|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наиме-нование опера-ции** | **№ ККТ** | **Опасный фактор** | **Контролируемый параметр и его предельные значения** | **Процедура мониторинга** | | | | **Регистра-ционно-учетный документ** | **Корректи-рующие действия** | **Ответст-венный** |
| **Частота монито-ринга** | **Метод измерения** | **Коррекция** | **Ответст-венный** |
| Приемка сырья | 1 | Микробиоло-гический – рост патогенных микроорганиз-мов при нарушении температурных режимов транспорти-ровки сырья | Температура в рефрижераторе для охлажденных продуктов от +2оС до +6оС, для замороженных -18оС  Для скоропортящихся продуктов срок годности не менее 1/2 | Каждая партия | Поверенный термометр  Оценка маркировки | Партия не принима-ется, возврат поставщику | Зав.скла-дом | Журнал входного контроля сырья | Поставить в известность поставщика о неисправно-сти системы охлаждения в машине | Зав.скла-дом |

ОГБУ «Демкинский психоневрологический интернат»

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №1**

**Наименование продукта:** охлажденные и замороженные продукты

**Наименование технологического процесса:** приемка охлажденных и замороженных продуктов