цехе**

Готовые кондитерские изделия хранят в экспедиции, которую оборудуют холодильной  камерой, стеллажами, весами и производственными  столами.        Срок хранения кондитерских изделий от 7 до 36 ч.
  Перевозят готовую продукцию в таре специальным транспортом. На каждом лотке должна быть этикетка с обозначением наименования и количества кондитерских изделий. Обязательно нужно указывать время выпуска продукции и фамилию укладчика..

Закрепление нового материала-15мин

Как классифицируют кондитерские цеха?

****

**Предприятия общественного питания являются объектами пищевого производства, требующими наиболее пристального внимания с санитарно-**

**пристального внимания с эпидемиологических**

**позиций, поскольку принятый на них технологический**

**процесс предполагает многоступенчатый**

**сырья при тесном контакте с**

**персоналом, инвентарем, оборудованием.**

**В этих условиях производство высококачественной продукции на**

**предприятиях общественного питания зависит от строгого**

**соблюдения всеми работниками требований действующих**

**санитарных правил и норм, а так же требований Технических**

**регламентов**

**2. При осуществлении процессов производства**

**(изготовления) пищевой продукции, связанных с**

**требованиями безопасности такой продукции,**

**изготовитель должен разработать,**

**внедрить и поддерживать процедуры, основанные**

**на принципах ХАССП**

**ТР ТС 021/2011**

**Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в**

**процессе ее производства (изготовления), хранения,**

**перевозки (транспортирования), реализации**

**При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с**

**требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и**

**поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции**

**HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.**

**Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства**

**(изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие**

**процедуры:**

**1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических**

**процессов производства (изготовления) пищевой продукции;**

**2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства**

**(изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного**

**(пищевого) сырья и пищевой продукции;**

**3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах**

**ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;**

**4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами,**

**упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении)**

**пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые**

**достоверность и полноту контроля;**

**Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее**

**производства (изготовления)**

**Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой**

**продукции изготовитель должен определить:**

**перечень опасных факторов….;**

**перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) -**

**параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой**

**продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного**

**(пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы**

**предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;**

**3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках…;**

**4) порядок мониторинга критических контрольных точек…;**

**5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей…,**

**6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой**

**продукции требованиям настоящего технического регламента ….**

**7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции**

**производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования**

**и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;**

**меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов,**

**насекомых, синантропных птиц и животных.**

**4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по**

**обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,**

**включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного**

**продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения…..**

**ПРИНЦИПЫ ХАССП**

**ТР ТС 021/2011**

**Системы**

**менеджмента**

**безопасности**

**пищевой**

**продукции.**

**МЕХАНИЗМЫ**

**выполнения требований закона**

**САНИТАРНОЕ**

**ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО**

**МЕХАНИЗМ**

**И ЗАКОН**

**СанПиН 2.4.1.3049-13**

**"Санитарно-эпидемиологические требования к**

**устройству, содержанию и организации**

**режима работы дошкольных образовательных**

**организаций"**

**СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к**

**организациям общественного питания, изготовлению и**

**оборотоспособности в них пищевых продуктов и**

**продовольственного сырья»**

**Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01**

**СП 2.3.6.2867-11 санитарно-эпидемиологические требования**

**К организациям общественного питания, изготовлению**

**И оборотоспособности в них пищевых продуктов**

**И продовольственного сырья**

**СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к**

**устройству, содержанию и организации режима в**

**оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием**

**детей в период каникул"**

**Перечень опасных**

**факторов**

**Анализ опасных факторов состоит из 3 частей:**

**Идентификация опасностей**

**Определение значимости опасностей**

**Определение предупредительных мероприятий**

**Идентификация опасностей и**

**определение их приемлемых уровней**

**Анализируют все возможные опасности, которые могут возникнуть в**

**производственных процессах.**

**Классификация опасностей:**

**Биологические**

**Химические**

**Физические**

**Аллергены, ГМО должны обязательно учитываться**

**ДЛЯ ДЕТЕЙ особенность**

**Пищевая ценность**

**(Не здоровое, несбалансированное),**

**ТР ТС 021/2011**

**Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в**

**процессе ее производства (изготовления), хранения,**

**перевозки (транспортирования), реализации**

**При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с**

**требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и**

**поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции**

**HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.**

**Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства**

**(изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие**

**процедуры:**

**1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических**

**процессов производства (изготовления) пищевой продукции;**

**2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства**

**(изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного**

**(пищевого) сырья и пищевой продукции;**

**3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах**

**ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;**

**4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами,**

**упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении)**

**пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые**

**достоверность и полноту контроля;**

**Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее**

**производства (изготовления)**

**Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой**

**продукции изготовитель должен определить:**

**перечень опасных факторо;**

**перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) -**

**параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой**

**продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного**

**(пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы**

**предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;**

**3) предельные значения параметров, контролируемых**

**3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках…;**

**4) порядок мониторинга критических контрольных точек…;**

**5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей…,**

**6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой**

**продукции требованиям настоящего технического регламента**

**7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции**

**производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования**

**и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;**

**меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов,**

**насекомых, синантропных птиц и животных.**

**4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по**

**обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,**

**включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного**

**продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения…..**

**СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в**

**оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул**

**Перечень опасных**

**факторов**

**Анализ опасных факторов состоит из 3 частей:**

**Идентификация опасностей**

**Определение значимости опасностей**

**Определение предупредительных мероприятий**