

О соблюдении санитарно-эпидемиологического режима

В МБДОУ «Д/с № 8 «Солнышко» осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

ХАССП – это международная система контроля общественного питания, основанная на анализе риска и выборе критических контрольных точек. Это превентивная система, обязательная в ЕС с 1996 года, а в ЕАС – с 2011 года. Фактически, она представляет собой соблюдение нормативов, производственный контроль, который в России внедрялся с 1999 года.

Дошкольная образовательная организация относится к организациям общественного питания, так как проходит вся цепь технологического процесса, начиная с заключения договоров на поставку продуктов питания, приемки, хранения и завершается их приготовлением и потреблением (реализацией).

Детский сад не обязан внедрять полноценную систему ХАССП и получать сертификаты соответствия, а лишь внедрять, проводить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

В соответствии с государственным стандартом Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» **систему ХАССП мы рассматриваем как совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации.**

В ДОУ система ХАССП внедряется с 2020 г. Производственная программа ДОУ или процедуры, основанные на принципах ХАССП, включенные в программу производственного контроля **созданы для управления опасными факторами при организации питания**, от которых зависит безопасность и качество продуктов, а так же качество приготовленных блюд и изделий.

Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания

Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятиях пищевой промышленности стало обязательным внедрение системы - ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов, основная задача, которой обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

Смысл ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта. В процессе создания HACCP (ХАССП) анализируют процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю.

Требования ТР ТС распространяются и на изготовителей продукции общественного питания.

В настоящее время ХАССП является основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции.

Система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимально предотвратить все возможные риски, определении их пределов и постоянному контролю.

Цель – снизить до разумных пределов риски, избежать которых не представляется возможным. Для выявления рисков, определения степени их опасности и обозначения пределов в сфере общественного питания необходимо провести ряд аналитических действий.

Учитываются 3 фактора потенциального загрязнения: физический, химический и биологический.

Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП:

Первый принцип ХАССП в общественном питании – это проведение полного анализа рисков. Он осуществляется при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

Второй принцип ХАССП в общественном питании – это определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

Третий принцип ХАССП в общественном питании заключается в установлении критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

Четвертый принцип ХАССП в общественном питании заключается в установлении процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов производственного надзора.

Пятый принцип ХАССП в общественном питании заключается в разработке корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

Шестой принцип ХАССП – это установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

Седьмой принцип ХАССП в общественном питании – это установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований:

Заведующий

Старшая медицинская сестра

Заведующий хозяйством

Старший воспитатель

Повар

Основанием для проведения производственного контроля является ст.32 № 52 – ФЗ от 30.03.1999г.ред.от.19.07.2011г, с изм. от 07.12.2011г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5.СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32

Работники организации, деятельность которых связана с воспитательно – образовательным процессом, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовке и аттестации.

Согласно приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая); биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с

проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез. Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительных и периодических осмотров является обязательным для всех категорий обследуемых.

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках своевременно вносятся в личную медицинскую книжку работника.

Учреждение заключает контракты со специализированными организациями на оказание услуг по вывозу твердых и жидких бытовых отходов, по дезинсекции, по дератизации, по акарицидной обработке, производственному контролю, камерной дезинфекции мягкого инвентаря.

Систематически и постоянно осуществляется производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.