

# Инструкция

## по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию

1. Все производственные помещения должны постоянно содержаться в чистоте, исключается наличие посторонних предметов на столах во время производства готовых изделий.
2. Запрещается в производственных помещениях:
  - Ношение при себе булавок, бус, спичек и других посторонних предметов.
  - Нахождение сотрудников без спецодежды.
  - Хранение на рабочих местах посторонних предметов и продуктов питания, а также принятие пищи сотрудниками.
  - Хранение личной стеклянной посуды.
  - Наличие посуды со сколами, трещинами, дефектами.
  - Использование разделочных досок и другого деревянного инвентаря с трещинами, дефектами, отколовшимися частями.
3. Электролампы во всех помещениях, а также на складе должны быть в плафонах. Вся продукция, потенциально загрязненная стеклом в случае разбивания стаканов, должна быть процежена или утилизирована в случае невозможности процеживания.
5. Заведующей производством или технолог проводить мероприятия по дезинфекции и дезинсекции в соответствии с ППК, регулярно осматривать производственные помещения на наличие следов вредителей.
6. Готовая продукция и полуфабрикаты должны храниться в посуде, закрытой крышками.

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022