

Система за самоконтрол

Търговският обект тип смесен магазин, се намира в сградата на кметството на село Градец, на територията на община Костинброд. Обектът е самостоятелно обособен с канализация, водопровод, осветление.

I. Помещения и технологично оборудване

1. Стените, подовете и работните повърхности са покрити с материал позволяващ влажно почистване и дезинфекция. Помещенията са обзаведени и изградени по начин, гарантиращ ограничаване на складовата площ от търговската зала. Магазинът разполага с достатъчно съоръжения за съхранение на различните групи от храни при температурните условия, указани от производителите им. Има условия за поддържане на личната хигиена на персонала, осигурена е защита срещу достъп на вредители, както и замърсители на околната среда. Стоката се приема пряко опакована, без видими дефекти. Фирмата връща или изхвърля стоки с разкъсани опаковки, развакуумирани или със съмнително качество. Информира службите на ХЕИ и ДВСК. Въведен е дневник за извършения входящ контрол на храните. Контролът се извършва само при приемането на храните от управителя. Контролира се качеството, произходът и годността на стоките, начинът на доставка, видът на доставка.
2. Обектът е захранен с необходимите количества течаща вода. Осветлението в помещенията отговаря на изискванията на БДС 1786, като не променя цвета на храните. Количеството и вида на приеманите храни, съответстват на капацитетните възможности на обекта за осигуряване на правилното съхранение и продажба при спазване на определените от производителя условия и срокове на съхранение.
3. Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци. Те се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материали, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Има възможност за събиране на твърдите отпадъци в полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове. Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър външен вид.
4. Обектът разполага със следните хладилници, хладилни витрини и фризери:
 - Отделна хладилна витрина за колбаси
 - отделна хладилна витрина за сирене
 - отделна хладилна витрина за пакетирани млечни произведения.
 - Отделна хладилна витрина за съхранение на бутилирани безалкохолни напитки
 - Отделен фризер за съхранение на риба и рибни продукти
 - Отделен фризер за съхранение на дълбоко замразени меса и месни произведения
 - Отделен фризер за сладолед
 - Отделен хладилник за съхранение на яйца
 - Отделен хладилник за съхранение на колбаси

II. Приемане на храни и опаковъчни материали

1. Приемането и доставката на стоки и храни се извършва ежедневно от лицензирани фирми, с предоставяне на фактури и документ за качество. Доставчици на стоки и храни в обекта са:
 - “КЕНАР” ЕООД
 - ЕТ. “ИЛ. Йорданова”
 - ЕТ. “АЛПИНА 2000”
 - ЕТ. “ЕВ и НЕС-Евгени Николов”
2. Опаковани замразени храни могат да се съхраняват съвместно при условие, че има осигурена преграда помежду им.
3. Пресните яйца се съхраняват при постоянна температура, която не надвишава 4°C.
4. В обекта се приемат само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетирането.
5. Стриктно се следи движението на стоката (на принципа "пръв влязъл, пръв излязъл") и сроковете на годност от персонала, като застоялата стока, негодна за употреба се вади своевременно от обращение.
6. В обекта ежедневно се наблюдават поддържаните температури от съоръженията и оборудването за съхранение на храните. Следи се за нормалното функциониране на съоръженията поддържащи специална температура за осигуряване правилното и безопасно съхранение на храните и при констатирана нередност се съобщава на управителя.

III. Съхранение на храните

1. Различните групи суровини и напитки се съхраняват на отделни места, не се смесват млечни, месни и рибни продукти и различни напитки. За всички има обособени хладилници. Малотрайните продукти, като плодове, зеленчуци, колбаси се зареждат в количества, необходими за продажбата в рамките на един работен ден. Захарните изделия и безалкохолните напитки се зареждат в количества, необходими за продажбата до една седмица. Стоката не застоява и почти не се застъпва.
2. Стоките се докарват във фабрични опаковки с кашони и се съхраняват на сухи места, без пряк достъп на слънчева светлина.
3. Хладилниците работят в режим, при който температурата отговаря на изискванията на производителя за съхранение на отделните продукти. При възникнал технически проблем, повредата се отстранява от компетентно лице.
4. Яйцата се съхраняват в отделен хладилник и при температурен не по-висока от 4 градуса по целзий.

IV. Поддържане на хигиенното състояние на обекта

1. Периодично **основно почистване** на обекта се извършва веднъж седмично (всеки неделен ден) и при необходимост.

2. **Ежедневно почистване** се извършва от персонала приключващ работния ден, като помещенията, оборудването и работните повърхности задължително се обработват с дезинфекционен препарат.
3. Текущо работещия на смяна поддържа хигиената на работното си място, следи за хигиената в обекта и почиства **при инциденти**
4. Персоналът текущо следи за поява за вредители в обекта и предприема периодично необходимите **превантивни мерки**.
5. Инвентарът и средствата използвани за почистване, измиване и дезинфекция се съхраняват на определено място, отделно от хранителните продукти.
6. Почистването и дезинфекцията се извършва с почистващи препарати (детергенти) и химични дезинфекционни средства, предназначени за целта, прилагани съгласно указанията на производителя за начина на употребата. Технологичното оборудване се почиства, измива и дезинфекцира след максимално възможно за целта разглобяване.
7. Върху измитите и дезинфекцирани повърхности не се допускат остатъчни количества от миешки препарати и дезинфекционни средства.
8. В обекта се извършва постоянен контрол за наличност на вредители.

VI. Лична хигиена на персонала

1. Всяко лице работещо в обекта е длъжно незабавно да уведоми управителя при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни заболявания и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.
2. Всяко лице работещо в обекта е длъжно незабавно да уведоми управителя при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни заболявания и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.
3. Всеки служител е длъжен да поддържа високо ниво на личната си хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.
4. Служителят е длъжен да носи индивидуално работно облекло, изпълнено в светли тонове и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи или др. подобни). Всеки служител носи отговорност за състоянието на личното си работно облекло.
5. На територията на търговския обект не се допуска хранене или пушене.

VII. Обучение на персонала

При постъпване на работа на новопостъпилите се провежда инструкция и въвеждане в работата, като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация. На всеки служител се предоставя **длъжностна характеристика** за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва че е запознат и ще спазва изискванията.

VIII. Контрол върху вредителите

При необходимост от третиране на обекта срещу вредители се търси специализирана помощ от съответна лицензирана служба или фирма определена от управителя. В случай, че бъдат заложени примамки се изготвя карта за местата и номерата на примамките, както и процедура и правила за проверката им.

IX. Изтегляне на храни от пазара

При нужда спешно да се изтегли продукт незабавно се уведомява управителя, който създава необходимата организация за изтегляне на необходимата стока от оборот. При констатирането на нередности в получените продукти и храни, като например съмнителен вид, мирис, произход, продуктът се спира от продажба, информира се фирмата-доставчик да не разпространява продукта в други обекти. Алармира се службата на ХЕИ и ДВСК.

Управител на фирма "Крис и Анди"
/Георги Церовски/