Правила эксплуатации холодильного оборудования

     Оборудование следует эксплуатировать при температурах окружающего воздуха, указанных в 5.1.2 ГОСТ 23833-95 "Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия", ТУ и эксплуатационной документации на оборудование конкретного вида.  
Холодильные установки должны содержаться в технически исправном состоянии. При возникновении неисправностей следует вызвать механика, выполняющего техническое обслуживание.  
В процессе эксплуатации холодильного оборудования запрещается:

 включать холодильный агрегат в работу при отсутствии заземления или наличия неисправностей;

 загружать оборудование свыше допустимой нормы, указанной в паспорте. Уровень загрузки открытых охлаждаемых объемов обозначен линией на боковых стенках и щитках ограждения;

 укладывать продукты непосредственно на испаритель и его поддоны, вплотную к стенкам; накрывать полки, ограждающие решетки бумагой или картоном, так как нарушаются циркуляция воздуха и температурный режим;

 ставить горячие предметы или теплые продукты (они должны быть охлаждены до температуры окружающей среды);

хранить вместе продукты, обладающие резким запахом и способные передавать запахи другим продуктам;

 держать длительное время двери установки открытыми; удалять иней с испарителя механическим способом;

 устанавливать самодельные предохранители;

отключать приборы автоматики;

загружать охлаждаемый объект продуктами раньше достижения в нем требуемой температуры (обычно через 1-1,5 ч после включения);

курить в помещении, где установлен холодильный агрегат.

Торговое холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте. Наружные части периодически протирают влажной тряпкой и вытирают насухо. Внутренние поверхности не реже одного раза в неделю промывают теплой водой с мылом, а затем чистой водой и насухо вытирают.  
К эксплуатации торгового холодильного оборудования допускаются лица, прошедшие специальную подготовку и инструктаж по безопасным условиям труда. Торговый работник, за которым закреплено оборудование, полностью отвечает за него, следит за правильной эксплуатацией и содержит в надлежащем порядке.  
Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и (или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима (п.6.2. Санитарных правил  № 2.3.6.1066-01).

**Санитарно-гигиенические требования к организации приготовления холодных блюд и закусок.**

На специализированных предприятиях, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, отводиться отдельное рабочее место в общем производственном помещении. Холодные цеха предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

Для выполнения производственной программы в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.

При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов, и с заготовочными цехами, откуда поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху[1].

Организуется особое рабочее место для приготовления блюд из гастрономических мясных и рыбных продуктов. Нарезку продуктов производят на разделочной доске, используя средний нож поварской тройки. Спорционированные кусочки продукции укладываются в функциональные емкости и помещают в холодильный шкаф.

Если изготавливается большое количество блюд из гастрономических продуктов, то целесообразно использовать машину МРГ-300А для нарезки ветчины, колбасы, сыра. Ее устанавливают на столе для средств малой механизации СПМ-1500.

Есть место для порционирования и отпуска блюд на раздаточную, и оснащается столом производственным с охлаждаемым шкафом, горкой и стеллажом для установки готовых блюд для реализации. Горка предназначена для хранения заранее подготовленных продуктов (консервированных фруктов, зелени петрушки, лимонов и др.), используемых для украшения блюд.

Подготовка рабочего места к работе: получение сырья - подготовка сырья.

Подготовка инвентаря перед началом работ: гастроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором уксуса. В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графику. [2]

Санитарные требования при приемки, при приготовлении, при реализации и хранение (Приложение 1)[3].

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 градусов., посуда и инвентарь должен быть промаркированы и использоваться по назначению.

В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и др.; салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать в течение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10-14гр.)

В производственную программу цеха (план-меню) входят ассортимент и качество изготовляемых блюд и закусок, сладких блюд и холодных напитков. В ресторанах работают повара 5-го - 6-го разряда.

Салаты и винегреты с добавлением мяса в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2—4°С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10—14°С.

При изготовлении холодных блюд последним завершающим этапом является ручная или механическая обработка продуктов – нарезка, перемешивание, а не тепловая обработка, как это имеет место при изготовлении других видов блюд.

Для холодных блюд установлены сроки реализации при температуре не выше 2-4°С.

В теплое время года, с мая по сентябрь, изготовление и реализация студня запрещаются.

Мясо можно предварительно сварить или поджарить. При температуре 8°С продукты могут храниться целыми кусками и в нарезанном виде до 24–36 часов. Все подготовленные продукты лучше хранить отдельно по видам.[4]

Требования к личной гигиене:

- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;

- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;

- не допускаются украшения и часы;

- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;

- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;

- при повреждениях кожи обработать йодом, слабым раствором марганцовки;

- не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;

- полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога;

- должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;

- нельзя застегивать булавками или иголками;

-не класть в карманы посторонние предметы;

- не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;

- хранить отдельно от верхней одежды;

- обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими заболеваниями и кожными заболеваниями и т.д. медицинский осмотр проводиться 2 раза в год по графику.[5]

**Система ХАССП**  
  
По-английски аббревиатура расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points, что в переводе – анализ рисков и критические контрольные точки. Система безопасности ХАССП (англ. HACCP) – это эффективный инструмент управления безопасностью, а часто и качеством на Вашем предприятии.  
  
История разработки концепции началась в 60-х годах, когда в НАСА озаботились созданием безопасной пищи для астронавтов. С требований о гигиене продуктов в 90-ые годы в Европе началось применение системы ХАССП в общественном питании. На ее основе компании достигали чистоты и безопасности при производстве готовых блюд и напитков. Теперь наличие системы ХАССП на любом пищевом предприятии в России является обязательным.  
  
Разработка и внедрение системы ХАССП узаконены в государственном стандарте ГОСТ Р 51705.1-2001, в государственном стандарте ГОСТ Р 54762-2011 ISO/ТС 22002-1:2009 «Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».   
  
С 15 февраля 2015 г разработка и внедрение системы пищевой безопасности ХАССП на предприятии является обязательным.  
  
За несоблюдение производителем пищевой продукции требований TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации.  
  
Нарушение изготовителем, исполнителем или продавцом требований технических регламентов влечет наложение административного штрафа.  
  
В Российской Федерации Роспотребнадзор является уполномоченным органом по обеспечению государственного контроля за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 28.08.2013 г. № 745.  
  
  
**Принципы системы ХАССП**  
Уже в XXI веке наличие общих принципов системы ХАССП стало единым требованием, которое действует и в России. Это регламентировано в государственном стандарте «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», в ТР ТС 21-2011  
  
Система управления качеством ХАССП основана на 7 основных принципах:  
  
анализ и оценка рисков;  
определение критических контрольных точек;  
прогнозирование критических пределов;  
управление системой мониторинга;  
учет корректирующих действий;  
создание документации всех стадий и процедур;  
разработка действий проверки действующей системы.  
 **Внедрение системы ХАССП**  
  
Программа создана для управления опасными факторами на пищевом предприятии, от которых зависит безопасность и качество продуктов. Систему менеджмента ХАССП (Систему менеджмента пищевой безопасности на основании принципов ХАССП) составляют документы, процессы, ресурсы, с помощью которых реализуется ее деятельность.  
  
Внедрение системы ХАССП необходимо для производителей пищевой продукции. Что оно дает?  
  
Контроль любого этапа изготовления, хранения и реализации пищевой продукции;  
Снижение степени рисков с особым вниманием в контрольных точках;  
Исследование не только конкретного продукта, но и методов его производства, сырья, вспомогательных материалов, хода торговли и др. **Система ХАССП на пищевых предприятиях**  
  
Система ХАССП в пищевой промышленности, на пищевых предприятиях не гарантирует отсутствие проблем, она разработана для сведения их вероятности к минимуму. Это средство управления, которое дает успех при продвижении, защищает от химических, физических и иных загрязнений. Система ХАССП на пищевых предприятиях считается наиболее эффективной в предупреждении заболеваний. В этом убедились многие развитые страны мира. В Японии, Канаде, США, странах Европы потребителей защищают, внедряя систему ХАССП на предприятии.