



ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА

ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо розроблення, впровадження та використання постійно
діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу
небезпечних факторів та контролю у критичних точках
(система НАССР) в закладах освіти

м. Дніпро

2021

Ці Методичні рекомендації щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (далі – Рекомендації), роз'яснюють вимоги законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у частині розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі - система НАССР).

Система НАССР - передбачає розробку та впровадження операторами ринку програм-передумов та процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поведіння з харчовими продуктами.

Впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на харчоблоках – процес тривалий. Він не обмежується тільки розробкою документації та наведенням елементарного порядку на харчоблоках в закладах освіти. Успішне впровадження системи НАССР здійснюється за умови застосування широкого підходу, заснованого на співпраці персоналу харчоблоку та керівництва закладу освіти. З метою уникнення перехресного забруднення на харчоблоці може виникнути необхідність у переплануванні приміщень, заміні виробничого або технологічного обладнання, зміні технологічних процесів, перегляд вимог до постачальників сировини і матеріалів.

Система НАССР - дозволяє виділити всі потенційно небезпечні чинники у харчових продуктах (фізичні, хімічні та біологічні) та запобігти їх виникненню.

Першим етапом впровадження системи НАССР є розробка програм-передумов, які використовуються для контролю небезпечних факторів, пов'язаних із виробничим середовищем (приміщення та споруди, послуги, персонал, обладнання на харчоблоках в закладах освіти).

1. Метою програми-передумови системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень є забезпечення уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху харчових продуктів, матеріалів та персоналу.

Перехресне забруднення може відбуватися двома шляхами:

-безпосереднє перехресне забруднення під час прямого контакту та перенесення небезпечних факторів від забруднених об'єктів до харчових продуктів;

-опосередковане перехресне забруднення, коли небезпечні фактори переносяться від забруднених об'єктів до харчових продуктів через забруднені поверхні, руки, обладнання або кухонний інвентар тощо.

Ця Програма-передумова системи НАССР включає:

1. Планування приміщень.

Для запобігання перехресного забруднення необхідно забезпечити належне постійне розмежування необроблених та готових до споживання харчових

продуктів на всіх етапах постачання, поводження, зберігання, підготовки, приготування та подачі.

Найефективнішим є фізичне розділення потоків, яке можна досягнути шляхом розмежування таких процесів:

1) зберігання запакованих харчових продуктів (сировини, готових страв);

-зона приймання харчових продуктів повинна мати доступ до місця зберігання запакованих харчових продуктів (сировини, готових страв) та запакованих непродовольчих матеріалів у такий спосіб, щоб уникнути перетину зони поводження з відкритими харчовими продуктами;

-місце зберігання харчових продуктів рекомендується розташовувати поряд із зоною підготування, холодильниками та морозильними камерами, щоб мінімізувати відстань до місця приготування харчових продуктів;

-площа місця для зберігання харчових продуктів повинна відповідати потребам поставок та запасів харчових продуктів, щоб забезпечити використання в першу чергу тих харчових продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення (принцип FEFO);

2) зберігання в охолодженому та замороженому стані:

-холодильне та морозильне обладнання повинно бути доступним із зони приймання та прилягати до зони приготування харчових продуктів (чи навіть розташовуватися в ній), але за умови виключення перетину зони приготування харчових продуктів;

-об'єм холодильного обладнання повинен бути врахованим під час планування періодичності та кількості поставок та визначення потреб у запасах, щоб забезпечити використання в першу чергу продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення;

3) приготування харчових продуктів:

-у зоні приготування харчових продуктів потрібно розділити процеси поводження з не переробленими м'ясними, рибними продуктами, овочами та готовими до споживання харчовими продуктами, миття кухонного та столового посуду;

-для уникнення перехресного забруднення важливим є достатній розмір приміщення, який дозволив би розділити процеси фізично;

-розділення процесів у часі можливо лише в разі аналізу всіх ризиків, упровадження чітких інструкцій та дисципліни персоналу;

-для організації процесів рекомендується планування приміщення в формі прямокутника, із співвідношенням довжин до сторін приблизно як 3 до 2, як таке, що забезпечує максимально ефективне використання площі;

4) роздавання готових до споживання харчових продуктів:

-зона для роздавання готових до споживання харчових продуктів повинна знаходитися між зонами для приготування харчових продуктів та приміщення для прийому їжі (зал, їдальня);

-необхідно забезпечити достатній простір для формування страв;

5) миття кухонного посуду:

-миття кухонного посуду повинно здійснюватися окремо від місць поводження із харчовими продуктами;

-перевагу потрібно надавати організації процесу миття кухонного посуду в окремому приміщенні; у такому разі місце (вікно) повернення посуду не повинно бути розташоване біля місця збору брудного посуду;

-допускається організування процесу миття кухонного посуду на виділеній окремій ділянці у варочному цеху з урахуванням ризиків, пов'язаних із проведенням таких процедур миття;

-мийні ванни для миття кухонного посуду повинні бути під'єднані до гарячого та холодного водопостачання та обладнані змішувачами для води;

-зона миття кухонного посуду повинна бути облаштована в такий спосіб, щоб було зручно повертати чистий кухонний посуд у зону приготування чи роздавання;

-зберігання брудного і чистого посуду повинно здійснюватися окремо для уникнення перехресного забруднення;

б) миття столового посуду повинно здійснюватися окремо від місць поводження з харчовими продуктами (в окремому приміщенні);

-приміщення для миття столового посуду повинно бути облаштоване в такий спосіб, щоб було зручно повертати брудний столовий посуд з обідньої зали та передавати чистий столовий посуд у зону роздавання;

-рекомендується для миття столового посуду використовувати посудомийну машину;

-мийні ванни для миття столового посуду повинні бути під'єднані до гарячого та холодного водопостачання та обладнані змішувачами для води;

-у зоні для миття столового посуду потрібно передбачити місце для стелажів та для збору харчових відходів;

-зберігання брудного і чистого столового посуду повинно здійснюватися окремо для уникнення перехресного забруднення;

-місце (вікно) для повернення столового посуду повинно бути розташоване не біля місця збору брудного столового посуду.

Дозволяється організовувати миття кухонного та столового посуду в одному приміщенні за умови уникнення ризику перехресного забруднення.

2. Спланувати приміщення і організувати потоки матеріалів, персоналу, відходів необхідно в такий спосіб, щоб уникнути перехресного забруднення.

Забезпечити виключення перехресного забруднення можна шляхом фізичного розділення потоків чи розділення в часі.

Фізичне розділення є ефективнішим, однак це потребує належної інфраструктури. В іншому разі можна застосувати розділення в часі. Розділення в часі потребує впровадження належних процедур прибирання та дезінфекції між циклами, дисципліни персоналу, правильного використання обладнання та інвентарю.

3. З метою виключення факторів, які впливають на можливість перехресного забруднення, рекомендовано:

1) у разі можливості призначати окремий персонал для роботи в чистій зоні. За відсутності такої змоги переміщення персоналу із зони для поводження з необробленими харчовими продуктами в зону, у якій здійснюється поводження з

готовими до споживання харчовими продуктами, необхідно звести до мінімуму їх застосуванням ефективних заходів контролю:

-зміна робочого одягу перед входом в чисту зону;

-миття та дезінфекція рук;

-мінімізація кількості персоналу, який здійснює поводження з необробленими харчовими продуктами;

-рекомендовано під час поводження з непереробленими харчовими продуктами використовувати захисні водостійкі фартухи та одноразові рукавиці;

2) розмежування обладнання та посуду:

-для чистої зони необхідно виділити окреме обладнання та кухонний інвентар, такі як: дошки, контейнери, посуд тощо для використання виключно для готових до споживання харчових продуктів;

-інвентар розділити (рекомендовано кольоровим кодуванням) за призначенням: готова до споживання термічно оброблена продукція, молочні продукти, хліб, овочі неперероблені та готові до споживання, неперероблене м'ясо, птиця та риба.

3) обсяги виробництва та асортимент харчових продуктів не повинні перевищувати проектні значення. У разі перевищення зростає ризик перехресного забруднення.

4. Наявність планів приміщень із нанесеними на них потоками руху матеріалів та персоналу не є обов'язковою вимогою, однак рекомендовано задокументувати рух потоків, оцінити ризик перехресного забруднення та в разі потреби запровадити процедуру його уникнення.

5. Вимоги до приміщень:

1) стіни повинні бути виготовлені з міцних, водостійких матеріалів, які є стійкими до подряпин, легко піддаватись миттю та дезінфекції. У зонах термічного оброблення стіни повинні бути термостійкими;

2) усі стики (між стінами, стіни-підлога, стіни-стеля) повинні бути гладкими, рекомендовано - заокругленими;

3) підлога повинна бути з міцного, стійкого до води матеріалу, без тріщин, зазорів або отворів, легко піддаватися миттю та дезінфекції;

4) стеля повинна бути гладкою, чистою, без бруду, конденсату і плісняви;

5) вікна та двері повинні запобігати потраплянню пилу, бруду та шкідників;

6) двері, вікна, віконні рами, опалювальні прилади, трубопроводи, світильники повинні бути чистими. У зонах поводження з харчовими продуктами світильники повинні бути захищені від імовірного попадання скла в харчовий продукт.

6. Обладнання повинно бути у справному робочому стані та використовуватися за призначенням відповідно до інструкцій виробника та відповідати таким вимогам:

1) усі поверхні, які контактують із харчовими продуктами, повинні бути призначеними для цієї мети. Для надання доказів цього операторам ринку рекомендовано зберігати специфікації, інструкції з використання, етикетки закупленого обладнання, інвентарю чи витратних матеріалів на період їх використання;

2) поверхні повинні бути гладкими, непроникними, нетоксичними, не абсорбуючими, стійкими до корозії та дезінфекції;

3) стаціонарне обладнання, розміщене на підлозі чи на стінах, повинно легко зніматись або бути на достатній висоті від підлоги (не менше 30 см) чи ущільнене по периметру до основи підлоги, щоб забезпечити можливість прибирання. З цієї ж метою обладнання, розташоване стаціонарно на столах, повинно мати простір між основою обладнання та поверхнею стола чи полиці не менше ніж 10 см або бути ущільненим по поверхні столу;

4) усі тріщини або шви розміром 0,5 мм і більше повинні бути заповнені герметиком, призначеним до використання в харчовій галузі;

5) необхідно перевіряти температуру холодильного обладнання принаймні один раз на день. Також необхідно регулярно звіряти температуру, яка встановлена на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра (один раз у тиждень).

7. Оператор ринку повинен запровадити такі практики щодо поводження з обладнанням: вилучати будь-який тріснутий або надщерблений столовий або кухонний посуд;

- регулярно замінювати пошкоджені кухонні дошки (із подряпинами, впадинами або зазублинами);

- підганяти замінювати несправні лампи;

- забезпечити регулярні технічні огляди обладнання, відповідно до рекомендацій виробника.

8. Важливим етапом є ведення документації, зокрема необхідно документувати:

- усі ремонтні роботи у приміщеннях;

- результати періодичних внутрішніх перевірок стану приміщень та обладнання;

- усі ремонтні роботи чи технічне обслуговування обладнання.

2. Метою програми-передумови щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення) є підтримання комунікацій у належному стані для забезпечення правильного виконання технологічних процесів та належного стану виробничого середовища.

2.1. Водопостачання:

1) вода повинна відповідати законодавству щодо вимог до води питної;

2) резервуари для зберігання води повинні бути проточними та закритими;

3) повинна бути впроваджена система моніторингу показників води та стану водопровідної системи;

4) використання централізованого водопостачання дає змогу передбачити, що ризик невідповідних показників води буде меншим, однак періодичний моніторинг потрібен;

5) у разі виникнення підозр щодо стану водопроводу оператор ринку повинен оцінити ризики та провести необхідні коригувальні заходи;

6) оператор ринку повинен ідентифікувати небезпечні фактори та оцінити ризики від води під час дослідження системи НАССР і в разі необхідності

запровадити систему водопідготовки, оскільки вода є частиною рецептури багатьох харчових продуктів.

2.2. Електропостачання:

Оператор ринку повинен розглянути необхідні дії у разі тимчасового припинення електропостачання. Оскільки підключення до іншої лінії чи альтернативного джерела електропостачання не завжди є можливим, необхідно запровадити чітку процедуру дій, яка б містила інформацію про заходи з підтримання температури в холодильних та морозильних камерах, період, протягом якого підтримання температури можливе, дії з охолодженими чи замороженими харчовими продуктами після завершення цього періоду.

2.3. Вентиляція повинна забезпечувати виведення з приміщення пари, конденсату, запахів, диму, тому необхідно забезпечити належну роботу витяжної вентиляції.

Усі отвори для вентиляції (у тому числі віконні отвори) рекомендовано захистити сіткою з максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм.

3. Метою програми-передумови щодо до гігієни персоналу є попередження появи небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі, забезпечивши належний стан здоров'я, поведінку чи знання персоналу.

Кожна особа, яка працює в зоні поводження із харчовими продуктами, повинна підтримувати високий рівень особистої гігієни.

3.1. Здоров'я персоналу.

Для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів персонал, який працює з харчовими продуктами, повинен надати об'єктивні докази.

Персонал зобов'язаний повідомляти про наявність симптомів захворювання або про наявність таких симптомів в осіб, з якими контактував.

Харчові продукти, з якими контактували особи з ознаками інфекційних захворювань, є непридатними до споживання людиною.

Співробітники з неускладненими порізами та ранами на руках і на передпліччях повинні носити пов'язки (колір яких відрізняється від кольору харчових продуктів) та одноразові рукавиці.

3.2. Миття рук.

1) персонал повинен мити руки: зайшовши до харчоблоку, наприклад, після перерви чи вбиральні; при вході в чисту зону (тимчасову чи постійну); перед тим, як одягнути рукавиці (якщо використовуються); перед початком поводження із харчовими продуктами; під час переходу від поводження з одним видом харчових продуктів до іншого; після поводження з відходами.

2) персонал повинен мити руки теплою водою з рідким милом для рук не менше 20 секунд, після чого споліскувати під теплою водою та користуватися рушником одноразового користування, щоб висушити руки, після чого продезінфікувати їх. Миття рук проводиться у спеціально призначеному умивальнику, який не використовується для інших цілей та обладнаний проточною водою через змішувачі для води з температурою не меншою, ніж 40°C.

3) використання електричної сушарки не рекомендується в умовах обмеженого простору, у якому існує можливість попадання потоку повітря на харчові продукти чи поверхні, що контактують із ними;

4) необхідно відкривати та закривати крани, якщо вони не є безконтактними, використовуючи паперовий рушник, щоб уникнути повторного забруднення рук.

3.4. Усі працівники, які здійснюють поводження з харчовими продуктами, повинні бути проінструктовані щодо основних правил дотримання особистої гігієни:

1) перед початком роботи одягнути чистий санітарний одяг та змішне взуття. Верхній шар санітарного одягу (наприклад, фартух) повинен зніматися під час відвідування туалету, вивезенні сміття чи переміщенні з чистої зони у брудну;

2) волосся повинно повністю бути закритим головним убором, який має запобігти потраплянню волосся в їжу;

3) використання парфумів заборонено;

4) не допускається жодних прикрас на руках та передпліччі, крім гладкої обручки. Ланцюжки чи намисто допускаються лише в разі, якщо вони повністю закриваються санітарним одягом;

5) нігті повинні бути короткі та чисті. Не допускається нанесення штучних нігтів чи покриття лаком;

6) куріння заборонено;

7) після чхання, кашлю, торкання волосся чи тіла - обов'язкове миття рук;

8) приймання їжі повинно бути лише у визначених місцях. Під час роботи можна вживати лише напої, що містяться в ємності з кришкою та соломкою. Жувальні гумки вживати заборонено;

9) особисті речі можна зберігати лише у визначеному місці за межами зон поводження із харчовими продуктами;

10) зберігати домашній та санітарний одяг, вуличне та змішне взуття окремо.

3.5. Персонал, який здійснює поводження з харчовими продуктами, відповідно до розподілу обов'язків повинен пройти навчання перед тим як приступити до роботи.

4. Метою програми-передумови щодо чистоти поверхонь є запобігання появи небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень та комунікацій.

Усе обладнання та зони приміщення необхідно підтримувати в чистоті. Обладнання та поверхні, які імовірно будуть контактувати із харчовими продуктами безпосередньо або опосередковано, потребують миття та дезінфекції:

1) обладнання та поверхні, які контактують із харчовими продуктами, наприклад, робочі поверхні, кухонні дошки, полиці, посуд, інвентар, контейнери для зберігання харчових продуктів та столові прилади;

2) поверхні, які можуть не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, робоча поверхня та стіни;

3) обладнання, яке може не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, раковини, умивальники для миття рук, крани, предмети, яких люди часто торкаються, такі як ручки холодильників / морозильних камер,

перемикачі, касові апарати тощо, але може становити ризик перехресного забруднення в разі спільного використання персоналом, який здійснює поводження з необробленими та готовими до споживання харчовими продуктами.

10. Вимоги до контролю шкідників.

5. Метою програми-передумови щодо контролю за шкідниками є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом недопущення проникнення шкідників у приміщення та застосування належних заходів їх контролю.

5.1. Оператор ринку повинен визначити види шкідників, характерні для конкретної потужності. Небезпечні фактори, пов'язані зі шкідниками:

- 1) біологічні небезпечні фактори від шкідників та їх життєдіяльності;
- 2) фізичні небезпечні фактори - тіла шкідників, яйця, шерсть тощо;

3) хімічні небезпечні фактори - необачне використання приманок для контролю шкідників.

5.2. Заходи контролю шкідників включають:

- 1) захист потужності від шкідників шляхом:

-утримання підлоги, стін, стелі, дверей та вікон у належному технічному стані без щілин для попередження доступу шкідників;

-використання захисту вентиляційних отворів та вікон, що відкриваються;

-ущільнення місць потенційного проникнення шкідників;

-установлення решіток на стоки для попередження проникнення шкідників;

-установлення на вікна, що відкриваються, сіток, здатних до захисту від комах із максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм. Сітки повинні зніматися та піддаватися миттю;

-оснащення дверей, які є зовнішніми та перебувають відкритими протягом тривалого часу, щільною сіткою проти комах.

6. Метою програми-передумови щодо управління відходами є запобігання перехресному забрудненню та привабленню шкідників за допомогою відповідного поводження з відходами.

1) відходи необхідно збирати у спеціально марковані контейнери, обладнані кришкою;

2) харчові та побутові відходи незалежно від обсягу наповнення контейнерів необхідно щодня з належною періодичністю виносити із зон поводження з харчовими продуктами;

3) забезпечити достатню кількість контейнерів та розмістити їх у спеціально відведених для цього місцях.

6.2. Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території, повинні мати кришку, легко митися та дезінфікуватися. Вони повинні бути розташованими на відстані не менше ніж 10 метрів від зон постачання харчових продуктів на потужність.

6.3. Оператор ринку відповідає за забезпечення належної утилізації відходів згідно з вимогами законодавства.

7. Метою програми-передумови вхідного контролю та оцінки постачальників є запобігання потраплянню на потужність оператора ринку небезпечних/непридатних харчових продуктів.

7.1. Для уникнення утилізації харчових продуктів чи створення ризику протермінування, оператор ринку повинен оцінювати потребу в кількості харчових продуктів та планувати закупівлі для забезпечення належної кількості запасів харчових продуктів. Потрібно застосовувати систему використання в першу чергу тих партій харчових продуктів, які наближені до кінця терміну придатності.

7.2. Оператор ринку повинен організувати приймання неперероблених та/або перероблених харчових продуктів, ураховуючи такі вимоги:

1) процес приймання харчових продуктів повинні проводити працівники з відповідними знаннями про поводження із харчовими продуктами (відповідні записи в інструкціях чи посадових інструкціях тощо). Важливо, щоб відвантаження та приймання харчових продуктів проводилися протягом робочих годин потужності, коли відповідальні працівники на робочому місці;

2) описати правила приймання харчових продуктів (органолептичні випробування, температурні режими, супровідна документація тощо). Забезпечити навчання персоналу, який приймає харчові продукти. Потрібно звернути увагу, що супровідна документація не може бути єдиним критерієм приймання харчових продуктів;

3) переконатися, що під час постачання харчових продуктів немає ризику перехресного забруднення у транспортному засобі. Окреме транспортування готових до споживання та неперероблених харчових продуктів;

4) приймати харчові продукти в межах терміну придатності;

5) переконатись у дотриманні температурних режимів під час транспортування чутливих до температури харчових продуктів, провести вимірювання та перевірити показники вимірювання, які зазначаються постачальником;

6) звернути увагу на тривалість доставки, якщо виникають сумніви в дотриманні відповідних гігієнічних вимог під час транспортування;

7) персоналу, який займається прийманням харчових продуктів, не потрібно заходити в чисту зону без дотримання заходів особистої гігієни (зміна одягу та взуття, миття рук);

8) необхідно зняти зовнішнє пакування перед переміщенням харчових продуктів у виробничі приміщення харчоблоку. Зовнішнє пакування потенційно могло контактувати із брудними поверхнями. Зберігання харчових продуктів у зовнішньому (транспортному) пакуванні дозволяється лише в складських приміщеннях;

9) якщо відбувається переміщення харчових продуктів з його первинного пакування в інші ємності, потрібно переконатися, що вони промарковані, та зазначено:

-найменування харчового продукту;

-термін придатності харчових продуктів;

-відомості про постачальника харчових продуктів / виробника.

8. Метою програми-передумови щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів є надання споживачам передбаченої законодавством інформації про харчові продукти.

Виконання цієї програми-передумови повинно відповідати Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Інформація про харчові продукти також повинна бути доступна для батьків чи опікунів шляхом розміщення її на веб-сайті навчального закладу чи оператора ринку та/або надана для ознайомлення в паперовому вигляді.

Правила організації технологічних процесів на харчоблоках:

Основні вимоги до етапів технологічних процесів на харчоблоках:

1. Вимоги до зберігання харчових продуктів при кімнатній температурі:

1) усі харчові продукти повинні зберігатися на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці або в ємностях (контейнерах), дозволених до використання в харчовій промисловості та бути захищеними від прямих сонячних променів;

2) сиричі харчові продукти, такі як борошно або крупи, потрібно зберігати в чистому, сухому та добре провітрюваному приміщенні, у закритих контейнерах;

3) непридатні для використання та споживання харчові продукти потрібно зберігати окремо, щоб уникнути перехресного забруднення;

4) рекомендована температура зберігання 10 - 21° С (у складі близько 25° С, якщо більше; у закордонних виданнях читала - зберігання при неконтрольованій температурі навколишнього середовища);

5) фрукти та овочі, соління бажано зберігати в прохолодному приміщенні не цілдоблозі та окремо від харчових продуктів, що є готовими до споживання;

6) коренеплоди потрібно зберігати в спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення;

7) усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитись у закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, терміни придатності, відомості про постачальника/виробника).

2. Вимоги до зберігання харчових продуктів в охолодженому стані:

1) охолоджені харчові продукти необхідно зберігати при температурі готового продукту 5° С або нижче. Для цього рекомендується встановлювати температуру холодильників 4° С;

2) холодильники не повинні бути переповнені, забезпечуючи циркуляцію холодного повітря;

3) охолодженими зберігаються харчові продукти:

схильні до мікробіологічного забруднення з маркуванням "вжити до";

з відновним температурним режимом, зазначеним на маркуванні;

які потрібно зберігати охолодженими після відкриття;

готові до споживання харчові продукти, такі як м'ясо, салати, десерти тощо;

4) оператор ринку повинен забезпечити перевірку температури холодильного обладнання з відповідною періодичністю, але не рідше, ніж один раз на добу. Якщо існує тенденція до нестабільності температурних режимів у холодильних камерах, частоту вимірювань потрібно збільшити. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра;

5) уникнення перехресного забруднення можливе шляхом зберігання перероблених та готових до споживання харчових продуктів в окремих холодильниках. Якщо таких умов немає, то готові до вживання харчові продукти можуть зберігатися над переробленими харчовими продуктами в одному холодильнику.

У такому разі рекомендується дотримуватися такого розміщення харчових продуктів:

перероблені або готові до споживання харчові продукти завжди зберігаються на верхній полиці (полицях);

необроблені харчові продукти зберігаються на нижніх полицях (зверху - вниз):

риба, морепродукти, яйця;

яловичина та свинина;

м'ясо січене (фарш),

м'ясо птиці;

6) усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаківці, повинні знаходитися в закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника).

7) харчові продукти, які зберігаються в охолодженому стані, повинні перебувати за кімнатної температури не більше ніж чотири години, після чого їх переводять у категорію харчових відходів.

3. Заморожені харчові продукти необхідно помістити в морозильну камеру одразу після доставки.

Морозильні камери повинні працювати при температурі -18°C .

Перероблені та готові до споживання харчові продукти необхідно помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення.

Якщо харчові продукти, які заморожуються на потужності, необхідно маркувати датою заморожування, щоб забезпечити їх використання протягом установленого терміну.

Морозильні камери необхідно розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника.

Якщо морозильна камера не працює належним чином, необхідно застосувати такі заходи:

1) харчові продукти, які не розморозилися (затверділі та вкриті льодом), необхідно перемістити в іншу морозильну камеру. Якщо немає іншої камери - розморозити харчові продукти;

2) харчові продукти, які почали розморожуватися (почали м'якнути та/або виділяти рідину), необхідно перемістити у відповідне місце, щоб продовжити розморожування для негайного використання;

3) повністю розморожені харчові продукти (м'які) у відповідних випадках необхідно приготувати (наприклад, сире м'ясо, свійська птиця та риба) до повної готовності. Після приготування потрібно відразу використати харчовий продукт або охолодити чи заморозити його в безпечний спосіб. Якщо це неможливо, харчовий продукт вважається непридатним для використання;

4) харчові продукти заборонено заморозувати повторно.

4. Вимоги до розморожування харчових продуктів.

Перед приготуванням харчовий продукт необхідно повністю розморозити (якщо інше не передбачено технологічним процесом), оскільки частково заморожений харчовий продукт буде потребувати більше часу для приготування.

Потрібно зберігати м'ясо, свійську птицю, рибу, які розморожуються, в окремих контейнерах, щоб запобігти перехресному забрудненню. Після того як харчовий продукт було розморожено, його необхідно використати протягом 12 годин.

4.1. Для розморожування харчових продуктів використовуються методи:

1) у холодильнику при температурі 5° C або нижче. Розморожувати сире м'ясо, сирі птицю та сирі рибу на нижній полиці та в окремих контейнерах;

2) під проточною водою при 21° C або менше у спосіб, щоб уникнути контакту продукту з водою (контейнер, плівка). Якщо використовувати цей метод, харчові продукти рекомендовано готувати протягом чотирьох годин після виймання з морозилки;

3) у процесі готування, якщо це передбачено технологічним процесом;

4) у мікрохвильовій печі за умови негайного готування;

5) готові до споживання харчові продукти рекомендовано розморожувати в холодильнику.

4.2. Вимоги до перевірки розморожування:

1) перевірити наявність льоду в харчовому продукті рукою, лезом або зондовим термометром. Для готових до споживання харчових продуктів необхідно використовувати окремий термометр, який потрібно мити та дезінфікувати до та після використання;

2) у разі розморожування свійської птиці потрібно перевірити пухкість м'яса тушки;

3) для уникнення перехресного забруднення необхідно забезпечити правильне відлучення рідини, яка виділяється з харчового продукту під час розморожування.

4.3. Вимоги до підготовки харчових продуктів:

1) м'яса різних видів сільськогосподарських тварин:

для підготовки непереробленого м'яса свійської птиці та інших тварин сільськогосподарських тварин використовуються окремі ножі, посуд та обробні дошки, що мються і дезінфікуються між використанням;

із холодильника або морозильної камери потрібно брати стільки заморожених харчових продуктів, скільки можна підготувати (паралельно заморожувати решту).

приготування протягом 30 хвилин. Цей проміжок часу не враховує час, необхідний для термічної обробки неперероблених харчових продуктів;

2) салатів, що містять чутливі до умов зберігання харчові продукти.

Не перероблені харчові продукти тваринного походження (м'ясо, рибу, яйця) належним чином готують і охолоджують, перш ніж додавати їх у салат;

усі інгредієнти перед змішуванням охолоджують до температури 5° C або нижче. Ємності та посуд охолоджують перед тим, як використовувати їх для приготування салату;

3) яйця курячі харчові:

перед приготуванням яєць курячих харчових їх обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди чи іншому розчині, призначеному для цієї мети, після чого миють проточною питною водою;

для миття яєць повинна бути окрема ємність із маркуванням та окремий інвентар;

додавати яйця у страви безпосередньо перед термічним обробленням.

4) тісто та вишнічка:

усі приготовлені для випікання суміші повинні термічно оброблятися протягом 30 хвилин. Якщо вони не були використані в цей період, їх потрібно помістити в холодильник. Якщо в сумішах передбачено використання неастеризованих яєць, такі суміші є непридатними до використання через 30 хвилин після приготування;

5) овочі та фрукти:

для підготування овочів та фруктів використовуються окремі ножі, посуд та окремі дошки, які миються і дезінфікуються між використанням;

фрукти та овочі з їстівною шкіркою перед нарізанням, приготуванням або поєднанням з іншими інгредієнтами миють під проточною питною водою. Миючі щовки заборонено застосовувати для миття поверхонь фруктів та овочів;

усі підготовлені свіжі фрукти та овочі зберігають у холодильнику при температурі 5° C або нижче.

4.4. Харчовий продукт вважається термічно обробленим за умови досягнення температури 75° C у місці, що найдовше прогрівається (чи інші умови комбінованої температури і часу: 70° C протягом двох хвилин, або нижча температура, за умови тривалішого часу, та якщо є підтверджені дані про відсутність ризику зараження шкоди споживачу і що продукт буде спожитий протягом 30 хвилин після оброблення).

Оператору ринку необхідно чітко визначити параметри термічного оброблення для досягнення температури 75° C у товщі продукту: температура обладнання, налаштування обладнання, час приготування, розмір порції. Потрібно запобігати контакту неперероблених харчових продуктів та готових до споживання харчових продуктів, наприклад, під час додавання харчових продуктів у гриль.

4.5. Повторне нагрівання означає нагрівання харчового продукту до температури не нижче, ніж 75° C у товщі харчового продукту. Розігрівання можна здійснювати лише один раз, розігрітий харчовий продукт повинен бути спожитим протягом 30 хвилин після його розігрівання.

Харчові продукти на лінії гарячої роздачі повинні утримуватися при температурі, вищій, ніж 63° С. Обладнання гарячої роздачі повинно використовуватися лише для цих цілей.

Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.

4.6. Усі незашаковані харчові продукти подаються у спосіб, щоб запобігти перехресному забрудненню.

Залишок харчових продуктів заборонено змішувати з новим харчовим продуктом. Якщо новий харчовий продукт пропонується для обслуговування одночасно із старим продуктом, він повинен знаходитися в окремій ємності.

Застосування принципів HACCP на харчоблоках

Існує 7 принципів системи HACCP:

Принцип 1. Ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийняттого рівня.

Принцип 2. Визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийняттого рівня.

Принцип 3. Установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відокремити безпечний харчовий продукт від небезпечного.

Принцип 4. Проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами.

Принцип 5. Запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про невідповідність або відхилення від заданих параметрів.

Принцип 6. Розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі з метою перевірки результативності заходів.

Принцип 7. Розроблення документів та ведення записів відповідно до вимог діяльності для підтвердження результативного застосування заходів.

Першим підготовчим кроком розроблення системи HACCP повинно бути створення групи HACCP.

До складу групи HACCP потрібно включити фахівців, які володіють знаннями щодо технологічних процесів, гігієнічних вимог, безпеки та якості харчових продуктів.

Оптимальний склад групи HACCP може бути від двох до п'яти осіб. Затверджує склад групи HACCP керівник закладу.

Керівник групи HACCP повинен забезпечувати:

- 1) своєчасне оновлення складу групи HACCP;
- 2) координацію роботи групи;
- 3) розподіл видів робіт та відповідальних осіб за їх виконання;
- 4) дотримання членами групи HACCP своїх обов'язків.

Опис харчового продукту.

Група HACCP повинна зібрати інформацію про харчовий продукт включно з інгредієнтами, умовами зберігання, приготування тощо. Опис харчового продукту може розроблятися як для індивідуального продукту, так і для груп продуктів.

Можна використовувати примірні двотижневі меню, у тому числі визначення певельку респектувних звірників.

Інформація (опис) про харчовий продукт може міститися в технологічних картах, а також можуть використовуватися дані, що стосуються харчових продуктів, які розміщуються на маркуванні.

Створення блок-схеми процесу та перевірка її на харчоблоці.

Блок-схема повинна відображати ті технологічні процеси, які наявні на потужності. Під час використання примірної блок-схеми необхідно перевірити відповідність процесів до фактичної діяльності потужності, у разі необхідності вивести чи виключити процеси.

Принцип 1. Аналіз небезпечних факторів.

Аналіз небезпечних факторів проводиться з метою виявлення всіх небезпечних факторів, притаманих чи характерних для тих харчових продуктів, які використовуються на потужності, з урахуванням технологічних процесів.

Ідентифікація небезпечних факторів, пов'язаних із кожним етапом. Під час використання блок-схеми процесу необхідно ідентифікувати на кожному з етапів технологічного процесу, які небезпечні фактори можуть перевищити допустимий рівень, і встановити контрольні заходи, тобто заходи, які унеможливають, зменшують до прийняттого рівня або запобігають появі небезпечних факторів. Потрібно звернути увагу на таке:

один контрольний захід може використовуватися для кількох небезпечних факторів;

один небезпечний фактор може контролюватися кількома контрольними заходами;

необхідно враховувати відкладені контрольні заходи (на наступних етапах).

Контрольні заходи містяться у програмах-передумовах HACCP та в технологічних картах та спрямовані на запобігання, усунення або зменшення до прийняттого рівня небезпечного фактора.

У закладах освіти впроваджується "горизонтальний" підхід до дослідження системи HACCP, коли аналізують етапи процесу безвідносно до продукції.

досліджень (випробувань), які проводяться безпосередньо в закладі або навані оператором ринку, що постачає харчові продукти до навчального закладу.

Для біологічних небезпечних факторів параметром, який відмежовує випуск безпечного харчового продукту від небезпечного, є наявність або рівень патогенних мікроорганізмів певного виду в харчовому продукті, готовому до споживання людинною. Наприклад, контроль температурного режиму та часу мого мінімізувати або виключити наявність патогенів (сальмонел) у харчовому продукті.

Принцип 4. Установити процедури моніторингу.

Для кожної ККТ повинна бути розроблена та впроваджена чітка процедура (інструкція) моніторингу. Моніторинг проводиться з метою перевірки, що заходи контролю виконуються та є достатніми.

Процедура повинна містити параметри, що вимірюються, критичні межі, періодичність (частота) вимірювань, спосіб проведення вимірювання, обладнання, яке використовується для цього, відповідальна особа, яка проводить вимірювання, та ведення записів.

Моніторинг може бути періодичний та постійний.

Керівник групи НАССР призначає відповідальну особу, яка проводить моніторинг.

Відповідальна особа повинна бути обізнана, пройти навчання і перевірку на рівень знань цієї процедури (інструкції) та має забезпечити:

1) своєчасну перевірку на справність автоматичних засобів контролю, у випадку їх використання перед початком роботи, а в разі необхідності з установленною періодичністю;

2) ведення записів;

Записи результатів моніторингу повинні проводитися зразу ж після завершення вимірювань.

Принцип 5. Установлення коригувальних дій у разі, коли моніторинг показує відхилення від критичних меж:

1) для кожної ККТ повинен бути розроблений порядок дій у разі перевищення критичних меж. Ці заходи направлені на виявлення та усунення причини невідповідності - коригувальні дії;

2) першим завданням у такій ситуації є негайне відновлення контролю над процесом, виправлення ситуації. Іншою складовою корекції є відділення потенційно небезпечної продукції, виготовленої з часу останнього позитивного вимірювання параметрів, та визначення наступних дій з нею. І якщо перше завдання може бути частково чи повністю передбачене і внесене у процедури чи інструкції (з коригувальних дій чи з моніторингу) і його, у більшості випадків, може виконати працівник, який проводить моніторинг, то визначення способів поводження з потенційно небезпечною продукцією потребує належної кваліфікації і повноважень виконавців;

3) після виправлення ситуації потрібно зановити її повторенню в майбутньому - знайти причину відхилення та ліквідувати її. Це також потребує певних знань та відповідальності працівників. Тому процедура з впровадження коригувальних дій у ККТ повинна містити не лише чіткий порядок заходів, а й розподіляти ролі та завдання кожного працівника, залученого до процесу:

4) обов'язковим є документування всіх невідповідностей і коригувальних дій. Це допоможе у майбутньому оцінити їх ефективність;

5) необхідно зазначити, що коригувальні дії застосовуються не лише в разі відхилень у ККТ, а й стосовно кожної невідповідності. Алгоритм дій змінюється таким лише з урахуванням, що не всі невідповідності призводять до випуску потенційно небезпечної харчової продукції. Необхідною практикою також є перевірка ефективності коригувальних дій після їх впровадження.

Принцип 6. Установлення процедури верифікації, валидації

Шостий принцип системи НАССР означає валидацію, верифікацію. Застосування цих методик є набагато ширшим, ніж лише перевірка ефективності самих принципів системи НАССР. Вони стосуються всіх сфер системи безпеки - від вибору та перевірки ефективності обладнання, способів застосування, методів контролю шкідників до відбору персоналу.

Після розроблення системи НАССР необхідно перевірити, чи розроблені процедури:

- 1) дозволяють виконати вимоги законодавства;
- 2) є прийнятними та можливими для впровадження на конкретній потужності.

Приклади валидації:

- перевірка, чи система НАССР охоплює всі технологічні процеси;
- достовірність аналізу небезпечних факторів;
- обгрунтування критичних меж;
- відповідність процедур моніторингу поставленій меті;
- відповідність та ефективність коригувальних дій;
- перевірка достовірності вимірювань (точність приладів, розподіл температур).

У разі запровадження всіх процедур здійснити перевірку (верифікацію), чи виконується і чи досягнуто бажаного результату.

Мета верифікації - перевірка на дотримання учасниками процесів прописаних процедур на всіх етапах.

Для цього застосовуються методи, процедури, аналізи та інші способи оцінювання, щоб визначити відповідність управлінських процедур до вимог НАССР та їх ефективність.

Прикладами верифікації можуть бути: перегляд звернень, скарг; перевірка в лабораторії дослідження (випробування) харчових продуктів; перегляд записів моніторингу ККТ; аудити та інспектування.

Рекомендована періодичність проведення верифікації - 1 раз на рік.

Принцип 7. Документація та ведення записів.

Усі заходи та процедури, які стосуються впровадження принципів системи HACCP повинні бути задокументовані.

Записи є доказом упровадження процедур та дають можливість оцінити дієвість системи HACCP не тільки керівникові закладу, але і під час заходів державного контролю.

Перелік необхідної документації відповідно з принципами системи HACCP:

Принципи системи HACCP	Необхідні документи
	Політика у сфері якості та безпечності харчової продукції Наказ про створення групи HACCP
	Наказ про впровадження системи HACCP у закладах освіти
	Формування асортименту готових страв
	Блок- схеми технологічних процесів
Принцип 1: Аналіз небезпечних ризиків	Перелік небезпечних факторів та оцінки їх впливу на стан здоров'я відвідувачів закладу освіти
	Аналіз ризиків виникнення небезпечних факторів на етапах виготовлення
	Розробка програм - передумов безпечного виробництва
	Персонал: планування навчання персоналу, правила особистої гігієни, спеоддя, попередження попадання сторонній предметів, сторонні відвідувачі
	Отримання сировини та її зберігання
	Порядок зберігання сировини та матеріалів
	Порядок приймання та зберігання готової продукції
	Обладнання: ТО та ремонт обладнання ; управління ЗВТ
	Приміщення : вимоги до води,санітарна обробка приміщень та приготування дезрозчинів, прибирання території, попередження перехресного забруднення, перевезення автотранспортом, санобробка обладнання та інвентарю, боротьба із шкідниками, процедура по управлінню потенційно небезпечною продукцією
	Процедура по реагуванню у надзвичайних ситуаціях

Принцип 2: Визначення ККТ	Процедура визначення ККТ у технологічних процесах
Принцип 3: Встановлення критичних меж для кожної ККТ	Процедура визначення критичних меж для ККТ
Принцип 4: Встановлення системи моніторингу для кожної ККТ	Робочі записи по кожній ККТ План HACCP Процедура ідентифікації продукції та її простежуваності
Принцип 5: Впровадження коригувальних дій	Процедура проведення коригувальних дій
Принцип 6: Перевіряння системи HACCP	Процедура проведення внутрішніх аудитів
Принцип 7: Документування процедур та реєстрування даних	Процедура управління документацією. процедура управління записами. Настанова з якості та безпеки

БЛОК- СХЕМА

(див. додаток 1)

Аналіз ризиків
(приклад)

№ п/п	Прокес	Небезпечний чинник	Оцінка ризику	ККТ? Так/ні	Обґрунтування ККТ	Контрольні заходи	ККТ
1.	Постачання:	Вміст компонентів, які є потенційно небезпечними «готові до споживання» продукти, які є забрудненими патогенними організмами, хімічними речовинами, фізичними забруднювачами	Приклад: харчовий продукт, готовий до споживання. був забруднений <i>Listeria monocytogenes</i> , то ймовірність та важкість харчового отруєння буде високою.	Так		Контроль за сирими продуктами: програма управління закупівлями-закупівля сировини тільки у схвалених постачальників. Специфікації продуктів містять; опис, температуру зберігання продукту, маркування, дати виготовлення, номер партії та терміну придатності.	ККТ

ПЛАН – НАССР (приклад)

ККТ	Процес	Небезпечний чинник	Критичні межі °С	Моніторинг				Коригування / коригувальні дії	Протікол	Проблеми	
				Що?	Як?	Коли?	Хто?				якщо
1	Зберігання сировини у камерах: Морозильній Холодильній	Біологічний рости патогенних організмів	-18 С-12 С -2 -6	Встановлено, що температура зберігання перевищила 2°C	покази термометра	Щоденно	Відповідальна особа	Значення температур виходить за верхню робочу межу	Здійняти процедуру регулювання температури <i>вказати конкретно наприклад «натиснути на кнопку», «перевести важіль»</i> Провести технічне обслуговування	Журнал контролю температури темне ратурного режими на день перевіряє покази і термометра	Керівник групи безпеки і один раз на день перевіряє покази і термометра

Журнали:

- журнал бракеражу (додаток 2);
- журнал вхідного контролю сировини та харчових продуктів (додаток 3);
- журнал прибирань та контроль за виконанням (в т.ч. генеральні прибирання) (додаток 4);
- журнал реєстрації миття дезінфекції обладнання, приміщень, торгового залу (додаток 5);
- журнал здоров'я персоналу (додаток 6);
- журнал обліку температурного режиму холодильного обладнання (додаток 7);
- журнал обліку температури і вологості в складському приміщенні (додаток 8);
- журнал обліку результатів досліджень готової продукції, води (додаток 9).

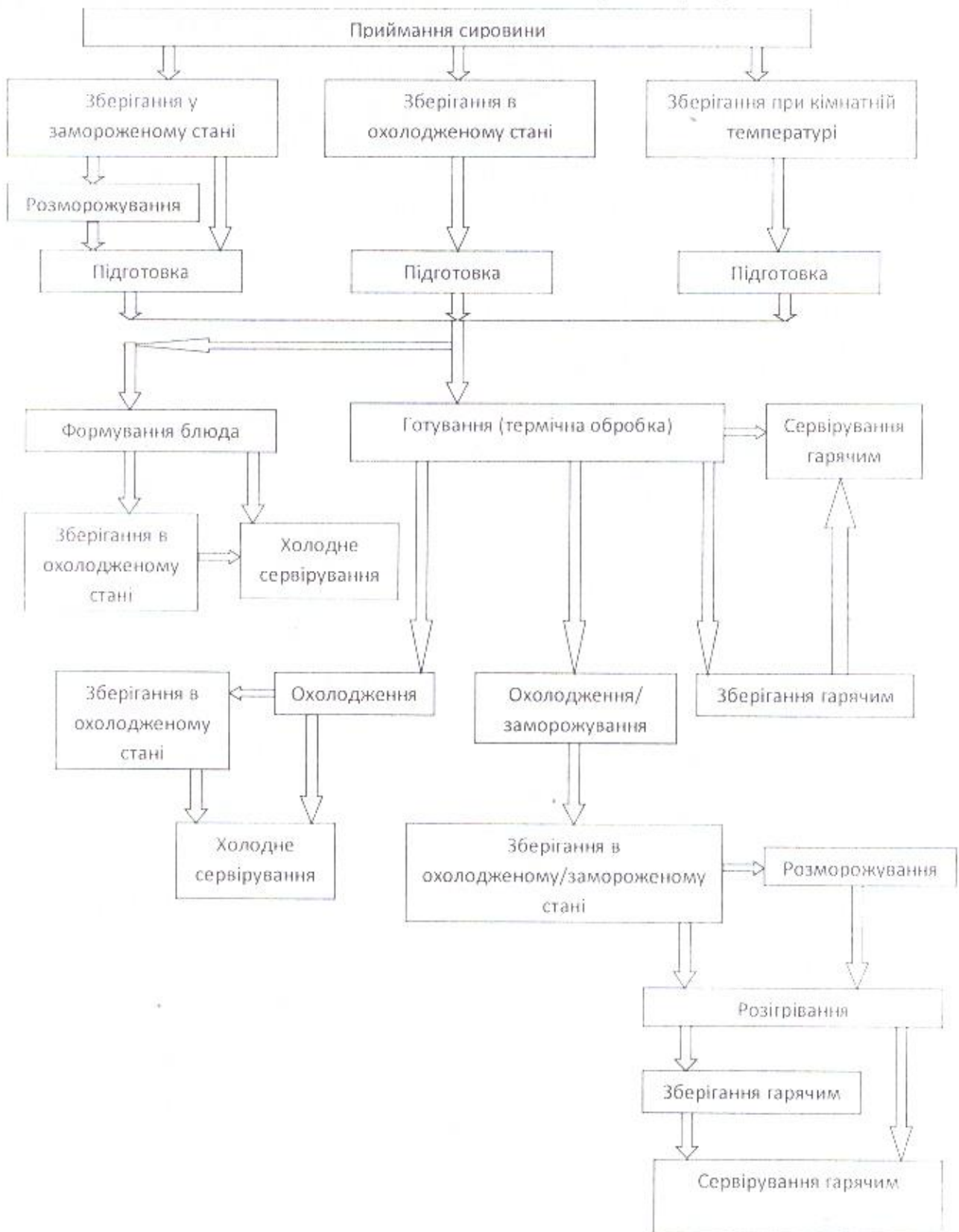
Всі журнали з організації харчування дітей в закладах освіти повинні бути пронумеровані, прошнуровані, завірені підписом керівника і печаткою закладу освіти.

Ці методичні рекомендації мають просвітницьку мету та у доступній формі донести послідовність опрацювання та застосування нормативно-правової бази з питань впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в закладах освіти.

При підготовці інформації щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в закладах освіти використані матеріали нормативно-правової бази станом на 17.12.2021 року.

(додаток 1)

Приклад блок-схеми технологічних процесів у харчоблоках.



ЖУРНАЛ
бракеражу готової продукції

(додаток 2)

Дата	Назва страв за прийомами і їх. з них дієтичних страв	Вихід страви георетичний (за мене- розкладом)	Підпис медпраців- ника про ність та дозвіл до видачі кожної страви окремо	Примітка (відмітки у разі заміни)
Т				
Л				

Зразок програми-передумови щодо здоров'я та гігієни персоналу**ЗМІСТ**

1	Мета та сфера застосування	
2	Терміни, визначення та скорочення	
3	Установлена відповідальність	
4	Опис процесу	

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності _____ (далі - Підприємства) та реалізації вимог законодавства у сфері безпеки харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо здоров'я персоналу.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Підприємства, задіяними на виробництві.

1.4. Локальний контроль дотримання положень програми-передумови здійснюється _____.

1.5. Додатковий контроль дотримання положень програми-передумови здійснюють _____.

2. Терміни та визначення*

1. Особиста гігієна - це гігієнічні вимоги до утримання в чистоті тіла й одягу працівника, згідно правил під час роботи із сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, за якого співробітник не є джерелом інфекції, здатної викликати захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.

2. Спеціальний одяг - спеціально розроблений одяг (костюм, халат, спідня білизна, фартухи, рукавиці тощо), покликаний захищати робітника від шкідливих впливів зовнішнього середовища і забезпечувати необхідні для роботи характеристики такі, як зручність, гігієнічність, антистатичність, легкість у дезінфекції.

3. Установлена відповідальність

3.1. Вище керівництво підприємства несе відповідальність за _____.

3.2. Відповідальність за здійснення контролю своєчасного проходження обов'язкового профілактичного огляду працівників несе (посада П.І.Б.) _____.

3.3. Відповідальність за ознайомлення підлеглого із цією програмою несе _____.

3.4. Персонал Підприємства несе відповідальність за дотримання цієї програми.

4. Опис процесу

4.1. Важливість дотримання правил особистої гігієни

4.1.1. Особиста гігієна охоплює в собі:

- особисту поведінку;
- зовнішній вигляд;
- чистоту й охайність снегодягу;
- миття та гігієнічну обробку рук;
- стан здоров'я;
- навчання гігієнічним навичкам.

4.1.2. Патогенні мікроорганізми, що найчастіше поширюються через інфікованих осіб, які працюють із харчовими продуктами, містять: Hepatitis A, Shigella spp, Enterohemorrhagic, E.Coli H 157, Salmonella Typhi, Norovirus, staphylococcus Aureus.

4.1.3. Якщо на підприємстві виробляється продукція, що споживається дітьми, вагітними жінками, слід використати таке формулювання: «У групі ризику є вразлива категорія споживачів - малолітні діти, вагітні жінки».

4.1.4. Значна кількість спалахів харчових отруєнь спричинена інфікованими працівниками.

4.1.5. З метою випуску якісної та безпечної харчової продукції підприємство має впроваджені процеси та процедури, що забезпечують дотримання належної гігієнічної практики - особистої гігієни працівників і відвідувачів.

4.1.6. Дотримання встановлених вимог є обов'язковим для всіх працівників та відвідувачів Підприємства.

4.2. Вимоги до стану здоров'я працівників

4.2.1. Перед допуском до роботи працівники повинні проходити медичні огляди.

4.2.2. У кожного працівника, задіяного на виробництві, повинна бути санітарна книжка.

4.2.3. За симптомів хвороб, наведених нижче, працівники не повинні допускатися до роботи:

- черевного тифу;
- паратифів;
- сальмонельозу;
- дизентерії;
- геміноленідозу;
- ептеробіозу;
- сифілісу в заразному періоді;
- прокази;
- заразних шкірних захворювань (короста, трихофітія, мікроспорія, парша, актиномікоз із виразками або свищами на відкритих ділянках тіла);
- заразних і деструктивних форм туберкульозу легенів;
- позалегенового туберкульозу з наявністю норичь;
- бактеріоурії;
- туберкульозного вовчаку обличчя та рук;
- гнійничкових захворювань;

- гепатиту А.

4.2.4. Усі особи, які мають подряпини, рани, ошіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла, не повинні працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, якщо тільки травма не повністю захищена безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті й регулярно змінювати.

4.2.5. Персонал повідомляє про:

- жовтуху;
- діарею;
- підвищену температуру тіла;
- ангіну з підвищеною температурою;
- порізи, нагноєння;
- виділення з вух, очей чи носу.

4.2.6. Обставини, що призводять до необхідності повідомлення співробітником про можливість інфекційного захворювання, охоплюють у собі:

- контакт з ураженими особами в разі підтвердженого спалаху хвороби харчового походження, наприклад, у таких випадках, як сімейна вечеря, знаходження в місцях масового скупчення осіб;

- участь у приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, приготовленої зараженою або хворою людиною;

- проживання в тій же сім'ї, що й людина, яка навчається або працює в дитячому садку чи школі або відвідує подібні установи, де мав місце підтверджений спалах захворювання;

- наявність симптомів, пов'язаних із гострими шлунково-кишковими захворюваннями такими, як спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох або більше днів, блювання і жовтяниця.

4.2.6.1. Якщо людина, яка, можливо, брала участь в обробці продуктів або має справу з поверхнями, що контактують із харчовими продуктами, має одну або більше з вищезазначених умов, то керівництво підприємства має розглянути можливість прийняття таких заходів:

- відразу усунути цю людину від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією або поверхонь, що контактують з продуктами. Це обмеження може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів або в обох випадках відповідно до наступних критеріїв;

- негайно вилучити заражені продукти з обігу та використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження (наприклад, медична оцінка наслідків вказує, що забруднення продуктів може мати місце);

- негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження людини, яка знаходиться в зоні ризику (особи, які піддаються ризику та відмовляються від обстеження, можуть бути переведені на іншу посаду, де вони не будуть задіяні в обробці готової продукції або поверхонь, які контактують із продукцією).

4.3. Вимоги до особистої гігієни працівників

Чистий санітарний одяг повинен зберігатися окремо у відведених для цього

місцях - шафах, ятках, полицях. Виданий безпосередньо працівнику санітарний одяг повинен зберігатися окремо від особистого одягу.

Працівник зобов'язаний надягати санітарний одяг після миття й гігієнічної обробки рук перед початком робочої зміни та знімати його після закінчення робочої зміни.

Забороняється одягати санітарний одяг на голе тіло.

Взуття має бути закритим, виконаним матеріалу, який легко миється. Взуття слід піддавати миттю, дезінфекції й сушінню.

У порядок підготовки працівника до зміни повинні бути додані дії в такій послідовності:

- зняття вуличного взуття, одягу, ювелірних прикрас, годинників,
- верхнього й особистого одягу; прийняття гігієнічної душу;
- надягання особистого одягу;
- миття та гігієнічна обробка рук;
- надягання санітарного одягу.

Працівник зобов'язаний коротко стригти нігті, не використовувати лак для нігтів. Забороняється мити руки у виробничих раковинах, де миється інвентар та обробляються продукти.

Раковини для миття рук повинні бути оснащені змішувачем і двома дозаторами (з рідким милом і дезінфікаційним засобом для гігієнічної обробки рук), що виключають контакт із кистями рук, забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з недалгим пристроєм та/або електросушаркою, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук.

Використання тканинного рушника (у тому числі індивідуального) забороняється.

4.4. Допуск працівників до роботи

4.4.1. Працівник перед початком роботи повинен вдягнути змінний одяг і змінне взуття, а також здійснити гігієнічні процедури.

4.4.2. Завідувач виробництва перед початком роботи допускає працівників до роботи.

4.4.3. Контроль дотримання вимог гігієни проводить (посада П. І. Б.)...

4.4.4. Вимоги до особистої гігієни працівників під час робочої зони

4.4.5. Працівник шоразу перед входом у робочу зону повинен перевдягнутися та здійснити гігієнічні процедури.

4.4.6. Працівник перед виходом на вулицю та відвідуванням туалету повинен знімати змінний одяг.

4.4.7. У робочу зону забороняється проносити сторонні предмети: їжу, засоби особистої гігієни тощо.

4.5. Вимоги до миття рук

4.5.1. Руки миються згідно зі схемою, зображеною на рис. 6. Біля кожної станції миття рук є такі інструкції.

1 ПІДМІТИТИ ПАЛЬЦІ НА ПЛОСКО



Порада: санітарної обробки рук

2 ПАНСЯТИ НА РУКИ РІДКЕ МІЛЛО І ЕНЕРГІЙНО ТЕРТИ



5 СХРЕСТИТИ ПАЛЬЦІ ОДНОЇ РУКИ І ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ ІНШОЇ, ТЕРТИ МЕЖ ПАЛЬЦЯМИ ДОБІЖО І ПІДКРЕПИТИ ПАЛЬЦЯМИ

ПАЛЬЦІВ НА ПЛОСКО

4 ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ ДОБІЖО СТОРОНКУ ПРАВОЇ РУКОЮ, ПІДТІМЛЮЮ



7 КИСТОЮ РОЗТІРАТИ ПЛОСКО ЗЕ ПІВКО ПАЛЬЦІВ ДОКОНЦІ ПРАВОЇ РУКИ І ПІДП'ЯТКИ

8 НЕДІЛЬНО ЗМІТИ МІЛЛО З РУК І ВИПЕРТИ РУШНИКОМ (ВИСУШИТИ РУКИ)



Рисунок 6 - Схема миття рук



4.4.8. Працівникам треба мити руки:

- 1) перед початком роботи;
- 2) після перерв;
- 3) після відвідування туалету та після повернення на робоче місце;
- 4) після кашлю в руку або з використанням носовичка;
- 5) після вживання їжі, напою й куріння;
- 6) після торкання свого обличчя або волосся;
- 7) після проведення будь-якої операції з прибирання;
- 8) після видалення відходів чи сміття.

За необхідності до програми-передумови додаються такі документи:

- специфікація на прання санітарного одягу;
- копії журналів про допуск до роботи;
- копії графіків медичних оглядів тощо.

(додаток 6)

Журнал "Здоров'я" персоналу

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові	Підпис працівника	Стан здоров'я	Гнійні захворювання	Стан санітарного олягу	Відсутність сторонніх предметів

* своїм підписом засвідчує відсутність інфекційних захворювань у себе та членів сім'ї.

