



Twinning project MD 12 ENPI AG 01 16
Support to the National Food Safety Agency of the Republic of Moldova

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

► Для успешной реализации НАССР, компания должна иметь документацию, описывающую и применяющую Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP).

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

- ▶ Операторы пищевого бизнеса должны применять систему индивидуального анализа рисков и важных контрольных точек (НАССР) или использовать добровольные правила GMP.
- ▶ Это указано в 2004 году. 29 апреля Положение (ЕС) Нет Статья 5 Положения 852/2004 о гигиене пищевых продуктов.

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

- ▶ Правила GHP предназначены для малых и средних предприятий пищевой промышленности, помогая предпринимателям оценивать, анализировать общие требования к безопасности пищевых продуктов своих предприятий, обеспечивать оценку рисков пищевых продуктов и выполнять требования безопасности.

- ▶ Владелец или менеджер оператора пищевой промышленности, осуществляющего правила GHP, должен подтвердить готовность своей компании обращаться с пищей в соответствии с правилами GHP.

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

- ▶ GMP - это основные принципы, процедуры и инструменты, которые помогают создать правильную среду для производства продуктов приемлемого качества.
- ▶ GHP относится к общим гигиеническим мерам, которые должны применяться на установке, и которые являются предпосылкой для других систем качества, включая HACCP.

Общие требования GHP

сосредоточены на следующем:

- ▶ гигиенический дизайн и строительство объектов пищевой промышленности
- ▶ гигиенический дизайн, строительство и эксплуатация оборудования
- ▶ процедуры очистки и дезинфекции
- ▶ общие правила гигиены и безопасности пищевых продуктов, такие как:
 - микробиологическое качество сырья;
 - гигиенические операции на каждом этапе процесса,
 - гигиена персонала, обучение гигиене и безопасному производству продуктов питания.

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

- ▶ Эти требования всегда должны соблюдаться, они должны быть задокументированы, а GMP и GHP являются ядром обязательных программ.

Good Manufacturing Practices (GMP) и Good Hygiene Practices (GHP)

- ▶ Гармонизация GMP, GHP и HACCP очень полезна, позволяет сосредоточить план HACCP на критических аспектах безопасности.
- ▶ На этапах процесса, для которых контрольные точки не актуальны, применение GMP и GHP гарантирует, что управление все еще применяется

Области, на которые можно разделить GMP

1.1 Установка предприятия

- ▶ Эффективная здоровая и безопасная обработка пищи начинается с хорошего **проекта компании.**
- ▶ **Обеспечение планировки помещений,**
- ▶ загрязненные и чистые зоны должны быть четко различимы, спецификация оборудования, систем водоснабжения и канализации, потоков персонала, сырья, готовой продукции.

Общие требования к технологическим проектам в области пищевых предприятий

- ▶ **Наличие и размер помещений**
(характер пищевой переработки должен ограничиваться количеством помещений и мест для пищевых бизнес-технологий и производства, хранения сырья и готовой продукции, дистрибуции, обработки контейнеров, материалов и ингредиентов, отдыха)

Общие требования к технологическим проектам в области пищевых предприятий

► Потоки движения

- (для площади, охватываемой планируемые помещения, проиллюстрированы потоки движения: сырье, готовая продукция, персонал (производственные и чистые участки), администрации, специи, вспомогательные вещества (опилки и и т.д.), контейнеры

Общие требования к технологическим проектам в области пищевых предприятий

- ▶ **План территории :**
- ▶ Ограждение (если предназначено), контроль доступа, зеленая зона, дорожный покров, въезд и разгрузка, условия погрузки и транспорт.

Общие требования к технологическим проектам в области пищевых предприятий

- **Пояснительная заметка:**
описание процесса управления
продовольствием, ассортимент и
емкость, количество сотрудников,
описание сетей связи,
содержание воды, санитарное
описание, экспликация.

Общие требования к технологическим проектам в области пищевых предприятий

- ▶ Коммуникационные сети: водоснабжение (стандарты питьевой и горячей воды) и план канализации (направление потока, закрытие, фекальные и промышленные сточные воды), план вентиляции, с температурой и влажностью, освещение (желаемые нормы и проектные нормы, проектирование светильников);

Установка предприятия

- ▶ Должны быть оборудованы следующие помещения :
- ▶ административные,
- ▶ бытовые помещения
- ▶ помещения сырья и ингредиентов,
- ▶ производственные помещения,
- ▶ помещения для упаковочных материалов,
- ▶ склады для готовой продукции,
- ▶ моечные помещения,
- ▶ помещения для хранения средств мойки и дезинфекции, инвентаря.

Установка предприятия

- ▶ **Помещение** должно быть достаточно просторными и устроены таким образом, чтобы не было возможности перекрестного заражения

Установка предприятия

- ▶ **Полы, стены и потолки** должны быть непроницаемыми для влаги, легко чистить, устойчивы к дезинфицирующим средствам. При необходимости поверхность пола может быть грубой, чтобы не скользить по ним. Переход между полом и стеной должен быть сформирован таким образом, что было просто в обслуживании.

Установка предприятия

- ▶ В производственных помещениях стены должны быть водонепроницаемыми не менее 2 м
- ▶ Двери гладкие, из материалов которые, легко моются, плотно закрывается. Нижняя часть двери защищена от грызунов (двери снаружи).
- ▶ Окна должны иметь сплошное стекло.
- ▶ Открываемые окна должны иметь защитные сетки от вредителей, подоконники быть с уклоном 30 процент.

Установка предприятия

- ▶ В раздевалке персональная и рабочая одежда хранится отдельно, предоставляются душевые, туалеты с достаточным количеством умывальников, помещения для сушки одежды, для еды.
- ▶ Поверхности бытовых помещений должны соответствовать общим гигиеническим и санитарным требованиям /фото/

Технические установки

- ▶ Компания должна иметь достаточное количество питьевой воды (холодная и горячая)
- ▶ Электрическая проводка соответствующим образом защищена от накопления пыли, покрыта водонепроницаемой арматурой.

Технические установки

- ▶ Пар изготовлен из питьевой воды. Водные поверхности резервуаров гладкие и чистые.
- ▶ Горячее водоснабжение обеспечено достаточной температурой.
- ▶ Система дренажа конденсата холодильных установок подключается к дренажной системе.
- ▶ Канализационные отверстия в полу с решетками. Канализационные системы для производственных помещений и санитарных зон должны быть раздельными.

Технические установки

- ▶ Помещения хорошо освещены. Светильники оснащены защитными крышками. Электропроводка безопасна, без трещин, легко чистится.
- ▶ Система механической вентиляции устанавливается таким образом, чтобы поток воздуха направлялся из чистой в грязные помещения, сменные фильтры должны быть установлены на устройствах подачи свежего воздуха. Плохая вентиляция может привести к распространению влаги и плесени, загрязнению пищи.

Технические установки

- ▶ Должна быть установлена естественная или механическая вентиляция, регулирование температуры, влажности, ингибирование конденсации, удаление запахов, пыли и снижение риска загрязнения пищевых продуктов.
- ▶ Направление потока воздуха должно быть от чистого до загрязненных участков.

Технические установки

- ▶ Вентиляционные отверстия должны быть в сетях или других защитных колпаках некоркового материала.
- ▶ Решетки и фильтры должны быть легко доступными, съемными, легкими для чистки.
- ▶ При необходимости должны быть установлены приборы контроля влажности воздуха и воздушного потока.

Технические установки

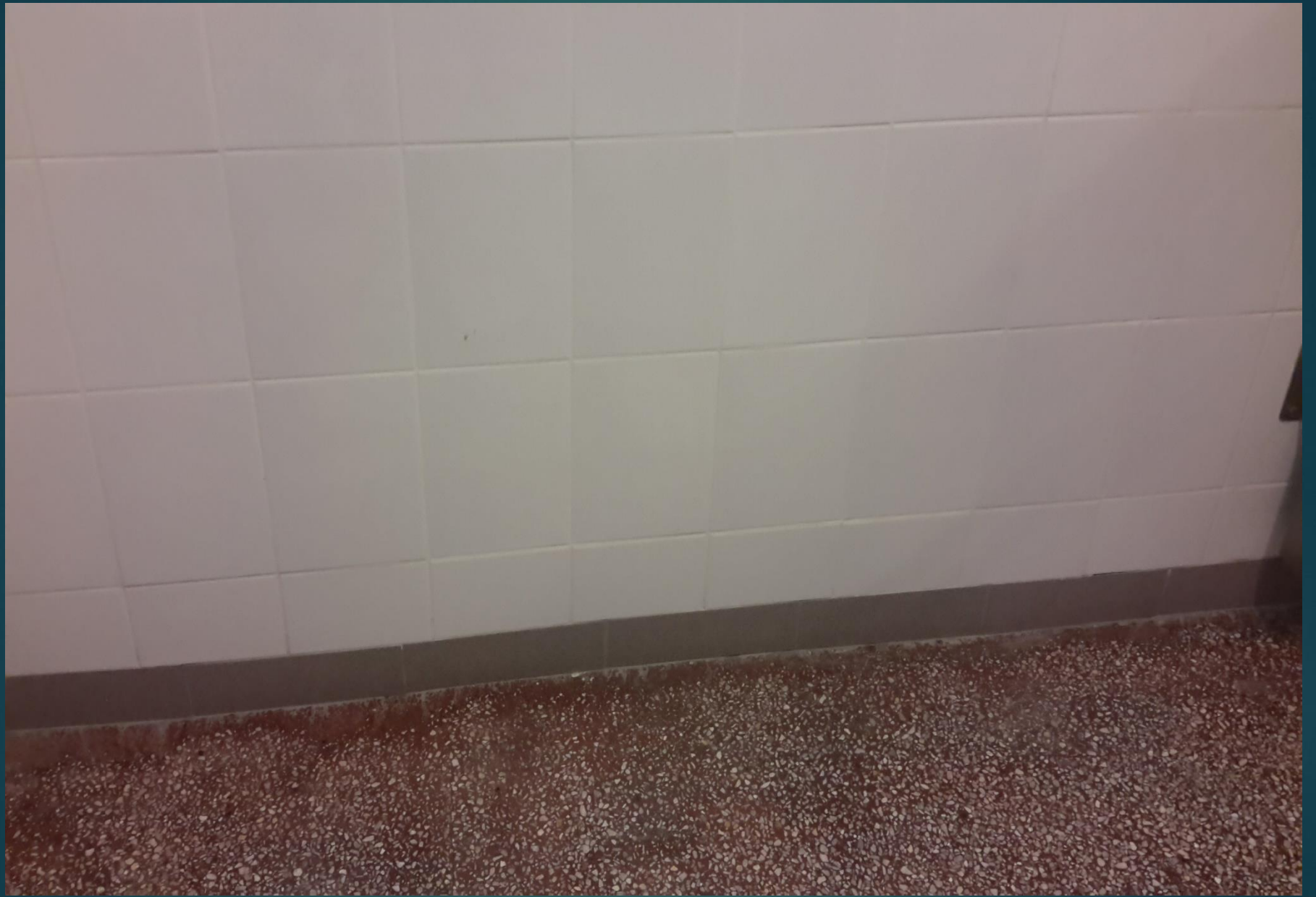
- ▶ В производственных помещениях имеются достаточно умывальников, с холодной и горячей водой, средств для мытья рук, дезинфекции и одноразовые полотенца для рук.

Двери пластиковые, в нижней
части щель



Неровная поверхность стены,
видимая часть с незаконченной
отделкой













Priemonės rankų plovimui ir sausinimui





Rankų plovimo su muilu instrukcija



1. Suflaupinkite rankas šilto tekantio vandens



2. Išpauskite į delną 1 ml skysto muilo



3. Patrinkite delną į delną



4. Patrinkite tarp pirštų iš šoninio plokščiojo pusės



5. Patrinkite tarp pirštų iš delno pusės



6. Sukabinkite abiejų rankų pirštus ir patrinkite



7. Apatinėje ryškų ir patrinkite sukaustaisio judesiais



8. Sukamaisiais judesiais patrinkite vienos rankos pirštų galikus į kitos delną ir atvirkščiai



9. Nuplauci rankas tekančiu vandeniu



10. Kruopščiai nusausinkite rankas popieriniu rankšluostu

Švarios rankos - saugios rankos!





NELIESTI RANKOMIS
ATIDAROMA KOJOMIS

STOP!



**Ar nusiplovei
rankas?**

DĒMESIO!!!

**NUSIRENKITE
VIRŠUTINIUS
DARBO RŪBUS
PRIEŠ EIDAMI Į
TUALETĄ**





2018 m. LIEPOS mėn.

P-KP-5.1.F03:01

Valymo vieta: PRIE LABALATORIJOS MOTERY

[illegible]

RŪBŲ DŽIOVYKLA

DARBOTOJŲ DĖMESIUI !

PRAGŲ

PALIKANT VYKLIŲ DARBŲ RŪBŲ

PASTIPRINTI KŪNŲ

RŪBININKĖS

UŽ DRABUŽIUOSE PALIKTUS DAIKTUS

NEATSAKO

ADMINISTRACIJA

ASMENINĖSE SPINTELĖSE LAIKOMŲ DAIKTŲ TVARKA

P-KP-5.2 PERSONALOHIGIENA
5 priedas

Peržiūrėta 2017-09-18
Thucay

Spintelių kortelės yra dvipusės, todėl vienoje pusėje yra mėlyna spalva, kitoje – raudona.

u Jūsų spintelė tvarkinga – kortelė mėlyna:

Jeigu Jūsų spintelė netvarkinga – kortelė **raudona**:



tvarkingai sudėti asmeniniai rūbai;
avalynė;
iti asmeniniai daiktai;
alima laikyti vaistus (tik originaliose
kuotėse, kad matytųsi vaistų
vadinimas).

- Draudžiama laikyti maistą;
- Kitus birius produktus;
- Draudžiama laikyti darbo drabužius ir avalynę ir asmenines apsaugos priemones;
- Kaupti įvairų įmonės turtą.

telės kortelė buvo raudona, Jūs **PRIVALOTE** susitvarkyti, o atlikus darbą apsukti kortelę
pusę.

ingos spintelės yra registruojamos registre.

bės vadybininkė Fausta Virkutyte

Thucay

2016-09-15









44

IT014270

GRIETINĒLĒS IR PIENO MĪKŠIŅYS



44



TEWES-BIS[®]
Sp. z o.o.
Barczewo k/Oleżyna







← VANDUO

ZAL. PIENAS

ZAL. PIENAS



Территория компании.

- ▶ Территория, ограждена, чиста и свободна от нежелательных предметов (использованная упаковка, списанное оборудование, мусор, возвращенная тара).
- ▶ Деревья, кустарники, трава не должны расти рядом с зданиями компании
- ▶ Покрытие подходит для колесного транспорта

Территория компании

- ▶ На территории нет животных, птиц.
- ▶ Дренажные сооружения работают эффективно.
- ▶ Доступ на территорию контролируется .
- ▶ Контейнеры для бытовых отходов. маркированы, герметичны.
- ▶ Отходы удаляются вовремя.

Территория компании

- ▶ Выполняются работы по обслуживанию территории, они регистрируются в журнале фиксированной формы.

Kokybės vadybininkė Fausta Virkutyte

Muller

Statybos skyriaus viršininkas
E. Gerasimovas2017 12 21
data

Peržiūrėta. Pake

nti produkto užteršimo pavojų.

s priežiūra:

orija aptverta, švari, apsaugota nuo pašalinių kvapų, dūmų, dulkių bei kitų teršalų šaltinių, aptverta, aikštelių danga asfaltuota, tinka ratiniam transportui.
ažo įrenginiai tvarkingi, patikimai veikia, yra nuolat prižiūrimi.
a teritorijos dalis apželdinta, apsodinta medžiais.
orijoje pašalintos paukščių perėjimo vietos
imas į teritoriją kontroliuojamas
os, nevalgomos ir pavojingos medžiagos surenkamos aiškiai paženklintuose, uždarytuose konteneriuose.
engvai aptarnaujami ir sustatytuose jiems skirtose vietose.
rijos techninė apžiūra vykdoma 2 kartus per metus, rezultatai pateikiami „Teritorijos valymo ir priežiūros“ ataskaitoje.
rijos techninę apžiūrą Statybos ir ūkio skyriaus viršininkas.
rijos priežiūros metu atliekami darbai:

Valymo būdas	Valymo metodas	Valymo dažnumas	Naudojama cheminė medžiaga			Atsako už valymą
			PAVADINIMAS/ veiklioji medžiaga	Koncentracija, tirpalo paruošimas	Temperatūra, ekspozicijos laikas	
Rankinis	Sausas	1k/dieną				Valytojas

Склады сырья

- ▶ Эти помещения должны быть оборудованы таким же образом, как и производственные помещения
- ▶ Склады должны иметь достаточный размер для целей контроля: проверять и оценивать все пищевое сырье. Только после этого сырьевые материалы могут поступать на производственные склады.

Склады сырья

- ▶ Склады должны быть обеспечены достаточным освещением, надлежащей очисткой и дезинфекцией, а также эффективными средствами борьбы с вредителями.
- ▶ Сырые материалы следует хранить в подходящих условиях и при соответствующей температуре.

Склады сырья

- ▶ Пищевое сырье должно иметь свежие, незатронутые органолептические свойства.
- ▶ Не должно быть никаких насекомых, грызунов или их следов.
- ▶ Не должно быть следов птиц: птичий помет, перья.
- ▶ В транспортном контейнере не должно быть никаких ядовитых или других химических веществ.
- ▶ Не должно быть грязи или пыли на упаковке.

Склады сырья

- ▶ При хранении товаров они должны быть размещены над полом, на полках, которые эффективно очищаются.
- ▶ Пищевое сырье не может содержать вместе с готовым продуктом или полуфабрикатом и, как правило, не должен работать один и тот же персонал







Склады сырья

- ▶ Отдельные холодильные камеры или холодильники.
- ▶ «Первый в- первый из» принцип должен применяться на складах.

Производственные условия

- ▶ Обработка пищевых продуктов должна проводиться в условиях, которые позволят уменьшить рост микроорганизмов.

Производственные условия

- ▶ Не прикасайтесь руками к неупакованному продукту. Мойте и дезинфицируйте руки, или используйте одноразовые перчатки.
- ▶ Отходы должны быть собраны в мусорные контейнеры. Они должны быть постоянно очищены.

Производственные условия

- ▶ Если оборудование загрязнено в рабочее время, необходимо очистить накопившиеся пищевые отходы, вымыть и дезинфицировать их. Требуется дополнительная очистка по мере необходимости.

Производственные условия

- ▶ Охлаждение промышленных помещений имеет важное значение для обработки скоропортящихся пищевых продуктов.
- ▶ Очистка поддонов, контейнеров, инвентаря должна производиться в отдельных помещениях.

Технологические линии и оборудование

- ▶ Оборудование и инструменты должны быть изготовлены в соответствии со стандартами, легко моются, дезинфицируются и безопасны в использовании.
- ▶ Поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть легко моющийся, устойчивы к дезинфекции. Оборудование не должно касаться стен, расстояние до стены должно быть не менее 30 см.

Технологические линии и оборудование

- ▶ Винты, гайки должны быть изолированы, это можно сделать, используя клейкие материалы, с помощью штифтов.
- ▶ Запасные части должны быть распакованы вне производственных помещений.
- ▶ Древесину следует заменить твердой резиной, пластиком, нержавеющей металлом.
- ▶ Неиспользованное оборудование должно быть удалено из производственных помещений.





Обязательные программы

При анализе существующих систем безопасности пищевых продуктов необходимо разработать следующие программы

- ▶ Содержание помещений и территории.
- ▶ Сырье, материалы и готовая продукция.
- ▶ Программа оборудования.
- ▶ Программа персонала по обучению и гигиене.
- ▶ Санитарная программа.
- ▶ Программа борьбы с вредителями.

Обязательные программы

- ▶ Обязательные программы не должны быть завышенными.
- ▶ Программы являются основой плана и должны быть адекватными и объективными.
- ▶ Если какая-либо из обязательных программ недостаточно контролирует, в планы НАССР могут включать дополнительные критические точки управления.

Обязательные программы

- ▶ Поэтому эффективные обязательные программы упрощают планы НАССР, обеспечивают их целостность и безопасность производимого продукта.
- ▶ Программы должны быть аккуратными, понятными, а инструкции размещены в легко видимых местах.
- ▶ Выполнение каждой программы осуществляется конкретным лицом.

Общие требования к обязательным программам

- ▶ Перед установкой системы НАССР необходимо описать необходимые программы. Они должны объективно соблюдаться и контролироваться .
- ▶ Обязательные программы являются универсальными процедурами, которые позволяют внутренне контролируемой деятельности компании создать рабочую среду, способствующую пищевой промышленности.

Общие требования к обязательным программам

- ▶ До внедрения плана НАССР необходимо проверить уже существующие документально подтвержденные программы компании, т.е. то, что предприятие по производству продуктов питания отвечает необходимым требованиям

Общие требования к обязательным программам

- ▶ Содержит описание программ,
- ▶ Лица, ответственные за обеспечение соблюдения и контроля,
- ▶ предоставляет записи мониторинга.

Программа помещений и территории

- ▶ Программа предназначена для обеспечения правильных условий для выполнения требований для хорошей гигиены и хорошей производственной практики

Полы

- ▶ легко моеющееся покрытие,
- ▶ нет трещин
- ▶ Устойчив к износу
- ▶ Влагостойкие и неабсорбирующие, нетоксичные, устойчивые к кислотам, щелочам
- ▶ С достаточным уклоном
- ▶ Установка сточных вод безопасна, покрыта.
- ▶ Поверхность не скользкая
- ▶ На входе в производственные помещения установлены дезо-коврики.

Стены

- ▶ Покрытие с глазурованной плиткой или материалами, устойчивыми к воздействию влаги
- ▶ Легко моется, устойчивы к воздействию химических веществ
- ▶ Нет трещин
- ▶ Уголки стен округлены, чтобы было чище лучше чистить
- ▶ Между стенами и полом закругленные плитки

Потолки

- ▶ Легко чистить, не накапливается грязь и конденсат
- ▶ Освещение помещения не изменяет натуральный цвет сырья и продукта
- ▶ Осветительные лампы имеют защитные крышки
- ▶ Осветительные лампы повесили на безопасном расстоянии от открытого продукта

Окна

- ▶ Пластиковые окна с стеклянным пакетом
- ▶ Предназначенные для легкой очистки и отсутствия грязи
- ▶ Нет трещин
- ▶ Открывающиеся окна имеют сети безопасности

Двери

- ▶ Двери, поднятые ворота чистые и изготовлены из легко очищаемых, нетоксичных, невоспалительных материалов
- ▶ Дверные поверхности гладкие, герметичные

- ▶ **Лестницы**-легко очищается и дезинфицируется.
- ▶ **Помещения хранения пищевых продуктов** оборудованы таким образом, что их можно легко очищать, поддерживать микроклимат, защищать продукты от ухудшения качества.

Бытовые помещения и туалетные комнаты

- ▶ удобно расположены, отделены от производственных помещений.
- ▶ Дверь не открывается непосредственно на производство
- ▶ Помещение должно быть чистым, хорошо освещенным и вентилируемым.
- ▶ Комнаты одежды, душевые, раковины, туалеты должны устанавливаться индивидуально для мужчин и женщин.

Бытовые помещения и туалетные комнаты

- ▶ Туалеты должны иметь раковины с холодной, горячей водой, средствами для мытья рук, дезинфекции и сушки.
- ▶ Для использованных одноразовых полотенец должно быть достаточно коробок.
- ▶ В туалетах должны быть размещены предупреждающие знаки, напоминающие персоналу мыть руки.

Бытовые помещения и туалетные комнаты

- ▶ Сантехническое оборудование должно быть плотно соединено с дренажем через дренажные каналы (сифоны).
- ▶ Водяные краны управляется не вручную
- ▶ Канализационная система санитарных помещений должна быть отделена от производства

Освещение

- ▶ Освещение- естественное или искусственное, не мешая обработки пищи.
- ▶ Освещение должно быть не менее: 540 люкс в точках НАССР и 220 люкс в производственных помещениях.
- ▶ Светильники должны быть чистыми и безопасными.

Вентиляция

- ▶ Необходимо обеспечить естественную или механическую вентиляцию для регулирования температуры, влажности, конденсации паров, удаления запахов, пыли и уменьшения загрязнения пищевых продуктов воздухом.
- ▶ Направление потока воздуха должно быть от чистого в грязную часть

Вентиляция

- ▶ Вентиляционные отверстия должны быть оснащены сетями или другими защитными крышками
- ▶ Сетки должны быть съемными, легко чистить, чистыми.
- ▶ Температура воздуха в помещении для обработки пищевых продуктов не должна превышать + 25 ° C

Вода

- ▶ Требования к качеству питьевой воды (в соответствии с национальным законодательством)
- ▶ Обеспечение питьевой водой (кто поставляет, сколько употребляется, какое давление, маркировка трубопроводов, лабораторный контроль питьевой воды)

План мониторинга технического состояния трубопроводов питьевой воды

- ▶ Состояние изоляции и покрытия (нет изменений, без коррозии)
- ▶ Состояние соединения труб (герметичность)
- ▶ Состояние опор
- ▶ Маркировка трубопроводов (есть маркировка, маркировка не повреждена)

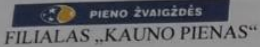
Программа санитарии

- ▶ **Цель** (обеспечить чистоту и обслуживание оборудования и производственной среды, обеспечить соблюдение установленных процедур очистки)
- ▶ **Область действия** (применяется к указанной сущности)
- ▶ **Ответственность** (кто отвечает за подготовку и соблюдение программы)
- ▶ **Описание процесса** (в соответствии с применимыми правовыми требованиями, документами, инструкциями по чистке)

Программа санитарии

- ▶ Записи справочного документа (расписания очистных работ, отчеты о проделанной работе)
- ▶ Ссылки (законодательства)

Программа санитарии




	<div>P-KP-5.1 PROCESO APRAŠYMAS</div> <div>SANITARIJA</div>	P-KP-5.1:04
---	---	-------------

Valymas – ši sąvoka apima valymą, plovimą ir dezinfekavimą.

Valymo programos įteisinimas – patvirtinimas, kad numatytas valymo metodas (valymo būdas, dažnumas, chemikalas, jo darbinė koncentracija ir ekspozicijos laikas) yra veiksmingas ir bus pasiektas norimas rezultatas. Jei rezultatai rodo, kad procedūra negali būti patvirtinta, valymo procedūra modifikuojama ir pakartotinai įvertinama. Privalomas įteisinimas tų valymo programų, kurios naujai patvirtintos nuo 2018 m. sausio 1 d. Valymo programos (valymo būdas, dažnumas, chemikalai, jų darbinė koncentracija ir ekspozicijos laikas), patvirtintos iki 2018 m. sausio 1 d. yra veiksmingos. Tai įrodo statistiniai tyrimų duomenys: produkto mikrobiologiniai rodikliai, tirpalų koncentracijų tyrimų rezultatai, CIP raportai, skalavimo vandens tyrimų protokolai.

Švarumo zonų nustatymas – su gamyba susijusių patalpų suskirstymas į zonas, atsižvelgiant į tai, kad produktai yra *skirtingos rizikos bei skirtinga užteršimo rizika*.

Švarumo zonos (zonos pavadinimas ↔ zonos atitikimas pagal BRC):

-  Aukštos priežiūros zona VP-KP-02;
-  Uždaro produkto zona (logistika, tarpinis sandėliavimas) VP-KP-04;
-  Žemos rizikos zona (pieno priėmimas, taros plovykla, nešvarios taros sandėlis, išrūgų koncentravimo cechas, tarpinis sandėliavimas) VP-KP-10.

"DĖS" FILIALAS „KAUNO MENAS“	P-KP-5.1 SANITARUJA		VP-KP-08:02
	VALYMO PROGRAMA		
	TERITORIJA		
Statybos ir ūkio skyriaus viršininkas Bogdanas Matonis			2017-12-20
Maisto saugos grupės vadovė Dalia Kačerauskienė			

MASI PRINCIPU - IŠVALYK, JEI UŽTERŠTA

Valymo būdas	Valymo metodas	Valymo dažnumas	Naudojama cheminė medžiaga			Atsako už valymą	Valymo įrašai	Papildoma informacija
			PAVADINIMAS/ veiklioji medžiaga	Koncentracija, tirpalo paruošimas	Temperatūra, ekspozicijos laikas			
Rankinis	Sausas	1k/dieną				Valytojas	P-KP-6.4/1.F01 Teritorijos valymo kontrolės žurnalas	Šluojama, surenkamos šiukšlės. Žiemą kasamas sniegas. Jei teritorijos danga pažeista, teritorija tvarkoma
Mechaninis	Drėgnas	1 k/metus				Perkama paslauga	P-KP-6.4/1.F01 Teritorijos valymo kontrolės žurnalas	Valoma drėgnu būdu naudojant teritorijos valymo automobilį
Rankinis		Pagal poreikį (kai žolė apie 5- 10 cm)				Valytojas		Pjaunama žolės pjovimo įrenginiu
Rankinis	Šlapias	2k/sav (Antradienį ir penktadienį)	5% Jėga-5U/ didecildimetilamoni o chloridas	5%; 500ml/10ltr vandens	30-40°C; 10-15min	Valytojas		Konteineriai plaunami po kiekvieno ištuštinimo. Aukšto slėgio plovimo įren Plaunama automobilių plovykloje.

rpinio sandėliavimo zonos patalpos GPC-1,4,8; GNG-1,2,3,4,9; GVG-16,17,17A, 20A,25,26,27,28,29 (reikia nurodyti kokią zoną ir patalpų numerius)

P-KP-5.1.F02:01

įrašo eilutėje „Išplavė (parašas)“. Jei numatyta dieną objektas nebuvo išplautas, nepasirašoma. Jei objektas buvo išplautas neplanuotai, darbuotojas registre pažymi objektą - ranka įrašo X ir pasirašo.

2018-01-05

adovė Dalia Kačerauskienė

Программа санитари (pienovežio plovimo instrukcija)

Eil. Nr.	Моющийся объект	Частота	Наименование, концентрация	Подготовка растворов	Заметки
1	Выпускные сопла	Kiekvieną kartą prieš įvažiuojant į pieno priėmimo patalpą	Мытье водой Дезинфекция с 0,5% раствором гипохлорита натрия	335 мг/10 л активный хлор	Очистка, выполняемая водителем
2	Внутренняя сторона Цистерны	После приема молока	Мытье водой. Вода 30-40 °C в течение 10 мин. Кислая Смесь + сильная жидкость "Молния" смесь 5-2%, 15-20 min, 60-65 °C Вода 30-40 °C, 5-10 мин.	Смесь производится автоматически с помощью CIP-1.	производится автоматически с помощью CIP-1
3	Шкаф образцов молока	После приема молока	„Jėga 5U“, конц. 3-5%, 20-30 °C	500 мл/10 л воды	
4	Крышки бака, резина запечатывания, трубы слива молока	После приема молока	Промывка щелочей, каменная сода раствор 1-1,5%. Дезинфекция с 0,5% раствором гипохлорита натрия. Промойте воду 40-60%	Кальцинированный сода принести из помещения для подготовки раствора	

По выполнению инструкции: Рабочий моющий молоковоз, по качеству мойки-выполняющий прием молока

CECHO SANITARINIS ĮVERTINIMAS PRIEŠ PAMAINOS PRADŽIĄ

P-KP-5.1.F10:01

Vertinimas - skyriaus patalpų (nurodyti patalpas) ir jose esančios įrangos.

Įvertinimą atlieka skyriaus pamainos meistras ir jei iš išvardintų punktų įvertinimas **blogas**, meistras privalo organizuoti trūkumų pašalinimą pamainos pradžioje. Apie trūkumus, kurių negali pašalinti, informuoja skyriaus viršininką. Jei įvertinimas **geras**, darbuotojams leidžiama (žodžiu) pradėti gamybą. Įvertinimas: + ženklu pažymima atitinkamoje grafoje (gerai/blogai).

Švarūs paviršiai – be produktų likučių ar vizualiai matomų nešvarumų, perbraukus paviršių ranka nejaučiamas lipnumas ar dulkėtumas, be cheminių medžiagų likučių, sausas arba drėgnas, be matomų vandens sankaupų

XXXX m. mėn. d.

Eil. Nr.	Objektas	Įvertinimas		Trūkumas/Kas neatlikta ir kas neatliko (turėjusio atlikti v. pavardė)	Ar trūkumas pašalintas (Taip/Ne)
		Gera	Blogai		
	Patalpų sienos, grindys, kriauklės švarios. Ant grindų netelkšo vanduo.				
	Šiukšlių dėžės švarios. Į šiukšlių dėžes įdėti vienkartiniai maišai.				
	Prie kriauklių yra priemonių rankų priežiūrai: skystas muilas, vienkartiniai rankšluosčiai.				
	Trapai (t. sk. ir alsuokliai) švarūs, uždengti.				
	Šepečiai švarūs, sukabinti tvarkingai, pagal spalvas jiems skirtose vietose.				
	Cheminės medžiagos sudėtos tvarkingai (bakeliai užsukti ir pan.) Stotelių skalavimui skirtas vanduo išpiltas, t.y. vandens skalavimui skirti kibirai švarūs, tušti.				
	Įrengimai tvarkingi, švarūs. Įrengimų valdymo pultų paviršiai švarūs.				
	Dez. kilimėliai yra ir jie sudrėkinti dezinfekuojančiu tirpalu.				
	Vandens žarnos suvyniotos, žarnų galai sumerkti į dezinfekavimo priemonės tirpalą.				
	Vandens žarnos su pistoletais suvyniotos ir pistoletai esiliečia su grindimis. Plovimo stotelių antgaliai tvarkingai sukabinti jiems skirtose vietose.				
	Įrengimų, detalių, kurie plaunami rankiniu būdu, apžiūra				
	Įrengimas/dieną				

atliko:

(meistro vardas, pavardė, parašas)

Peržiūrėta: MSGV Dalia Kačerauskienė 2018-01-05

Программа оборудования

- ▶ **Цель** - состоит в том, чтобы убедиться, что оборудование правильно подобрано и эффективно контролируется, т.е:
- ▶ все оборудование является адекватным для предполагаемой эксплуатации и изготовлено из подходящих материалов.
- ▶ Конструкция и планировка обеспечивают эффективную промывку.

Программа оборудования

- ▶ Прямой контакт с пищей поверхности пригодны для контакта с пищей.
- ▶ Программа технического обслуживания оборудования эффективно помогает предотвратить загрязнение и сокращает количество возможных сбоев

Программа сырья, материалов и готовой продукции

- ▶ Программе для сырья, материалов и ухода за готовой продукцией» - установлены требования к приемке и хранению сырья, материалов и готовой продукции

Программа сырья, материалов и готовой продукции


Прием.

- ▶ Процедуры получения сырья, компонентов, упаковочных материалов и химических веществ
- ▶ Проверка
- ▶ Маркировка
- ▶ Ответственные лица
- ▶ Документы. Их управление и хранение

Хранение

- ▶ Условия хранения сырья, компонентов, упаковочных материалов, химических веществ, готовой пищи,
- ▶ Температура,
- ▶ Влажность,
- ▶ Защита от загрязнения,
- ▶ Маркировка,
- ▶ Ответственные лица,
- ▶ Ч астота осмотра,
- ▶ Документы. Их управление и хранение



 PIENO ŽVAIGŽDĖS FILIALAS „KAUNO PIENAS“	PROCESO APRAŠYMAS PRODUKTO KOKYBĖS VALDYMAS	P-KP-3.9-02
5. PROCESO APRAŠYMAS		
<p>PIRMINIS TIKRINIMAS: atvykusių prekių tikrinimas nuo įvažiavimo į įmonės teritoriją iki tikrinimo laikymo metu</p> <p>1 dalis: GAVINIŲ PIRMINIS TIKRINIMAS (žaliavinės medžiagos, pakavimo medžiagos, raugai; jų laikymo sąlygos)</p> <p>2 dalis: ŽALIO PIENO TIKRINIMAS ĮMONĖJE (priėmimo į įmonę metu ir sukaupimo talpyklose)</p>	<p>GAMYBA IR GAMYBINĖ APLINKA: nuo žaliavinių medžiagų paruošimo iki gatavo produkto atidavimo į sandėlius</p> <p>3 dalis: PRODUKTŲ TIKRINIMAS GAMYBOS METU (laboratoriniai produkto ir įrengimų švaros tyrimai, gamybos operacijų tikrinimas, kiekio - svoris/tūris, vienetų skaičius, kontrolė)</p> <p>4 dalis: TIKRINIMAS IŠORĖS LABORATORIJOSE (žalias pienas, žaliavinės medžiagos, produktai, ploviniai, ŠGP, geriamasis vanduo)</p> <p>5 dalis: GAMYBINĖS APLINKOS TIKRINIMAS (oras (mikrobiologiniai tyrimai, temperatūra, drėgmė), geriamasis vanduo, darbuotojų rankos ir darbo drabužiai)</p>	<p>TIKRINIMAS SANDELIUOSE: nuo produktų priėmimo į gatavos produkcijos sandėlius iki išsiuntimo klientui</p> <p>6 dalis: PRODUKTŲ TIKRINIMAS SANDELIUOSE (priėmimas į sandėlį, sandėliavimas, sandėliavimo aplinka, atkrovimas, išsiuntimo dokumentų rengimas)</p>

Управление качеством продукции(первоначальная проверка)

▶ Часть I

- ▶ Предварительная инспекция производства (сырье, упаковочные материалы, закваски, условия хранения)

▶ Часть II

- ▶ Инспекция сырого молока на заводе (процедуры при приеме и хранении)

Контроль качества сырого молока

Действия в случае

- ▶ Кислотность (из каждой секции автоцистерны)
- ▶ Плотность (из каждой секции автоцистерны)
- ▶ Жир (из каждой секции автоцистерны)
- ▶ Белок (из каждой секции автоцистерны) Сенсорная оценка (в подозрении)
- ▶ Температура (из каждой секции автоцистерны)
- ▶ Антимикробные вещества (из каждой секции автоцистерны)
- ▶ Температура замерзания.
- ▶ Термостойкость (при необходимости)
- ▶ Аммиак (в подозрении)
- ▶ Перекись водорода (в подозрении)
- ▶ Общее количество бактерий (из каждой секции автоцистерны 1 раз в месяц)

- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, утилизируется
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко сортируется
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ молоко не принимается, акт
- ▶ регистрирует несоблюдение в реестре, информирует менеджера по качеству сырья
- ▶ молоко не принимается, акт

S	Seke. Nr.	Temp. °C	Jusliniai rodikliai	Riebu- mas, %	Balty- mai, %	Rūgštingumas,		Užšalimo taškas m°C	Tankis kg/m³	Fosfa- tazė	Anti- biotikai	La
						°T	pH					
I	I	4,7	at. mink.	39,5	1,79	12	6,67	—	0,990	nug	nėra	
II	II	4,8	at. mink.	34,5	1,84	11	6,70	—	0,990	nug	nėra	
I	I	4,8	at. reik.	37,5	1,96	11,8	6,66	—	0,990	neig.	nėra	
II	II	5,0	at. reik.	33	1,93	11,1	6,72	—	0,990	neig.	nėra	
III	III	4,9	at. reik.	37,5	1,98	12,0	6,72	—	0,990	neig.	nėra	
I	I	4,7	at. reik.	40,0	1,91	12,0	6,67	—	0,990	nug	nėra	
II	II	4,7	at. reik.	34,0	1,89	12,0	6,67	—	0,990	nug	nėra	
III	III	4,6	at. reik.	40,0	1,91	12,0	6,66	—	0,990	nug	nėra	
I	I	4,8	at. mink.	39,0	1,90	11,6	6,72	—	0,990	nug	nėra	
II	II	4,7	at. mink.	34,5	1,84	11,0	6,76	—	0,990	nug	nėra	
I	I	4,9	at. reik.	40,0	1,93	11,8	6,66	—	0,990	neig.	nėra	
II	II	4,7	at. reik.	39,0	1,93	11,0	6,60	—	0,990	neig.	nėra	
III	III	4,8	at. reik.	40,0	1,94	11,8	6,61	—	0,990	neig.	nėra	
I	I	+ 4,8	at. mink.	39,5	1,93	11,4	6,72	—	0,990	nug	nėra	
II	II	+ 4,7	at. mink.	37,5	1,90	11	6,73	—	0,990	nug	nėra	

Производство и производственная среда (Подготовка сырья до конечного продукта для размещения на складах)

Часть III

- ▶ **Инспекция продукции при производстве** (Лабораторные исследование продукции и чистоты оборудования, инспекция производственных операций, количество, вес, объем, контроль

Часть IV

- ▶ **Инспекции во внешних лабораториях** (сырое молоко, сырье, продукты, чистоты оборудования, побочные продукты животного происхождения, питьевая вода)

Производство и производственная среда (Подготовка сырья до конечного продукта для размещения на складах

- ▶ Часть V Проверка производственной среды. Воздух (микробиологические исследования, влажность, температура), питьевая вода, руки персонала, одежда.

Проверка на складах

- ▶ Часть VI (от принятия продукта до склада готовой продукции, складирования, складской среды, разгрузка продукта, подготовки отгрузочного документа)

План микробиологических исследований молочных продуктов (согласно

Продукт	периодичность	количество образцов	Проверяемый показатель	допустимый предел	документ	Метод исследования	кто делает
Йогурт	2 раза в год	5	Промышленная стерильность	30 С через 15 дней не более 10KSV	Инструкции по микробиологическому контролю 2004	LST EN ISO 4833	Аккредитованная лаборатория
			Listeria monocytogenes 25 г.	Не должно быть	Регламент Комиссии ЕС № 2073/2005	LST EN ISO 11290-1:2003/A1:2004/P:2005	Аккредитованная лаборатория

График микробиологических исследований производства компании (пример)

Eil. Nr	название продукта	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Творог				x								
2	Йогурт									x			

Персонал и НАССР ?

- ▶ Одним из наиболее важных аспектов хорошо функционирующей системы безопасности продукта в компании является включение персонала на этапах внедрения системы “от уборщицы до директора”, общее понимание системы НАССР и важность формирования личной ответственности.
- ▶ Программа обучения персонала на начальном этапе системы НАССР представляет собой одну из наиболее важных и параллельных задач по осуществлению важных контрольных точек (ВКТ) и созданию плана НАССР.

Программа подготовки персонала

- ▶ Цель состоит в том, чтобы гарантировать, что продукты защищены от загрязнения, персонал полностью осведомлен о требованиях гигиены и придерживаться их на рабочем месте.
- ▶ Постоянно исполняется профессиональное обучение;

Программа подготовки персонала

- ▶ Персонал начиная работу и ежегодно после этого, должен представить медицинскую справку, подтверждающую, что может работать, выслушать курсы гигиены знания и получить сертификат.
- ▶ Обучение на рабочем месте навыков гигиены проводится приступая к работе и затем периодически
- ▶ Компания организуют тренинги (Программа подготовки кадров должна предусматривать периодическую подготовку персонала компании по вопросам гигиенических требований и повышения квалификации)

Требования к гигиене персонала

„GIGIENOS POLITIKA“

kytojams/Paslaugų teikėjams

GIGIENOS POLITIKA

os apdangalas, avalynė – nešiojami
uoti rūbai ir avalynė, rūbai turi būti
ai drabužiai negali būti nešiojami už
geros būklės.
re viršutinį darbo rūbą būtina

tytės su smulkiais detalėmis

irptos, atviro produkto vietoje

puošyba produkto zonoje

vepalai, priemonės po skutimosi

rodžiai ir papuošalai (išskyrus
ešioti.

amos ir nuolat turi būti švarios.
eštis į gamybinės zonas.

a skirtose valgymo patalpose (ne

eturi būti vartojama gamybinėje

(gamyboje ir sandėliuose)

patalpose.

s, įdrėskimus, šunvotes, opas,
ešti tiesioginiam vadovui ir

idūs, mėlynos spalvos.

ndžio, pilvo skausmus,

nosies ar ausų) būtina

Ši nuostata taip pat

kelionių tais atvejais, kai

For employees/ Visitors/ Contractors

PERSONNEL HYGIENE POLICY

1. Protective clothing, footwear and headgear issued by the company
Kauno pienas must be worn and must be changed regularly. Protective
clothing must not be worn off the site and must be kept in good
condition.

2. Before entering the toilet, overall or coat must be removed.

3. Hair clips, rubber bands or brooch with small parts should not be worn

4. Beards must be kept short and trimmed and a protective cover worn
in open production areas.

5. Nail varnish, false nails and make-up must not be worn in production
areas.

6. Strong perfumes or aftershave must not be worn.

7. False eyelashes, wrist watches and jewellery (except smooth wedding
rings) must not be worn.

8. Hands must be washed regularly and kept clean at all times.

9. Personal items must not be taken into production areas.

10. Food and drink is permitted only in designated eating area (not at
the production area).

11. Sweets and chewing gum must not be consumed in production areas.

12. Smoking is forbidden in food production area (production and
warehouse)

13. Spitting is forbidden in all areas on the site.

14. Superficial injuries (cuts, grazes, boils, sores and skin infections)
must be immediately reported to the line manager and get permission to
enter the production zone.

15. Dressings must be waterproof, blue.

16. Infectious diseases (including stomach disorders, diarrhoea, skin
conditions and discharge from eyes, nose or ears) must be immediately
reported to the line manager. This also applies to staff returning from
foreign travel where there has been a risk of infection.

P-KP-5.2 PERSONALO HIGIENA
1 priedas.01

Для рабочих/ Посетителей / Поставщикам услуг

ПОЛИТИКА ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛА

1. Защитная одежда, головные уборы, обувь – носить только
компании «Кауно пенас» выданную одежду и обувь, одежду должно
регулярно менять. Защитную одежду не можно носить за пределами
компании, одежда должна быть в хорошем состоянии.

2. Перед входом в туалет, верхнюю одежду необходимо снять.

3. Шпильки, броши или резинки с маленькими частями не следует
носить.

4. Борода должны быть короткими и обрезанным, на зонах открытого
продукта должна носиться защита бороды.

5. Лакированные, искусственные ногти, украшения для ногтей не
допускаются.

6. Духи и после бритья интенсивного запаха не допускаются.

7. Клеенные ресницы, наручные часы и ювелирные изделия (кроме
гладкого обручального кольца) не допускаются.

8. Руки следует мыть регулярно и постоянно должны быть чистыми.

9. Личные вещи не разрешается вносить в промышленные зоны.

10. Еда и напитки разрешается только в специально отведенных
помещений приема пищи (не в области производства).

11. Конфеты и жевательная резинка не должна использоваться в
производственных помещениях.

12. Курение на зоне продукта (производство и склады) запрещается.

13. Плевание запрещено во всех помещениях.

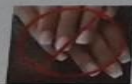
14. Об поверхностных травмах (порезы, царапины, ожоги, язвы,
кожные инфекции) необходимо немедленно сообщить
непосредственному начальнику и получить разрешение на вход
зону производства.

15. Пластыри должны быть водонепроницаемыми, синие.

16. Об инфекционных заболеваниях (в том числе желудка, боли
животе, диарея, кожные заболевания, выделения из глаз, носа,
ушей) необходимо немедленно сообщить непосредственному
начальнику. Это также относится и к персоналу, который вер
поездки за границу в тех случаях, когда есть риск заражения.

MANDATORY/
ETC

DRAUDŽIAMA/ FORBIDDEN/ ЗАПРЕЩЕНО



Гигиенические требования к персоналу

- ▶ Защитная одежда, головные уборы, обувь носят только на перерабатывающем заводе.
- ▶ Одежда регулярно меняется.
- ▶ Одежда в хорошем состоянии
- ▶ Прежде чем идти в туалет, вам нужно снять верхнюю одежду
- ▶ Нельзя носить заколки для волос, брошь с мелкими деталями,
- ▶ Борода должна быть коротким, в зоне открытой продукции носят защиту от бороды.
- ▶ Лакированные и искусственные ногти в области продукта не допускаются.
- ▶ Интенсивный запах излучающие духи, средство после бритья не допускается.

Гигиенические требования к персоналу

- ▶ Клеене ресницы, часы и украшения не допускаются к ношению (за исключением гладкого обручального кольца)
- ▶ Руки следует регулярно мыть и содержать в чистоте
- ▶ Личные вещи запрещается приносить в производственные помещения
- ▶ Еда и питье разрешены только в специально отведенных местах
- ▶ Конфеты и жевательная резинка не должны использоваться в производственной зоне
- ▶ Курение в зоне переработки пищевых продуктов запрещено
- ▶ Плевать запрещено во всех помещениях
- ▶ О поверхностные раны необходимо сообщить непосредственному руководителю и получить разрешение войти в производственную зону

Гигиенические требования к персоналу

- ▶ Пластыри должны быть водонепроницаемыми, синими
- ▶ Информацию о инфекционных заболеваниях (включая боль желудка, живота, диарею, кожные заболевания, секрет из глаз, носа и ушей) должны сообщать непосредственному руководителю..

Инструкция мытья и дезинфекции рук

- ▶ Длительность процедуры: 40-60 сек.
- ▶ Руки должны быть вымыты, когда они визуальны грязные или загрязненные, в других случаях.
- ▶ Руки смочить прохладной водой.
- ▶ Нажмите ручку дозатора жидкого мыла и залить около 3 мл жидкого мыла в локоть и с внешней стороны.
- ▶ ладони стереть в круговом движении

Инструкция мытья и дезинфекции рук

- ▶ Протрите палец круговым движением в другой руке в ладони.
- ▶ Руки с мылом промывают, поток воды должен течь от пальцев к запястью.
- ▶ Вытирают руки с одноразовым полотенцем.
- ▶ Если краны прикручены вручную, они должны быть закрыты одноразовым полотенцем или салфеткой.
- ▶ Ваши руки теперь чисты и безопасны

Программа задержания и удаления продукта из рынка

- ▶ Цель состоит в том, чтобы обеспечить задержание небезопасных продуктов на предприятиях и своевременное изъятие продукции из торговой сети
- ▶ В программе описывается процедуры идентификации потенциально опасных продуктов, задержания на складе, маркировка, информация инспекционных органов, порядок использования продукта.

Программа задержания и удаления продукта из рынка

Процедура инициирования (подана жалоба относительно потенциально небезопасного продукта):

- ▶ Члены группы определяют причину несоблюдения (анализирует полученную информацию, записи в производственных журналах, проводит дополнительные лабораторные тесты) , принимают решение о продукте (если продукт является небезопасным или безопасным)
- ▶ предусматривают меры по исправлению положения.

Если продукт является небезопасным

Выполняет прослеживаемость небезопасных продуктов:

- ▶ определяет размер небезопасного производства.
- ▶ проверяет записи производственного процесса
- ▶ определяет сырье, из которого изготовлен продукт
- ▶ идентифицирует сотрудников, которые произвели небезопасный продукт

Если продукт является небезопасным

- ▶ **Отдел продаж:**
- ▶ определяет потребителя, которым была продана небезопасная продукция
- ▶ организует возврат небезопасных продуктов в компанию
- ▶ Информирует потребителей, а также контролирующие органы

Если продукт является небезопасным

- ▶ Определяет остаток небезопасного продукта на складе
- ▶ Продукты помечено как «задержанное»
- ▶ Продукты хранятся до принятия комиссией решения о том, как и когда их утилизировать
- ▶ Небезопасные продукты, возвращенные с рынка, хранятся в санитарном складе

Если продукт является небезопасным

- ▶ Комиссия принимает окончательное решение о дальнейшем использовании небезопасного продукта (кормление животных или утилизация продукции)

ЮРИДИЧЕСКАЯ ОСНОВА

**Постановление (ЕС) № 178/2002
Европейского парламента и Совета
от 28 января 2002 года,
устанавливающее общие принципы и требования пищевого
законодательства,
учреждающее Европейское Ведомство по безопасности
продуктов питания и
устанавливающее процедуры в области безопасности
продуктов питания**

**15. «отслеживаемость» - возможность отслеживания на всех стадиях
производства,
переработки и сбыта продуктов питания или кормов, животных, служащих
для получения
продуктов питания, или веществ, которые предназначены или предполагается,
что они
предназначены для включения в продукт питания или корма.**

Статья 18

Отслеживаемость

1. На всех стадиях производства, переработки и сбыта должна обеспечиваться отслеживаемость продуктов питания и кормов, животных, служащих для получения продуктов питания, и других веществ, которые предназначены или предполагается, что они предназначены для включения в продукт питания или корм.
2. Руководители предприятий пищевой и кормовой отрасли должны быть в состоянии идентифицировать лицо, от которого они получили продукт питания, корм, животное, служащее для получения продуктов питания, или другое вещество, которое

предназначено или предполагается, что оно предназначено для включения в продукт питания или корм.

Для этого они должны создать системы и процедуры по передаче этой информации компетентным органам по их требованию.

Статья 18

Отслеживаемость

3. Руководители предприятий пищевой и кормовой отрасли должны создавать системы и процедуры для идентификации других предприятий, которым поставлялась их продукция.

Эта информация также должна быть предоставлена компетентным органам по их требованию.

4. Продукты питания или корма, которые находятся в обороте, или предполагается, что они находятся в обороте на территории Сообщества, должны быть надлежащим образом обозначены или маркированы с помощью необходимой документации или информации согласно соответствующим требованиям более конкретных норм, с целью упрощения отслеживаемости.
5. Предписания о применении требований этой Статьи к определенным разделам могут издаваться в соответствии с процедурой, установленной в Статье 58 (2).

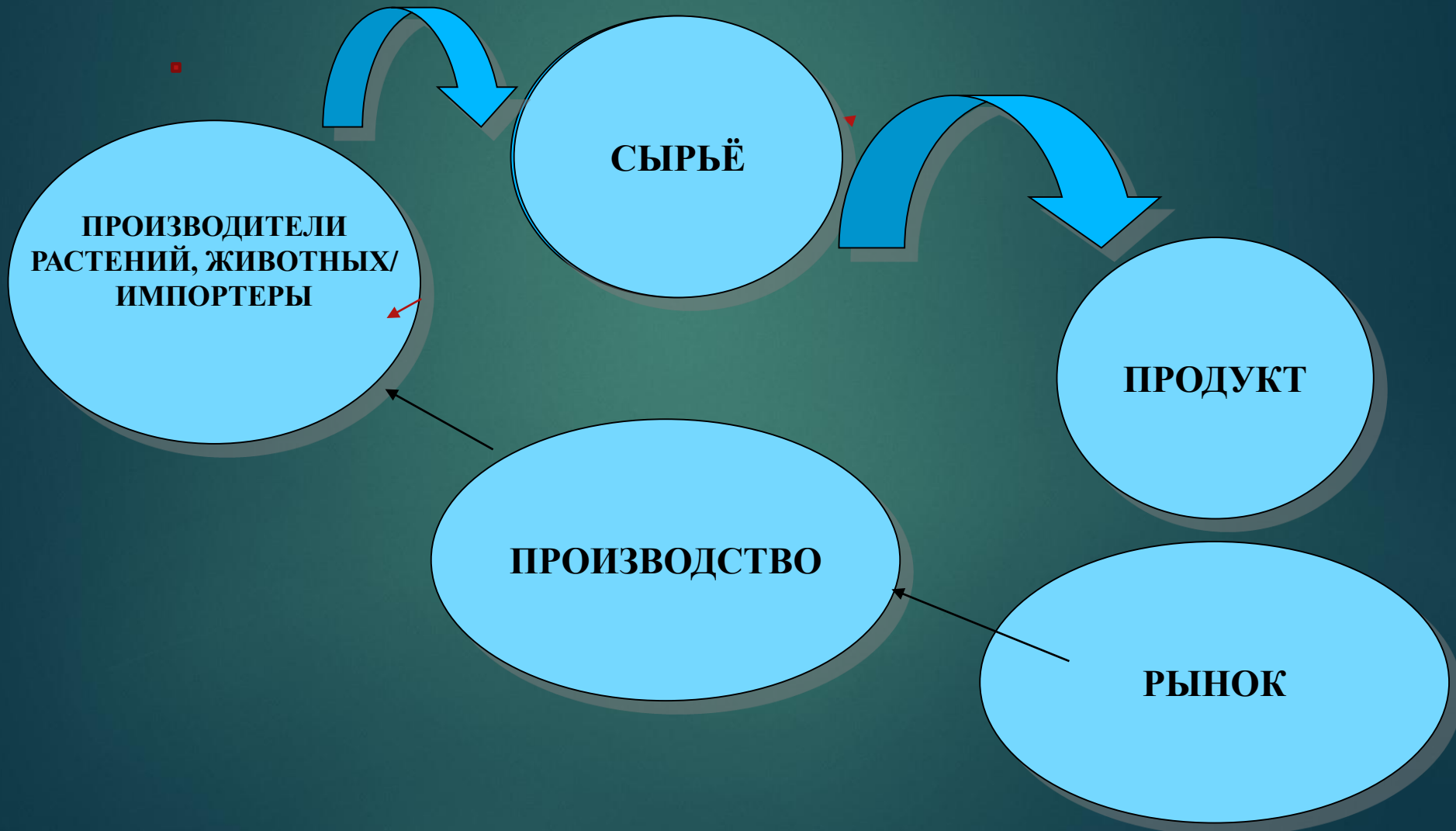
Прослеживаемость продукции

- ▶ Прослеживаемость-способность к прослеживанию пищевых продуктов на всех этапах их переработки, проследить используемых сырьевых материалов, персонал, который имел контакт с пищей

Прослеживаемость продукции

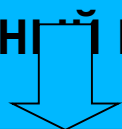
- ▶ Ответственность за прослеживаемость продукта несет изготовитель
- ▶ На предприятии должна быть подготовлена схема прослеживаемости продукции (один шаг вперед - один шаг назад т.е. определить поставщиков сырья и материалов, получателей продукта)
- ▶ Прослеживаемость не влияет на продовольственную безопасность, но позволяет оценивать и управлять рисками

Один шаг вперед - один шаг назад



Схема

ПРОИЗВЕДЁННЫЙ ПРОДУКТ



РЕКВИЗИТЫ
№ ПАРТИИ
СРОК ГОДНОСТИ
К УПОТРЕБЛЕНИЮ



ПРОСЛЕЖИВАНИЕ
СЫРЬЯ

ПРОСЛЕЖИВАНИЕ
ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА

ПРОСЛЕЖИВАНИЕ
ПЕРСОНАЛА

ПРОСЛЕЖИВАНИЕ
САНИТАРНЫХ
МЕР

Контроль вредителей

- ▶ Важно не допускать вредителей. Если они попадают внутрь, необходимо создать неблагоприятные условия

Эти меры должны приниматься в целях предотвращения:

- ▶ Инспекция пищевого сырья, упаковки
- ▶ Изоляция новых партий пищевого сырья от процессов обработки и хранения пищевых продуктов

Контроль вредителей

- ▶ Хранить продукты как можно меньше времени
- ▶ Общая гигиена в компании и за ее пределами. Грязь и остатки пищи обеспечивают благоприятные условия для вредителей.
- ▶ Помещения должны быть оборудованы таким образом, чтобы избежать щелей или отверстий, в которых могут жить вредители.

Контроль вредителей

- ▶ Периодические внутренние инспекции, ответы или доклады о результатах. После каждой проверки должен быть представлен отчет о том, что было замечено и в каком месте.
- ▶ Сеть страховочная на окнах, дверях
- ▶ Правильная установка световых ловушек, проверка их

Контроль вредителей

Защита с помощью ловушек:

- ▶ Ловушки расположены на расстоянии 15 м от одна от другой по обе стороны от двери и ворот. Проверять ловушки каждый день
- ▶ Яд может быть использован только в помещениях, где нет пищи. Яд должен быть помещен в закрытый контейнер, который нельзя открыть без специальных инструментов

Контроль вредителей

- ▶ **Защита от насекомых:**
- ▶ ловушки для насекомых, которые должны быть пронумерованы и отмечены в плане (пластиковые ящики, содержащие феромоны, липкие ловушки, световые лампы - привлекать летающих насекомых)
- ▶ Ловушки для насекомых используются для наблюдения, потому что они говорят, что в помещении есть насекомые. Исходя из этого, определяем источник насекомых и принимаем меры

Контроль вредителей

Программа контроля грызунов и насекомых:

- ▶ План компании должен содержать пронумерованные места яда и ловушек
- ▶ Регистрация отслеживание (обнаружив вредителя, необходимо определить его тип)
- ▶ Способы уничтожения
- ▶ Меры по уничтожению. Гигиенические инструкции должны быть предоставлены для всех препаратов, которые будут использоваться,
- ▶ Результаты проверки эффективности
- ▶ Ответственные лица
- ▶ Документы, управление и хранение

Аудит

- ▶ Литовском стандарте LST EN ISO 19011 (Системы контроля качества и окружающей среды) есть такое определение аудита: аудит - систематический, независимый и документированный процесс, аудиторские доказательства (записи, подтверждение факта или другая информация, относящаяся к критериям аудита и могут быть проверены) для сбора и объективной оценки их для определения критерия аудита (20)

Преимущества аудита

- ▶ Преимущества аудита - выявляет несоответствия и соответствие документации системы безопасности производства пищевых продуктов.
Маркетинг помогает выявить слабые стороны предприятий, предоставляет возможность в обучении.
- ▶ Определяет эффективность процесса и обеспечивает клиентов безопасными пищевыми продуктами и хорошего качества, гарантируя, что записи адекватны.

Процедура внутреннего аудита

- ▶ Аудит - это систематический и документированный процесс сбора доказательств и объективной оценки его.
- ▶ Аудит проводится в соответствии с годовым планом. Внеплановые проверки выполняются при получении рекламного продукта или отрицательной обратной связи по качеству продукции.

Процедура внутреннего аудита

- ▶ Плановый аудит проводится не реже одного раза в год
- ▶ В ходе аудита аудитор заполняет вопросник внутреннего аудита, который используется для подготовки аудиторского отчета.
- ▶ Аудитор суммирует результаты работы в отчете о внутренней ревизии. График действия корректировки указывает крайние сроки выполнения корректирующих действий.

Описание процедур оценки

Eil.N
r

ТРЕБОВАНИЯ

- | Eil.N
r | | ТРЕБОВАНИЯ |
|------------|----------------------------------|--|
| 1. | Санитарная программа | Вымыты ли помещения и оборудование своевременно?
Заполненные журналы: территории, помещения упаковки, производственные помещения, склады сырья и готовой продукции, оборудования и инвентаря, бытовые помещения ? |
| 2. | Программа подготовки персонала | Имеются личные медицинские книги и сертификаты гигиены?
Контролируются сроки документов?
Обучение персонала организовано и записано в учебном журнале? |
| 3. | Программа помещений и территории | Существуют ли меры контроля несоблюдения? Есть в территории видимые загрязненные пятна или источники? Подъездные дороги правильно устроенные? Приемлемые или аккуратные тротуары? Зарегистрированы ли ремонтные работы? Выполняется ли контроль помещений? Достаточная ли вентиляция помещений? Есть ли лампы с защитными крышками? Есть ли горячая и холодная вода, аккуратная канализация, дренажные решетки?) |

Описание процедур оценки

Eil.Nr		ТРЕБОВАНИЯ
4.	Программа оборудования	<p>Контролируете температуру холодильника? Правильно ли заполняете журнал контроля температуры холодильника? Проверяются ли контрольные термометры? Проверяются ли весы? Правильно ли заполнен журнал регистрации термометров и весов? Есть метрологически проверенные сертификаты термометров? Используются ли оборудование, инструменты, внутренняя тара по назначению? Есть маркировка? Выполняется регистрация работ по ремонту оборудования в журналах?</p>
5.	Программа сырья, материалов и готовой продукции	<p>Проверяются ли температура скоропортящихся продуктов в момент принятия, состояние гигиены автомобиля? Составлены ли акты несоответствия качества продуктов ? Где они хранятся?</p> <p>Является ли температура полученных продуктов зарегистрированной?</p> <p>Осуществляется лабораторный контроль выпускаемой продукции по плану ?</p> <p>Предоставляются ли исследовательские протоколы? Являются ли исследования воды своевременные?</p>

Описание процедур оценки

Eil. Nr		ТРЕБОВАНИЯ
6.	Программа сырья, материалов и готовой продукции	<p>Проверяются ли температура скоропортящихся продуктов в момент принятия, состояние гигиены автомобиля? Составлены ли акты несоответствия качества продуктов ? Где они хранятся?</p> <p>Является ли температура полученных продуктов зарегистрированной?</p> <p>Осуществляется лабораторный контроль выпускаемой продукции по плану ? Предоставляются ли исследовательские протоколы?</p> <p>Являются ли исследования воды своевременные?</p>