

	<p>ручную грузчиком. Сырье транспортируется в закрытой таре или упаковке, обеспечивающей защиту от загрязнений из внешней среды. При распределении сырья в цех обработки соблюдается поточность и не допускается перекрестное загрязнение полуфабрикатов и уже обработанного сырья.</p>		<p>назначается другой сотрудник, одним из членов рабочей группы по безопасности продукции под свою ответственность)</p>	<p>случае не выявлены несоответствий записи не ведутся.</p>
Хранение сырья	<p>Принятое сырье хранится в складском помещении и холодильных камерах согласно маркировке мест хранения требованиями по приемке и хранению пищевых продуктов. Условия и сроки хранения устанавливаются изготовителем и не должны противоречить требованиям ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции». Хранение сырья осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ. Хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции, не допускается.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Температура помещения 2. Влажность помещения 3. Температура в холодильных камерах 4. Чистота оборудования и помещения 5. Расположение сырья в местах хранения (маркировка). 	<p>Кладовщик (В случае отсутствия кладовщика, ответственным за хранение сырья назначается другой сотрудник, одним из членов рабочей группы по безопасности продукции под свою ответственность)</p>	<p>Журнал температур и влажности Журнал температур холодильного оборудования</p>
Обработка сырья	<p>Процесс обработки проходит в соответствии с требованиями ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», и состоит из очистки сырья от загрязненных компонентов путем мойки, отделения составляющих элементов, просеивания, и др., согласно правилам ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», с помощью специальной посуды и</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Внешний вид 5. Цвет * 6. Запах 7. Чистота 8. Вкус 9. Маркировка посуды, кухонного инвентаря 10. Чистота и рабочее состояние оборудования 	<p>Технолог (В случае отсутствия его, ответственный за обработку назначается другой сотрудник одним из членов рабочей группы по безопасности</p>	<p>Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте несоответствия» (приложение А). В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.</p>

	<p>инвентаря, которые имеют определенную маркировку или оборудования, имеющее при необходимости инструкцию по эксплуатации. Некоторые виды сырья имеют особые требования к обработке и месту обработки, указанные в инструкциях, расположенных на местах обработки данного сырья. Перед началом процесса и в ходе процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям на наличие несоответствий. В случае выявления несоответствий принимается дальнейшее решение</p>	<p>11. Выполнение инструкций</p>	<p>продукции под свою ответственность)</p>	
<p>Производство готового продукта</p>	<p>Переходный этап сырья в заготовки для приготовления готовой продукции по средствам выбора технологии и распределения заготовок на дальнейшие операции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение поточности сырья и заготовок 2. Соблюдение зонирования производственного помещения по видам сырья 	<p>технолог (В случае отсутствия его, ответственный за производство готового продукта назначается одним из членов рабочей группы по безопасности продукции под свою ответственность)</p>	<p>Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте несоответствия» (приложение А). В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.</p>