



Контроль за работой пекарни!

- 

1 **Своевременный вывоз мусора** - при заполнении на 2/3 объема контейнера
 - 

2 **Отсутствие воды** - приостановка работы
 - 

3 **Источники выделения влаги и тепла** (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и другое оборудование) - оборудование местными вытяжными системами
 - 

4 **Защитная арматура** на источниках освещения
 - 

5 **Раковины для мытья рук** - постоянно мыло, разовые полотенца или электрополотенце, дезинфицирующий раствор
 - 

6 **Производственные помещения и цеха организации** - поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.
 - 

7 **Уборочный инвентарь** - маркировка для каждой группы помещений
 - 

8 **Тардеробная** - раздельное хранение домашней и рабочей (специальной и санитарной) одежды и обуви
Туалетная кабина - кронштейн для туалетной бумаги. На дверях кабины - табличка с напоминанием: "Сними санитарную одежду!"
- Шлюзы туалетов** - раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца, дезинфицирующий раствор для обработки рук, вешалка для халатов и дезковрик перед входом в туалет



**Моечная
внутрищелев
ой тары и
инвентаря -**

трехсекционные
ванны с подводкой
горячей и холодной
воды через
смесители и
присоединением к
канализации через
воздушные
разрывы

9

**Линия,
подающая
муку в
силос**

мукопросеиватель
и магнитный
уловитель
металлических
примесей

10

**Инвентарь,
внутрищелевая
тара -**

обработка в
специальных
моечных
отделениях
(оборудование
моечными
машинами и/или
трехсекционными
моечными
ваннами для
ручной мойки)

11

**Поступающее
сырье, тара,
упаковочные и
вспомогательные
материалы -**

документы об оценке
(подтверждении)
соответствия
обязательным
требованиям,
установленным
нормативными
правовыми актами
Таможенного союза или
законодательством
Российской Федерации, и
отвечать этим
требованиям

12



13

Хранение сырья и продуктов питания -
в соответствии с требованиями на упаковке



14

**Хлеб, хлебобулочные и кондитерские
изделия, в том числе с кремом -**
хранение и реализация в соответствии с условиями и
сроками годности, установленными изготовителем



15

**При осуществлении процессов
производства (изготовления) пищевой
продукции, связанных с требованиями
безопасности такой продукции -**
разработка, внедрение и поддержка процедуры,
основанные на принципах Системы анализа
опасных факторов и критических точек контроля -
ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard
Analysis and Critical Control Points).



16

**Дератизация и
дезинсекция
в санитарные дни в
условиях,
исключающих
попадание препаратов
на продовольственное
сырье и готовую
продукцию**



17

**Параметры
микроклимата,
освещенности,
шума, вибрации на
рабочих местах**
соответствие
гигиеническим нормам



18

Сотрудники
соблюдение правил
личной гигиены, ЛМК,
гигиеническая
аттестация,
журнал
здоровья.



19

**Производственный
контроль**



**Аптечка для оказания первой
медицинской помощи**

