

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 5

НОРМЫ НАДЛЕЖАЩЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ (НГП) ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ХАССП ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ХАССП



НОРМЫ НАДЛЕЖАЩЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ (НГП) ЯВЛЯЮТСЯ НЕОБХОДИМЫМ УСЛОВИЕМ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ ХАССП

Прежде чем приступить к разработке и внедрению системы ХАССП, важно, чтобы на вашем предприятии были успешно внедрены нормы надлежащей гигиенической практики (НГП). НГП являются предварительным условием для ХАССП и состоят из базовых мер гигиены, которые должны быть приняты на предприятии пищевой промышленности до того, как будет проводиться исследование ХАССП.

Они включают в себя такие вопросы, как утверждение поставщика, спецификации входящих материалов, спецификации готовой продукции и обучение персонала.

Обзор различных аспектов системы НГП на предприятии приведен ниже в этой методической записке.

В зависимости от характера предприятия не все компоненты НГП могут быть применимы к вашим производственным процессам. После того, как определены конкретные предварительные условия, имеющие отношение к вашему предприятию, следует разработать процедуры (см. более подробную информацию о стандартных операционных процедурах и стандартных санитарных операционных процедурах в методической записке № 17) или изучить существующую документацию, чтобы убедиться в наличии надежных мер контроля.

Для каждого предварительного условия можно включить в свою процедуру следующие пункты:

- Название документа. Например, «Политика по управлению стеклом и пластиком».
- Краткое изложение цели предварительного условия. Например, «Предотвратить загрязнение продуктов от стеклянных или пластиковых изделий в производственной среде».
- Какие меры необходимы для достижения желаемого результата. Например, «Стеклянную тару нельзя ввозить в производственную зону».
- Кто будет нести ответственность за соблюдение требований. Например, «Начальник производственного участка должен следить за тем, чтобы стеклянная тара не попадала в производственное помещение».
- Характер и частота любых проверок, которые должны проводиться и кем. Например, «Начальник производственного участка должен ежедневно проверять».

производственное помещение на предмет наличия стеклянной тары перед началом производства».

- Что произойдет, если что-то пойдет не так. Например, «Стеклянная бутылка найдена в производственном помещении. Все сотрудники прошли повышение квалификации по политике в отношении стекла, чтобы предотвратить повторение события».
- Как, где и кем регистрируются эти проверки. Например, «Начальник производственного участка должен задокументировать каждую предпроизводственную проверку на наличие стекла в форме GP1».
- Когда и кем процедура должна быть пересмотрена, например: «Эта политика должна пересматриваться каждые 12 месяцев Производственным директором».

ОБЗОР НОРМ НАДЛЕЖАЩЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ (НГП)

В следующем разделе представлен краткий обзор 35 основных компонентов системы НГП для мясоперерабатывающей промышленности. Список компонентов не является исчерпывающим, поскольку некоторым предприятиям требуются дополнительные компоненты для решения конкретных гигиенических проблем, связанных с их ассортиментом продукции и системами переработки. Можно ознакомиться с руководствами мясной промышленности по надлежащей гигиенической практике для более подробного обсуждения каждого аспекта вашей системы НГП.

1. Расположение пищевого предприятия - Следует провести оценку воздействия соседних предприятий на производство пищевых продуктов и, в частности, потенциальных источников загрязнения. Это особенно важно если есть общие помещения, такие как туалеты, товарные склады и столовые.

2. Планировка и дизайн помещений для пищевых продуктов - В частности, области потенциального перекрестного загрязнения между сырой и готовой к употреблению пищей должны быть идентифицированы и устранены путем соответствующего проектирования планировки помещений. Например, по возможности, сырые продукты следует хранить в отдельных помещениях, от готовой к потреблению продукции. Если это невозможно, следует разграничить определенные зоны в одном помещении, и только тогда, когда это невозможно, следует рассмотреть меры управленческого контроля для контроля за рисками.

3. Структура и состояние пищевых предприятий - Конструкции на пищевых предприятиях должны быть построены из надежных и прочных материалов, просты в обслуживании, чистке и, при необходимости, поддаваться дезинфекции.

4. Контроль пищевых аллергенов - Следует учитывать 14 международно признанных пищевых аллергенов (см. подробности в Методической записке № 6). Если вы находитесь в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) или хотите экспортировать свою продукцию на рынок ЕАЭС, вы должны принять во внимание 14 международно признанных аллергенов плюс аспартам / ацесульфам, что составляет в общей сложности 15 аллергенных веществ для соответствия нормативным требованиям ЕАЭС. По возможности в составе продукта следует избегать включения этих аллергенов; пищевые ингредиенты, содержащие эти аллергены, должны тщательно контролироваться, а другие неаллергенные продукты питания должны быть защищены от перекрестного загрязнения.

5. Контроль температуры - В зависимости от характера выполняемых операций с пищевыми продуктами должны быть доступны соответствующие помещения для нагрева, охлаждения, приготовления, обработки холодом и замораживания пищевых продуктов, для хранения охлажденных или замороженных пищевых продуктов, мониторинга температуры пищевых продуктов и, при необходимости, контроля температуры окружающей среды для обеспечения безопасности и пригодности пищевой продукции.

6. Контроль отходов - Необходимо предусмотреть соответствующие положения для удаления и хранения отходов. Нельзя позволять отходам накапливаться в местах обработки пищевых продуктов, пищевых складах и других рабочих зонах и в прилегающих помещениях, за исключением случаев, когда это неизбежно для надлежащего функционирования бизнеса.

7. Контроль поставщиков - Ингредиенты и расходные материалы должны по возможности закупаться в соответствии со спецификациями у надежных поставщиков. Поставки продуктов животного происхождения, таких как мясо, рыба, молочные продукты и т. д., как правило, должны осуществляться только с предприятий, которые были одобрены соответствующим органом по надзору за пищевой продукцией и имеют приемлемую санитарно-гигиеническую маркировку (для свежих мясных туш) или идентификационную маркировку (для других типов пищевых продуктов животного происхождения).

8. Упаковка - Упаковка должна соответствовать своему назначению, следует рассмотреть возможность хранения упаковки, чтобы снизить риск загрязнения и порчи.

9. Спецификация входящих материалов - Должны быть в наличии действующие спецификации на все сырье (включая упаковку) или услуги, которые могут повлиять на готовый продукт.

10. Спецификация готовой продукции - Должны быть в наличии действующие спецификации для всей готовой продукции.

11. Обучение (см. Методическую записку № 17). Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны находиться под надзором, проходить инструктаж и / или тренинги по вопросам гигиены пищевых продуктов соразмерно их трудовой деятельности. Лица, ответственные за разработку и ведение системы ХАССП, должны пройти соответствующее обучение по применению принципов ХАССП.

12. Договорные услуги (например, вывоз мусора или прачечная) - Должны быть установлены системы, гарантирующие, что все используемые услуги, оказываемые по договору, соответствуют требованиям вашего предприятия. Следует уделить внимание предотвращению загрязнения продуктов или производственных площадей.

13. Борьба с вредителями - Должны быть предусмотрены соответствующие процедуры для предотвращения доступа вредителей в помещения и местам их скопления. В частности, следует принимать меры для предотвращения заражения пищевых продуктов вредителями.

14. Управление стеклом и пластиком - По возможности, стекло или другие хрупкие материалы следует хранить вне помещений или рабочих зон. Там, где они присутствуют, следует принять меры для защиты от поломки, уделяя больше внимания областям, где существует более высокий риск загрязнения продукта.

15. Калибровка устройств измерения и мониторинга - Любое оборудование, используемое для измерения и мониторинга, должно быть достаточно точным и надежным, чтобы обеспечивать уверенность в результатах.

16. Стандартные операционные процедуры (СОП) и Стандартные санитарные операционные процедуры (ССОП) - Предприятие должно действовать в соответствии с задокументированными процедурами и / или рабочими инструкциями, которые обеспечивают производство неизменно безопасного и законного продукта с желаемыми характеристиками качества в полном соответствии планом безопасности пищевой продукции ХАССП (см. более подробную информацию о СОП и ССОП в Методической записке № 17).

17. Дистрибуция - Транспортные средства и контейнеры, используемые для перевозки продуктов, не должны представлять риска для безопасности или качества продуктов.

18. Отзыв продукта. Должны существовать эффективные процедуры для устранения любых рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и для обеспечения полного и быстрого отзыва любой партии готовых пищевых продуктов с рынка. Если небезопасные продукты питания вышли из-под контроля предприятия, об этом следует уведомить соответствующий орган здравоохранения.

19. Контроль документов - Должна существовать система, гарантирующая, что только самые последние версии документов и форм доступны и используются.

20. График аудитов (включая ХАССП / внутренние аудиты) - Необходимо продемонстрировать, что вы проверяете эффективное применение плана безопасности пищевых продуктов в своей производственной деятельности.

21. Жалобы клиентов - Жалобы клиентов следует рассматривать и анализировать по существу. Собранную информацию следует использовать для выявления проблем, которые привели к жалобе, с целью уменьшения их повторения.

22. Отслеживание несоответствий - Процедуры должны определять необходимые действия для выявления и устранения корневой причины несоответствий. Все исправления должны регистрироваться - эта информация требуется для прослеживаемости.

23. Микробиологический контроль - Инспекции и анализы, которые необходимы для подтверждения безопасности, законности и качества продукции, должны проводиться с использованием соответствующих процедур, средств и стандартов.

24. Профилактическое обслуживание - Для установок и оборудования должна существовать эффективная программа технического обслуживания. Выполняемые действия должны предотвращать загрязнение и снижать вероятность поломки.

25. Прослеживаемость - Системы должны быть такими, чтобы все партии сырьевых материалов (включая упаковку) можно было проследить от поставщика на всех этапах переработки и отгрузки потребителю и обратно (т.е. прослеживаемость от покупателя обратно к поставщикам сырья).

26. Коммунальные услуги (воздух, вода, энергия) - Маршруты распределения коммунальных сетей должны быть спроектированы таким образом, чтобы минимизировать риск загрязнения.

27. Пригодность оборудования, очистка и техническое обслуживание. Оборудование и контейнеры, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы при необходимости их можно было надлежащим образом чистить, дезинфицировать и обслуживать во избежание загрязнения пищевых продуктов.

28. Меры по предотвращению перекрестного заражения - Должны существовать системы для предотвращения, контроля и обнаружения заражения (например, физического, химического, аллергенного и микробиологического).

29. Уборка и дезинфекция - Для мытья пищевых продуктов, посуды и оборудования должны быть предусмотрены соответствующие помещения, обозначенные соответствующим образом. В таких помещениях должно быть достаточное снабжение горячей и холодной питьевой водой, где это необходимо. При необходимости следует разработать и внедрить подходящие процедуры дезинфекции.

30. Гигиена персонала и помещения для сотрудников - Важны надлежащие методы личной гигиены. Персонал должен понимать риск перекрестного заражения пищевых продуктов и принимать соответствующие меры для минимизации этого риска. Весь персонал, посетители и подрядчики должны соблюдать все требования личной гигиены.

31. Дополнительная обработка - важно, чтобы при дополнительной обработке продукта он использовался, хранился и обрабатывался таким образом, чтобы не ставить под угрозу безопасность, качество, прослеживаемость и соответствие нормативным требованиям.

32. Складирование - Складские помещения для сырья (включая упаковку), незавершенного производства и готовой продукции должны соответствовать назначению и не создавать риска загрязнения.

33. Информация о продукте / осведомленность потребителей - Информация должна предоставляться потребителям в соответствии с национальными правилами в отношении маркировки пищевых продуктов и информации для потребителей. Если вы планируете экспортировать свою продукцию в другую страну, вы должны соответствовать нормативным требованиям целевого рынка.

34. Контроль загрязнения - Должны существовать соответствующие средства и процедуры для контроля риска заражения от опасностей (химических, биологических, физических и аллергенов).

35. Возвращение к работе - Необходимо принять меры для сведения к минимуму риска загрязнения продукта персоналом при возвращении на работу после перерывов на отдых или после отсутствия по причине болезни.