

ИНСТРУКЦИЯ

Инструкция по составлению плана самоконтроля при обработке пищевой продукции

1. Введение

Начиная обработку пищевой продукции, вы должны постоянно контролировать соответствие пищевой продукции и ее обработки требованиям (самоконтроль), а также применять меры для обеспечения соответствия. Применяемые меры необходимо описать в плане самоконтроля. Самоконтроль и оформленный письменно план самоконтроля образуют систему самоконтроля.

Настоящая инструкция служит вспомогательным материалом при составлении и управлении планом самоконтроля для обработчиков пищевой продукции, ведущих свою деятельность в частном жилом доме (в т. ч. для заведений общественного питания). Кроме того, здесь даются дополнительные указания по гигиенической и безопасной обработке пищевой продукции.

2. Понятия, применяемые в инструкции

Изготовление пищевой продукции – это любая деятельность, изменяющая первоначальный продукт: такая как, например, разделка, очистка от кожуры или кожи, помол, охлаждение, заморозка, измельчение, квашение, соление, нагревание, копчение, отстаивание (выдерживание), сушение, маринование, добавление приправ, экстракция или комбинация этих процессов, а также дальнейшая обработка полученного продукта.

План самоконтроля – план, в котором записаны все операции, связанные с обработкой пищевой продукции, сопутствующие им риски и методы оценки, устранения и предупреждения рисков или снижения их до приемлемого уровня.

- **Риск** – любой биологический, химический или физический фактор, который может вызвать загрязнение пищевой продукции.
- **Наблюдение** – запланированное и осуществляемое в виде определенных процедур наблюдение за процессом, чтобы оценить, находится ли ситуация под контролем.
- **Корректирующая деятельность** – средства и меры, принимаемые в случае, если в ходе наблюдения выяснится, что ситуация вышла из-под контроля.

3. Этапы составления плана самоконтроля

Лицо, изготавливающее пищевую продукцию в частном жилом доме, несет ответственность за безопасность пищевой продукции с момента приема товара до его выдачи, и описывает принимаемые для этого меры в плане самоконтроля. В плане самоконтроля необходимо расписать деятельность всего предприятия, а также методы для обеспечения безопасности пищевой продукции и ее соответствия требованиям.

Если на крупном предприятии для этой цели формируется команда, состоящая из разных экспертов, то на малом предприятии составителем плана является всего один человек: например, сам владелец предприятия. При отсутствии соответствующего опыта рекомендуется воспользоваться помощью экспертов или литературы. Поскольку **план самоконтроля должен содержать операции, выполняемые конкретно вашим предприятием**, то в ходе его подготовки необходимо тщательно продумать все операции и процессы.

План самоконтроля – подлежащий внесению изменений документ, что означает, что в плане необходимо соответствующим образом отражать каждое изменение, связанное с реорганизацией в сфере строительства, технологий, организации труда или прочих сферах.

Настоящая инструкция основывается на принципах HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Система анализа рисков и критических контрольных точек*). Это – процесс, помогающий вам рассмотреть,

как вы обрабатываете пищевую продукцию и ознакомиться с операциями, на которые вы должны обращать больше внимания в процессе обработки пищевой продукции для обеспечения ее безопасности.

НАССР включает следующие шаги:

1. Проводится анализ рисков и устанавливается, что может пойти не так.
2. Определяются самые важные точки, где что-то может пойти не так (в т. ч. определяются критические контрольные точки, или ККТ, на том этапе или тех этапах, где чрезвычайно необходим контроль для предотвращения риска, его устранения или снижения до необходимого уровня).
3. Определяются критические пределы для каждой ККТ (например, температура/время выпечки).
4. Для предотвращения возникновения проблем осуществляется контроль ККТ (наблюдение).
5. Принимается решение о том, что делать, если что-то пойдет не так (корректирующие операции).
6. Необходимо удостовериться, что ваш план НАССР работает (верификация).
7. Сохраняются данные обо всем вышеперечисленном (документирование).

При проведении/составлении анализа рисков и установлении и планировании потенциальных операций контроля/наблюдения/коррекции вы можете воспользоваться описанием рисков и операций, представленным в таблицах, описывающих этапы инструкции. Выберите вариант, связанный с деятельностью вашего предприятия и при необходимости дополните/измените его.

На титульном листе плана самоконтроля указывается название, адрес, контактные данные (телефон, электронная почта) предприятия, а также имя, фамилия и должность лица, организующего обработку, его должность, подпись и дата; несущий(-ие) ответственность за самоконтроль лицо(-а) с его (их) контактными данными.

Пример:

План самоконтроля

Имя и адрес обработчика:	
Название и адрес местонахождения предприятия-обработчика (уезд, город/волость, деревня, дом)	
Контактный телефон и адрес электронной почты предприятия	
Имя и фамилия лица, ответственного за обработку	
Лицо, ответственное за составление плана самоконтроля	

В плане самоконтроля необходимо отразить нижеследующую информацию (содержание):

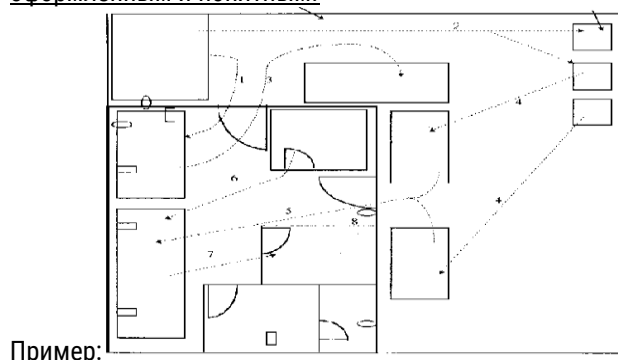
1. План расположения.
2. План помещения с размещением устройств и оборудования, а также место водоснабжения/мытья рук.
3. Этапы, связанные с изготовлением пищевой продукции:
 - a. Запасание/поставка/прием пищевой продукции, в т. ч. прослеживаемость и ведение учета пищевой продукции.
 - b. Хранение пищевой продукции.
 - c. изготовление и обработка пищевой продукции.
 - i. Описание продукции/техническое описание пищевой продукции.
 - ii. Технологическая схема.
 - iii. Краткое описание технологии.
4. Очистка и дезинфекция.
5. Личная гигиена.
6. Здоровье работника.
7. Уничтожение вредителей.
8. Обработка отходов.
9. Водоснабжение.
10. Лабораторные исследования.
11. Жалобы и подозрения на инфекционные заболевания пищевого происхождения, отзыв опасной пищевой продукции.
12. Обучение работников.

13. Доставка пищевой продукции.
14. План ознакомления работников с планом самоконтроля.
15. Составление и хранение документации в сфере самоконтроля.
16. Порядок периодического пересмотра системы самоконтроля.

План расположения и помещений предприятия

1. составить **план расположения**, на котором указать границы участка, расположенные на грунте здания, строения и т. п., где осуществляется изготовление пищевой продукции и связанные с ним операции (например, здания, где осуществляется изготовление, упаковка, хранение пищевой продукции, расположенная за пределами здания коптильня). На плане необходимо указать также место водозабора в случае, если обработчик использует воду, взятую из собственного колодца/шахты.
2. составить **план помещений**, где осуществляется **обработка пищевой продукции**, на котором будет указано расположение помещений, в т. ч. расположение оборудования и устройств в помещениях, а также место водозабора/мытья рук и туалет. На плане необходимо указать название и номер позиции помещения, устройства или оборудования. Например:
 - укажите на плане устройства и подпишите, какому номеру какое устройство соответствует и при необходимости уточните, для чего устройство используется. Например, №1 – холодильник (от +2 °С до +6 °С) для хранения сырья, № 4 – печь, № 6 – холодильник для хранения готовых изделий и т. д.
 - нанесите на план пути перемещения пищевой продукции, упаковочных материалов, отходов и работников. Пути перемещения нанесите на план разными цветами и поясните значение разных цветов.

План расположения и помещений можно составить в свободной форме, однако он должен быть корректно оформленным и понятным.



Изготовление и обработка пищевой продукции

Запасание/поставка пищевой продукции, ведение наблюдения и учета

Необходимо описать, как организовано **запасание/поставка пищевой продукции**, т. е. где/у кого приобретается продукция или, к примеру, пояснение, что пищевую продукцию выращивают/собирают самостоятельно и т. д.; при обороте запасов пользуйтесь принципом «первым пришел – первым ушел» или «продукт с наиболее близким сроком реализации используется первым».

Пример:

ЭТАП: запасание/поставка/покупка прием

Примеры запасаемого сырья/готовой пищевой продукции: -

Что может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять в связи с этим? (Контроль/критические пределы)	Как я могу это проконтролировать? (Наблюдение/верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (Корректирующая деятельность)
---------------------------------	---	--	--

Заражение пищевой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление	Покупайте продукцию у надежного поставщика с хорошей репутацией и ведите перечень поставщиков.	Проверьте, является ли поставщик зарегистрированным обработчиком пищевой продукции. Проверьте чистоту транспортного средства, перевозящего пищевую продукцию.	Не принимайте пищевую продукцию, если вам кажется, что она небезопасна для использования и смените поставщика.
Рост бактерий, вызывающих отравление, в охлажденной пищевой продукции.	Проверьте, хранится ли охлажденная продукция при температуре ниже 6 °С. Проверьте, поставляется ли подвергнутая глубокой заморозке пищевая продукция в замороженном виде при температуре ниже -18 (-3) °С и сразу поместите ее в морозильник. Убедитесь, что сроки хранения всей замороженной пищевой продукции соблюдены.	Проверьте температуру охлажденной пищевой продукции. Убедитесь, что подвергнутая глубокой заморозке пищевая продукция не разморозилась. Проверьте сроки хранения поставленной продукции.	Не принимайте охлажденную продукцию, если ее температура превышает 6 °С. Не принимайте подвергнутую глубокой заморозке продукцию, если на ней есть признаки разморозки. Не принимайте пищевую продукцию, срок употребления которой («годен до») прошел.
Перекрестное заражение от сырой пищевой продукции на готовую продукцию.	При поставке/приеме/покупке храните сырую и готовую пищевую продукцию отдельно. Убедитесь, что пищевая продукция защищена с помощью правильной упаковки/контейнера. Снимите с готовой продукции наружную упаковку до того, как поместите продукт в чистую зону.	Убедитесь, что сырая и готовая продукция хранятся отдельно. Наблюдайте за действиями работников во время привоза пищевой продукции. Проверьте упаковку/контейнеры и состояние пищевой продукции на предмет отсутствия на них признаков загрязнения и/или заражения. Убедитесь, что в чистой зоне нет наружной упаковки.	Не принимайте пищевую продукцию, если вам кажется, что она небезопасна для использования, и перепроверьте поставщика. Не принимайте пищевую продукцию без упаковки или упаковка которой порвана, испачкана или заметно загрязнена. Лучшее обучение/повышение квалификации работников.

Рекомендации по запасанию пищевой продукции, ведению наблюдения и учета за ней

Вы должны уметь устанавливать каждое лицо, от которого был поставлен пищевой продукт или вещество, предназначенные для добавления в пищевую продукцию (см. форму образца в п. 17, Форма 1). Вы должны указать все детали в отношении всех поставщиков на странице с перечнем поставщиков.

В плане самоконтроля необходимо определить и описать операции и соответствующую форму документа, в котором ведется учет закупленных товаров (пищевая продукция и прочие вспомогательные материалы) – что, когда, где/от кого и в каком количестве было закуплено и продано.

Поскольку каждый пищевой продукт и каждое вещество, запасаемые на предприятии, должны прослеживаться, рекомендуется сохранять все счета и чеки, таким образом можно самостоятельно выполнить проверку или передать данные служащему надзора. Документация должна содержать

подробные данные о пищевой продукции, в т. ч. детальные данные о поставщике и количестве принятого пищевого продукта, а также о дате его приема и т. д.

Обеспечение прослеживаемости и ведение учета является средством управления рисками обработчика. Это важно, прежде всего, потому, что если на рынке появится изготовленная вами пищевая продукция, которая не соответствует требованиям, или есть подозрения, что она не соответствует требованиям, вы или служащий по надзору сможете быстро изъять или отозвать из продажи продукты, представляющие потенциальную угрозу для здоровья человека. Для решения таких ситуаций у вас должна быть возможность установить, из какого сырья, что и сколько было изготовлено, а также что, кому, когда и сколько было вами поставлено. Важно, чтобы в любой момент можно было без промедления отозвать с рынка пищевую продукцию, вызывающую сомнения. Для обеспечения этой возможности все обработчики пищевой продукции должны вести учет получаемого и продаваемого товара, а также связанных с ним операций (см. форму образца в п. 17 Инструкции, Формы 2 и 4).

В связи с поставкой товаров необходимо описать поставку товара. Если обработчик пищевой продукции самостоятельно транспортирует к месту обработки пищевую продукцию, нуждающуюся в поддержании особой температуры (например, мясо), в плане самоконтроля должны быть указаны операции, которыми обеспечивается то, что температура пищевой продукции во время транспортировки не поднимется выше дозванного предела;

- Например, если вы покупаете пищевую продукцию с оптового склада, у розничного продавца или в другом месте, убедитесь, что транспортное средство, используемое для транспортировки пищевой продукции, чисто, и что вы переносите охлажденную или подвергнутую глубокой заморозке продукцию на место максимально быстро и помещаете ее прямо в холодильник или морозилку. Вы можете использовать изолированные холодильные пакеты или ящики. Сырую и готовую пищевую продукцию необходимо хранить отдельно. Это необходимо для предотвращения перекрестного заражения.

В плане необходимо описать, как и что проверяется относительно пищевой продукции до ее приема и использования (например, качество, срок реализации, при необходимости температура. Перед применением пищевой продукции необходимо убедиться, что она соответствует требованиям. Несоответствующую требованиям пищевую продукцию (например, некачественная продукция, продукция, у которой закончился или заканчивается срок реализации) нельзя использовать.

3.1.1 Хранение пищевой продукции. Рекомендации по хранению пищевой продукции. Хранение охлажденной пищевой продукции.

Если на предприятии обрабатывают пищевую продукцию, которую нужно хранить в холодильнике, т. е. в охлажденном виде, для обеспечения непрерывности холодильной цепи необходимо регулярно проверять, чтобы в холодильнике была обеспечена температура, требуемая для соответствующей пищевой продукции; необходимо регулярно проверять качество и срок реализации пищевой продукции, содержащейся в холодильнике и следовать принципу «получено первым, уходит первым». Пищевую продукцию, срок реализации которой закончился, необходимо устранить из обработки, поскольку ее пищевая безопасность может быть утрачена.

Важно правильно применять охлаждающие устройства, чтобы хранить пищевую продукцию при надлежащей температуре. Следуйте инструкциям производителя по применению холодильников и холодильных прилавков. В холодильнике нельзя хранить слишком много пищевой продукции, должно быть обеспечено обращение холодного воздуха. Помните, что охлажденную пищевую продукцию необходимо хранить при температуре 6 °C или ниже. Для достижения этого рекомендуется настроить холодильники на температуру 5 °C или ниже.

Вы должны проверять температуру охлаждающих/холодильных устройств не реже одного раза в день. Часть устройств снабжена электронным дисплеем или экраном, на котором указана температура, на которую они настроены. На экране можно следить за температурой в устройстве. Для того чтобы убедиться в том, что информация на дисплее верна, вы должны периодически проверять температуру в холодильнике с помощью термометра (см. форму образца, п. 17 Инструкции, Форма 3).

Не храните пищевую продукцию в открытой емкости. Поместите пищевую продукцию в чистую закрытую емкость. В плане самоконтроля необходимо описать, что делается в случае если температура холодильника повышается сверх разрешенной нормы или если холодильник не работает (например, выключен на время чистки или размораживания или в нем произошла поломка).

Например: если Ваш холодильник сломался, используйте другой холодильник или перенесите пищевую продукцию в холодную зону (например, зимой). Если у вас часто случаются проблемы с холодильным оборудованием, подумайте, подходит ли такое оборудование вашему предприятию.

Хранение и разморозка замороженной пищевой продукции. При заморозке пищевая продукция хранится дольше, поскольку бактерии и/или дрожжевые грибки при очень низкой температуре не растут. Однако заморозка не убивает бактерии. Морозильники должны работать на температуре не выше -18°C . Замороженную пищевую продукцию необходимо помещать в морозильник сразу после приема. Сырая и готовая пища должны быть тщательно упакованы и разделены в морозильнике, чтобы избежать перекрестного загрязнения. Срок хранения необходимо регулярно проверять и заменять запасы. Свежая пищевая продукция, которую вы замораживаете на своем предприятии должна быть маркирована датой, чтобы быть уверенными, что вы используете ее в течение подходящего промежутка времени (например, в течение одного месяца). Сроки хранения бывают разными и зависят от вида пищевой продукции и вашего морозильника. Морозильники необходимо регулярно размораживать и чистить в соответствии с рекомендациями производителя.

Если замороженная пищевая продукция начинает размораживаться, в ней могут начать расти бактерии, вызывающие пищевое отравление. Если вы заметили, что морозильник неисправен, вы должны сделать следующее:

Пищевую продукцию, которая еще заморожена (т. е. твердая и покрытая льдом), необходимо перенести в другой морозильник. Если другого морозильника нет, разморозьте пищевую продукцию. Пищевую продукцию, которая начала подтаивать (т. е. становится мягче и/или выделять жидкость), необходимо перенести в подходящее место, где можно продолжить размораживание и затем без промедления использовать размороженные продукты. Полностью размороженную продукцию (например, сырое мясо, птицу и рыбу) необходимо подвергнуть термической обработке. Пищевую продукцию, которая хранилась в замороженном виде, нельзя повторно замораживать, если она начала подтаивать. Ее необходимо использовать сразу.

Рекомендации по разморозке

Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут расти в пищевой продукции, которая не была тщательно разморожена. Пищевая продукция должна полностью разморозиться перед термической обработкой (если производитель не рекомендует готовить ее именно в замороженном виде или у вас нет проверенного безопасного метода). Если пищевая продукция все еще заморожена или частично заморожена, ее термическая обработка занимает больше времени. Пищевая продукция может быть готовой снаружи, но не готовой внутри, что означает, что она может содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление.

Если вы размораживаете мясо/птицу/рыбу, то держите их отдельно от других продуктов и в подходящей для хранения емкости, чтобы избежать перекрестного загрязнения. Если пищевая продукция разморожена, вы должны ее использовать в течение одного дня.

Возможности разморозки пищевой продукции

1. Помещение пищевой продукции в холодильник позволяет поддерживать безопасную температуру пищевой продукции во время разморозки. Идеально было бы запастись достаточным количеством времени и пространства, чтобы размораживать небольшое количество пищевой продукции в холодильник.
2. Вы можете поместить пищевой продукт в емкость с крышкой и поместить под текущую холодную воду. Холодная вода ускоряет разморозку и не дает поверхности продукта перегреться. Если вы размораживаете мясо птицы под текущей холодной водой, убедитесь, что ее брызги не загрязняют другие продукты или поверхности. После разморозки очистите и продезинфицируйте раковину и окружающее его пространство.
3. Пищевую продукцию можно быстро размораживать в микроволновой печи на режиме «разморозка». Этот метод не рекомендуется применять в отношении продуктов, которые не планируются сразу подвергать термической обработке, поскольку температура их поверхности может подняться, позволяя расти бактериям, вызывающим пищевое отравление.
4. Вы можете размораживать пищевую продукцию и при комнатной температуре. При комнатной температуре продукты размораживаются достаточно быстро, но при разморозке становятся слишком теплыми, что может вызывать рост бактерий, вызывающих пищевое отравление. Этот метод не рекомендуется применять для разморозки готовых продуктов, которые вы приготовили сами и которые после разморозки больше не нужно готовить или разогревать. Кроме того, этот метод не подходит для разморозки объемных пищевых продуктов, например, птичьей туши, кусок мяса. В таком случае поверхность пищевого продукта быстро размораживается до комнатной температуры, а внутри

продукт остается замороженным. На поверхности может начаться рост бактерий, вызывающих пищевое отравление. Лучше всего размораживать пищевую продукцию в холодильнике.

5. В отношении закупленных готовых пищевых продуктов, например, замороженных пирожных и тортов, при разморозке следуйте инструкциям производителя.

Проверка

Если вы считаете, что пищевая продукция разморозилась, ее нужно проверить. Пищевой продукт может быть размороженным снаружи, но внутри совершенно ледяным.

1. С помощью руки, шпажки или зондового термометра проверьте, есть ли в продукте лед (для готовой продукции необходимо применять отдельный термометр, а зонд необходимо мыть и дезинфицировать как до, так и после использования).
2. В случае мяса птицы проверьте, гнутся ли у нее суставы.

Если пищевая продукция полностью не разморожена:

- Продолжайте размораживать продукт, пока лед не исчезнет. Перед термической обработкой или повторного разогрева вновь проверьте продукт.
- Ускорьте размораживание, например, путем помещения продукта под проточную холодную воду или в микроволновую печь.

Если у вас есть проблемы с разморозкой пищевой продукции, взвесьте следующие варианты:

- Измените метод разморозки на более безопасный, например, размораживайте меньшие количества продукции.
- Убедитесь, что на разморозку затрачено достаточно времени.
- Знайте сами безопасные методы разморозки и напоминайте о них работникам.
- Усиьте контроль за действиями работников.
- Если на своем предприятии вы размораживаете много пищевой продукции, подумайте о приобретении отдельной холодильной камеры для этих целей.

Пример:

ЭТАП: разморозка

Примеры пищевых продуктов

Что может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять в связи с этим? (Контроль/критические пределы)	Как я могу это проконтролировать? (Наблюдение/верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (Корректирующая деятельность)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление.	<p>Убедитесь, что замороженные пищевые продукты, особенно мясо птицы и большие куски мяса, тщательно размораживаются перед термической обработкой, если производитель не рекомендовал иного.</p> <p>В подробностях опишите методы разморозки пищевой продукции.</p> <p>Если размороженную пищевую продукцию сразу не подвергнуть термической обработке, на ней указывается дата, и продукт хранится в охлажденном виде и</p>	<p>Убедитесь, что пищевая продукция полностью разморозилась:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверьте с помощью руки, шпажки или зондового термометра, есть ли в продукте лед; (Вымойте и продезинфицируйте зонд до и после использования). • В случае мяса птицы проверьте, сгибаются ли у нее суставы. <p>Наблюдайте за действиями работников.</p>	<p>Размораживайте дольше.</p> <p>Усиленный контроль действий/лучшее обучение/повышение квалификации работников</p>

	подвергается термической обработке в течение 24 часов.		
Перекрестное загрязнение с сырой пищевой продукцией на изготовленную.	Во время разморозки храните сырую и готовую пищевую продукцию отдельно. Уточните метод.	Регулярно проверяйте, как размораживается пищевая продукция.	Выбросите изготовленную пищу, которая может быть загрязнена. Очистите и продезинфицируйте загрязненные зоны. Пересмотрите обучение работников.

Хранение при комнатной температуре. Сухие продукты, такие, как рис и муку, нужно хранить в чистых и сухих помещениях с хорошей вентиляцией. Пищевую продукцию нельзя хранить на полу. Пищевую продукцию можно хранить в закрытых емкостях для хранения (контейнерах), которые подходят для соприкосновения с пищевой продукцией. Если вы перекладываете продукты из оригинальной упаковки в емкости для хранения, необходимо сохранить перечень ингредиентов продукта, чтобы знать, какие ингредиенты могут вызвать аллергию. На емкости для хранения необходимо также указать срок хранения.

Разбухшая или вздувшаяся упаковка может означать, что бактерии и/или дрожжевые грибки начали расти в продукте или напитке. Выбрасывайте все продукты с поврежденной вакуумной упаковкой, вздувшейся упаковкой или жестяные банки с большими вмятинами. Убедитесь, что крышки и пробки бутылок и банок плотно закрыты и уплотнители целы.

Фрукты и овощи нужно хранить в прохладном помещении, не на полу. Их нужно хранить отдельно от подвергнутых термической обработке готовых продуктов, чтобы предотвратить загрязнение готовой пищевой продукции грязью и бактериями.

Перекрестное загрязнение. Важно разделять сырую и готовую пищевую продукцию для предотвращения распространения вредоносных бактерий, вызывающих пищевое отравление, например, E. coli 0157, Salmonella spp и других.

Если возможно, для хранения сырой и готовой пищевой продукции необходимо использовать отдельные холодильники. Если эти продукты находятся в том же холодильнике, то свежие мясо/птицу/рыбу необходимо хранить всегда ниже готовой пищевой продукции и в отдельной части холодильника в закрытых сосудах. Это помогает предотвратить распространение бактерий, вызывающих пищевое отравление, с сырой пищевой продукцией на готовую, например, при протекании мяса. При помещении продуктов в холодильник работники должны также быть очень осторожны, чтобы не запачкать одежду и руки сырой едой.

Пищевую продукцию необходимо хранить в накрытом виде, чтобы защитить ее от бактерий, вызывающих пищевое отравление и предотвратить физическое загрязнение. Это особенно важно в отношении готовой пищевой продукции. Для накрывания пищевой продукции подходит фольга, пищевая пленка, пластиковые коробки с крышкой. Вся упаковка должна подходить для соприкосновения с пищевой продукцией.

Другие сырые продукты, например, невымытые фрукты и овощи, могут тоже быть источником бактерий, вызывающих пищевое отравление (например, E. Coli 0157), и их также нужно хранить отдельно от готовых продуктов.

Если вы считаете, что готовые продукты не хранились отдельно от свежих мяса/птицы/рыбы, яиц или невымытых фруктов и овощей, выбросите их.

Очень важно хранить средства, применяемые для упаковки готовой продукции в чистой зоне отдельно от сырой пищевой продукции и использовать их только для готовых продуктов.

В плане самоконтроля нужно описать условия хранения разных пищевых продуктов и операции, связанные с предотвращением рисков.

Пример:

Наименование продукта	Место хранения (помещение или	Необходимая температура	Периодичность контроля
-----------------------	-------------------------------	-------------------------	------------------------

	устройство)		
продукт, для которого нужна определенная температура	холодильник	от +2 до +6°C	
замороженный продукт	морозильник	не выше -18°C	
продукт, который хранится при комнатной температуре			

Этап: хранение

Перечень продуктов (перечислите продукты, важные для данного этапа):

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление в охлажденной готовой продукции.	Храните при температуре ниже 6 °C.	<p>Измерьте температуру пищевой продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> измерив температуру хранящейся в холодильнике пищевой продукции на поверхности или внутри продукта. <p>(При измерении внутренней температуры пищевого продукта вымойте и продезинфицируйте зонд до и после использования.)</p> <p>Измерьте температуру воздуха,</p> <ul style="list-style-type: none"> поместите термометр в холодильник и следите за показаниями термометра. 	<p>Если измеренная температура пищевого продукта выше 6 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Определите, безопасна ли пищевая продукция для употребления или необходимо ее отправить обратно. Это зависит от времени и температуры, сколько пищевой продукт находился при температуре выше 6 °C. Проверьте режим работы холодильника и при необходимости измените его. Вновь измерьте температуру и запишите данные. Если температуру нельзя настроить на уровне ниже 6 °C, свяжитесь с техником. Если это возможно, поместите пищевой продукт в другой холодильник. Храните пищевую продукцию правильно, чтобы предотвратить перекрестное

			загрязнение.
	Выполняйте ротацию запасов на складе, чтобы пищевая продукция не хранилась слишком долго. Убедитесь, что пищевая продукция с высоким риском, включая изготовленную на предприятии, маркирована сроком хранения.	Каждый день проверяйте срок хранения пищевой продукции.	Выбрасывайте пищевую продукцию, если срок ее хранения истек.

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
Загрязнение охлажденной готовой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление.	Здесь есть два варианта, выберите один из них: Либо 1. Храните готовую пищевую продукцию отдельно от сырых продуктов, а готовую продукцию храните в отдельном холодильнике/морозильнике/зоне. или 2. Храните готовую пищевую продукцию в закрытых емкостях, выше сырых продуктов, готовая пищевая продукция должна быть четко отделена и находиться в легко отличимой части холодильника/морозильника.	Регулярно контролируйте, как хранится пищевой продукт.	Выбрасывайте готовую продукцию, если она может быть загрязнена.

3.1.2 Изготовление и обработка пищевой продукции

В плане самоконтроля необходимо описать все этапы, связанные с изготовлением и обработкой пищевой продукции, начиная с приемки пищевой продукции и заканчивая ее доставкой потребителю, в т. ч. на каждом этапе необходимо указать как условия термической обработки, так и хранения пищевой продукции до выдачи потребителю, в т. ч. термические промежутки и сроки хранения.

Описание продукта и техническое описание пищевой продукции

В описании продукта и техническом описании пищевой продукции (установленном Законом о пищевой продукции), на малом производстве, как правило, рассматривается почти идентичная информация, поэтому разумно собрать эту информацию в одно описание продукта.

Описание продукта или техническое описание пищевой продукции содержит следующие данные:

- описание продукта;
- состав продукта (полный список используемых ингредиентов);
- свойства продукта (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели) и методы их оценки (например, органолептические, лабораторные);
- технологические приемы изготовления пищевой продукции (например, пастеризация, стерилизация);
- упаковочные материалы, упаковка;
- маркировка;
- срок хранения;
- инструкция по хранению;
- инструкция по употреблению;
- требования по хранению и продаже, в т. ч. требования к перевозке пищевой продукции.

Составленное вами техническое описание и вносимые в него изменения должны оформляться как документ, в котором должна быть указана также дата его оформления и подтвержденные подписью имя, фамилия и должность составителя.

Если в частном жилом доме ведется предпринимательская деятельность в сфере продовольствия, действуйте так:

1. В случае организации питания в частном жилом доме составьте перечень изготавливаемых продуктов. Если их перечень короткий, выпишите все – например, гамбургер, салат, картофель фри, кофе, чай, сладкие булочки. Если же перечень очень длинный, и меню каждый день изменяется, выпишите продукты по группам – супы, вторые блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, смешанные блюда и т. д. Используйте те термины, которые характерны конкретно для вашего предприятия и меню.
2. Внесите изготавливаемые продукты в одну графу, а во вторую – количество, сколько их изготавливает предприятие в течение определенного периода. Период выбирайте сами, но рекомендуется учитывать по дням или неделям. Количества укажите в (кило)граммах или порциях/штуках.

Например:

Изготавливаемая пищевая продукция: среднее количество пищевой продукции, изготавливаемой за день (в порциях/штуках).

Супы:	25 кг
Свежие салаты:	15 кг
Вторые блюда:	45 кг

В случае если изготавливаемая на предприятии продукция продается за пределами предприятия, относительно этих продуктов должно составляться или выбираться техническое описание продукта, в котором должны содержаться, по меньшей мере, следующие данные:

- название продукта;
- показатели, характеризующие готовый продукт и его ингредиенты;
- методы оценки соответствия требованиям;
- требования к упаковке и маркировке;
- условия перевозки и хранения.

При описании потребительской группы дается обзор группы потребителей, на которую ориентирован продукт (например, другие обработчики, обычные потребители, маленькие дети, потребители с пищевыми потребностями, отличающимися от обычных и т. д.).

Образец технического описания продукта можно найти в конце инструкции.

Составление и утверждение технологической схемы процесса

На технологической схеме необходимо указывать все операции процесса начиная с приема сырья, проходя весь процесс обработки и заканчивая продажей. Для каждой группы продукции (при необходимости для продукта) должна быть составлена своя схема. Технологическая схема должна отражать реальный процесс. Необходимо следить за тем, чтобы порядок этапов производственного процесса был указан правильно. На схеме отмечают важные с точки зрения пищевой безопасности параметры (например, время, температура, pH). На технологической схеме должны быть отражены

реальные параметры производственного процесса, поскольку достоверный анализ рисков основывается именно на этих данных.

Когда технологическая схема готова и соответствует реальной ситуации, лицо, ответственное за план самоконтроля, утверждает ее подписью и числом.

Поскольку на технологической схеме трудно разместить все данные и параметры, при необходимости к схеме прилагается краткое описание производственного процесса. **В кратком описании производственного процесса** необходимо кратко расписать этапы, представленные на технологической схеме, чтобы понять их суть. Очень важные параметры – время и температура.

Пример технического описания, технологической схемы и краткого описания производственного процесса можно найти в п. 1 Инструкции, Форма 6.

Пример в связи с анализом рисков:

ЭТАП: изготовление

Примеры пищевых продуктов:

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
Рост в готовой пищевой продукции бактерий, вызывающих пищевое отравление.	Время, когда пищевая продукция находится вне холодильника, достаточно короткое. Доставляйте из холодильника одновременно только небольшие и необходимые количества пищевой продукции.	Следите за действиями работников.	Оцените, безопасна ли для употребления готовая пищевая продукция. Выбросите небезопасную пищевую продукцию. Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников.
Загрязнение готовой пищевой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут находиться на пищевой продукции, поверхностях, посуде, устройствах и упаковке.	В этой части примите следующее решение: Обеспечьте отдельное <i>чистое помещение или зону**</i> только для обработки/изготовления готовой продукции.	Проверяйте, используется ли чистое помещение или зона только для готовой пищевой продукции.	Взвесьте, безопасна ли пищевая продукция для употребления. Выбросите пищевую продукцию, которая небезопасна. Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников.

**** Чистая зона – это помещение** или зона в помещениях предприятия пищевой промышленности, где обрабатывается только готовая продукция. В этой зоне нельзя обрабатывать сырую пищевую продукцию. Чистую зону можно устроить постоянно в одном и том же месте или временно выделить для этого зону в помещении, которую необходимо предварительно тщательно очистить и продезинфицировать. Во временной чистой зоне должно быть чистое оборудование для хранения устройств и упаковки для готовой пищевой продукции также тогда, когда временная чистая зона не используется.

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)

	<p>В этой части есть два варианта, выберите один из них:</p> <p>либо</p> <p>применяйте легко различимые, например, отмеченные разными цветами разделочные доски, посуду, ножи, щипцы или прочие инструменты для готовой пищевой продукции.</p> <p>или</p> <p>Используйте посудомоечную машину, чтобы очищать и дезинфицировать разделочные доски, ножи, щипцы и другие средства, если вы не можете использовать отдельные инструменты.</p> <p>или</p> <p>Используйте подходящий метод, чтобы дезинфицировать средства при высокой температуре.</p>	<p>Убедитесь, что отмеченные отдельным цветом разделочные доски, посуду, ножи, щипцы или прочие инструменты используются только для готовой пищевой продукции и хранятся в чистой зоне.</p> <p>Убедитесь в исправности посудомоечной машине и ее регулярном обслуживании и эксплуатации согласно инструкциям производителя.</p>	<p>Контроль/лучшее обучение работников</p> <p>Перемойте разделочные доски, емкости для хранения, ножи, щипцы и прочие инструменты, а также другие средства и выполните обслуживание посудомоечной машины или замените ее.</p>
	<p>В этой части вы должны применить <u>все варианты</u> из нижеследующих:</p> <p>Комплексное оборудование, например, вакуумные упаковочные машины, устройства для нарезки мяса, измельчители, предназначенные для готовой продукции, не используются для сырых продуктов.</p> <p>Комплексное оборудование, например, вакуумные упаковочные машины, устройства для нарезки мяса, измельчители, предназначенные для готовой продукции, все время хранятся в чистой зоне.</p> <p>Убедитесь, что упаковочные материалы, используемые для готовой продукции, например, пищевая пленка, подносы и картонные коробки, хранятся и используются только в чистой зоне.</p>	<p>Убедитесь, что устройства для обработки готовой продукции НЕ используются для сырых продуктов.</p> <p>Проверьте, хранится ли комплексное оборудование для готовой пищевой продукции в чистой зоне.</p> <p>Проверьте, используются ли упаковочные материалы, применяемые для упаковки готовой продукции, правильно, и хранятся ли в чистой зоне.</p>	<p>Выбросите пищевую продукцию, которая не безопасна.</p> <p>Выбросите пищевую продукцию, которая не безопасна.</p> <p>Выбросите упаковку, которая может быть загрязнена.</p>

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
<p>Загрязнение готовой пищевой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут находиться на руках или одежде работников.</p>	<p>В этой части есть два варианта, выберите один из них:</p> <p>Либо Убедитесь, что работник(-и), который(-е) изготавливает(-ют) готовую пищевую продукцию, не обрабатывает(-ют) сырые продукты.</p> <p>Или Убедитесь, что работники снимают запачканную рабочую форму и тщательно моют руки перед обработкой/изготовлением готовой продукции или перед входом в чистую зону.</p> <p>или (Если вы выбрали указанный выше вариант, то должны выбрать и этот): Убедитесь, что работники регулярно моют руки с применением эффективной техники, особенно после соприкосновения с сырой пищевой продукцией и перед обработкой готовой пищевой продукции/оборудования/посуды.</p>	<p>Следите за действиями работников при обработке пищевой продукции.</p> <p>Обучите всех работников, занимающихся обработкой пищевой продукции, эффективной технике мытья рук.</p>	<p>Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников.</p> <p>Дополнительно обучите всех работников, занимающихся обработкой пищевой продукции, эффективной технике мытья рук.</p>
	<p>В этой части есть четыре варианта, выберите те, которые подходят для вашей деятельности:</p> <p>Используйте для разных операций одноразовые фартуки, отмеченные разными цветами.</p> <p>Минимально обрабатывайте пищевую продукцию.</p> <p>Используйте щипцы или другие средства там, где это уместно.</p>	<p>Следите за действиями работников при обработке пищевой продукции.</p>	<p>Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников.</p>

	Правильно применяйте одноразовые перчатки там, где это уместно.		
--	---	--	--

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пошло не так? (корректирующие действия)
Загрязнение готовой пищевой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут находиться на чистящих материалах, в т. ч. на тряпках и губках.	В этой части есть два варианта, выберите один из них: либо Используйте одноразовые чистящие материалы в чистой зоне, где обрабатывается и изготавливается только готовая пищевая продукция либо Убедитесь, что подлежащие вторичному использованию чистящие материалы стираются в цикле стирки с кипящей водой.	Проверьте, используются ли в чистой зоне одноразовые чистящие материалы, и выбрасывают ли их после использования. Проверьте, стираются ли подлежащие вторичному использованию чистящие материалы в цикле стирки с кипящей водой.	Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников. Стирайте чистящие материалы в цикле стирки с кипящей водой. При необходимости почините или замените стиральную машинку.
Загрязнение готовой пищевой продукции – фруктов и овощей – бактериями, вызывающими пищевое отравление (например, бактерии, содержащиеся в почве).	Нарежьте и тщательно вымойте чистой водой, а также при необходимости очистите/подвергните термической обработке (если продукты не упакованы и маркированы как готовая пищевая продукция). В этой части есть два варианта, выберите один из них: либо Применяйте легко отличимые, например, отмеченные разным цветом разделочные доски, емкости для хранения, ножи, щипцы и инструменты для готовой продукции, фруктов и овощей. либо Воспользуйтесь	Осмотрите пищевую продукцию. Проверьте маркировку. Проверьте, используются ли отмеченные разным цветом разделочные доски, емкости для хранения, ножи, щипцы и прочие инструменты только для готовой пищевой продукции и хранятся ли они в чистой зоне. Проверьте исправность посудомоечной машинки,	Вымойте более тщательно или выбросите. Усиленный контроль/лучшее обучение/повышение квалификации работников. Перемойте разделочные доски, емкости для хранения, ножи, щипцы и инструменты и осуществите регулярное обслуживание посудомоечной

	<p>посудомоечной машинкой, чтобы помыть и продезинфицировать разделочные доски, емкости для хранения, ножи, щипцы и прочие инструменты, если у вас нет возможности использовать отдельные инструменты.</p> <p>Или воспользуйтесь другим подходящим методом дезинфекции при высокой температуре.</p> <p>Уточните:</p>	<p>выясните, осуществляется ли ее регулярный контроль и используется ли она в соответствии с инструкциями производителя.</p>	<p>машинки.</p>
--	--	--	-----------------

Рекомендации по изготовлению пищевой продукции

Что такое перекрестное загрязнение? Перекрестное загрязнение происходит тогда, когда вредоносные бактерии, которые могут находиться в сырой пищевой продукции, например, на сыром мясе или немытых овощах и фруктах, переносятся на другие продукты и поверхности. Это могут быть рабочие поверхности, устройства, руки или кухонная посуда.

Перекрестное загрязнение может происходить двумя способами:

- непосредственное перекрестное загрязнение – бактерии переносятся с сырой пищевой продукции на готовую пищевую продукцию путем непосредственного контакта;
- косвенное перекрестное загрязнение – бактерии переносятся с сырой пищевой продукции на готовую пищевую продукцию через рабочие поверхности, руки, устройства и кухонную посуду.

Пищевая продукция, которая вероятно может служить источником загрязнения:

- сырое мясо;
- немытые фрукты и овощи, особенно те, которые визуально загрязнены. Очистка и термическая обработка – дополнительные методы, помогающие обеспечить безопасности пищевой продукции;
- другие сырые продукты, например, рыба и яйца.

Профилактика перекрестного загрязнения

Для предотвращения перекрестного загрязнения вы должны обеспечить, чтобы сырая и готовая пищевая продукция содержались отдельно друг от друга во время доставки, обработки, хранения, изготовления, термической обработки, упаковки/розлива и сервировки.

- Для обработки сырой пищевой продукции используйте отдельные инструменты и рабочие поверхности или вымойте их перед тем, как будете заниматься пищевой продукцией, подвергнутой термической обработке или готовыми продуктами.
- При возникновении отходов сразу выбросите их в предусмотренное для этого место.
- Руки необходимо вымыть перед изготовлением пищевой продукции и неоднократно мыть также в процессе изготовления. Следите за тем, чтобы не дотрагиваться до подлежащей термической обработке пищевой продукции и готовых продуктов немытыми руками.
- В холодильнике поместите продукты таким образом, чтобы сырая пищевая продукция располагалась ниже продукции, подвергнутой термической обработке и готовых продуктов, а также накройте емкость, используемую для хранения пищевой продукции, и т. п.
- Перекрестное загрязнение вызывает также мытье свежего мяса птицы (как целой туши, так и ее кусков) перед термической обработкой. Мытье вызывает обширное загрязнение раковины и рабочих поверхностей микробами, в числе которых могут быть также болезнетворные.
- Обратите внимание на чистку комплексного оборудования – комплексное оборудование (электрические терки, блендеры, вакуумный упаковщик, устройство для нарезки мяса и т. д.) – это понятие, включающее в себя устройства, которые очень тяжело очищать. Причина может быть в том, что ко всем частям устройства трудно получить доступ, или они состоят из множества мелких деталей и поверхностей, которые не являются гладкими или которые сложно очищать.

Подготовка фруктов и овощей, а также ингредиентов для салата

Загрязнения и почва на фруктах и овощах, а также на ингредиентах для салата, может содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление, например, *E. coli* 0157, *Salmonella spp* и др. При подготовке фруктов и овощей, а также ингредиентов для салата:

- Если нужно, очистите, отрежьте или удалите внешние части.
- Тщательно вымойте, с силой протирая в чистой воде и затем ополаскивая.
- Если вы вымыли с поверхности овощей загрязнение или почву, не забудьте после этого очистить и продезинфицировать раковину, особенно, если вы используете одну и ту же раковину для ополаскивания готовой пищевой продукции, например, риса и макарон. При мытье или ополаскивании пищевой продукции необходимо избегать ее соприкосновения с раковиной, как во время мытья/ополаскивания, так и после него, например, вы можете использовать миску, дуршлаг или иную емкость.
- Для невымытых фруктов и овощей и для фруктов и овощей, используемых как готовые продукты, должны использоваться отдельные разделочные доски (если они не подвергаются горячей дезинфекции в посудомоечной машинке в перерыве между использованием).
- Не перемывайте овощи, которые привозят вам как готовую пищевую продукцию, потому что это может привести к их повторному загрязнению.

Что делать, если что-то пойдет не так?

Если вы считаете, что готовая пищевая продукция не хранилась отдельно от сырых мяса/птицы/рыбы, яиц или невымытых фруктов и овощей, выбросите ее.

Если устройства/поверхности/посуда соприкасались с сырой пищевой продукцией или с мясом/птицей, яйцами и невымытыми фруктами или овощами, помойте, дезинфицируйте и высушите их, чтобы предотвратить распространение вызывающих пищевое отравление бактерий.

Пищевая продукция, которую нужно обрабатывать особенно осторожно

Такие продукты, как устрицы, карпаччо из говядины или суши, беф а-ля татар, которые употребляются пищу в сыром виде, нужно обрабатывать тщательно как готовые продукты, поскольку есть риск загрязнения других готовых продуктов.

Обработкой перечисленных выше продуктов должно заниматься лицо с профессиональными знаниями. Эти продукты необходимо хранить и обрабатывать отдельно как от обычной сырой пищевой продукции (например, сырого мяса), так и от других готовых продуктов.

Предложение сырых и прошедших частичную термическую обработку продуктов связано с риском, который нельзя полностью контролировать.

Термическая обработка пищевой продукции

Термическая обработка – критический этап для того, чтобы обеспечить полное уничтожение всех бактерий, которые могут содержаться в пищевой продукции, и безопасное употребление продуктов. Очень важно проводить корректную термическую обработку пищевой продукции.

Рекомендации для термической обработки:

- Разогрейте устройства перед запеканием. Если вы будете использовать устройства без предварительного разогрева, то пищевая продукция будет готовиться дольше.
- Не позволяйте сырой пищевой продукции соприкасаться с продуктами, подвергнутыми термической обработке или капать на нее, например, положив продукт на сковороду, гриль, барбекю. В сырой продукции могут содержаться бактерии, могущие вызвать пищевое отравление, которые могут распространяться на изготовленные продукты, делая их опасными.
- Следите/контролируйте, чтобы температура продукта при термической обработке поднималась до заданной в технологическом описании температуры. См. форму образца в связи с контролем температур при термической обработке – п. 17 Инструкции, Форма 5.

Контроль надлежащей обработки пищевой продукции

- Проверьте, достаточно ли пропеклось мясо птицы в самом толстом месте ножки. Мясо и сок не должны быть розового или красного цвета.

- Крупные кусочки мяса в тушеных блюдах, соусе и т. д. должны быть горячими и не розовыми или красными внутри.
- Убедитесь, что колбасы и бургеры полностью пропеклись, и что они горячие и не розовые или красные внутри. Это важно, поскольку бактерии могут распространяться по всему продукту. Целые куски свинины тоже нужно тщательно прожарить.
- Проверьте, горячие ли внутри комбинированные блюда (идет ли из них пар). Если вы готовите большое блюдо или значительное количество продукта, проверяйте его готовность в нескольких местах (Помните, что большое количество продукта или партии продукта требует также более длительного времени изготовления).
- Убедитесь, что жидкие блюда сильно пузыряются при помешивании. Этим вы обеспечите достаточный прогрев блюда и уничтожение бактерий, вызывающих пищевое отравление. Часто помешивайте жидкие блюда, тогда все блюдо будет одной температуры, без холодных участков.
- Проверьте, достаточно ли пропеклась вся внешняя поверхность кусочков мяса и вся поверхность мясной нарезки (например, говядины или баранины). Это позволяет уничтожить бактерии, вызывающие пищевое отравление, которые находятся только на наружной поверхности мяса.
- Чтобы проверить готовность свинины или мясного рулета, воткните в них шпажку и посмотрите, какой сок будет вытекать. Сок не должен быть розовым или красным.
- Во время готовки поворачивайте мясо, в т. ч. мясо птицы: это поможет ему более равномерно пропечься.

Пример:

ЭТАП: термическая обработка

Примеры продуктов

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, когда что-то пошло не так? (корректирующие действия)
Выживание бактерий, вызывающих пищевое отравление, если пищевая продукция была подвергнута недостаточной термической обработке.	Тщательно подогревайте пищевую продукцию, чтоб уничтожить бактерии, вызывающие пищевое отравление, например, <ul style="list-style-type: none"> • Подогревайте до температуры 75 °C или выше. 	Измерьте температуру в самой толстой части продукта с помощью зондового термометра (вымойте и продезинфицируйте зонд до и после использования). (Запишите данные).	Дольше подогревайте пищевую продукцию.
	<ul style="list-style-type: none"> • Уточните время термической обработки/ температуру духовки, чтобы убедиться, что температура пищевой продукции 75 °C 	Регулярно измеряйте температуру в самой толстой части продукта с помощью зондового термометра (мойте и дезинфицируйте зонд до и после использования). (Записывайте данные).	Пересмотрите метод термической обработки. При необходимости вы должны увеличить температуру или продлить время изготовления либо использовать другие устройства или уменьшить размер порций. Почините/ замените устройство.
	<ul style="list-style-type: none"> • Наблюдайте за пищевой продукцией, чтобы убедиться, что она подвергнута достаточной термической обработке. 	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> • все ли внешние поверхности целых кусочков мяса (жаркого), мясной нарезки полностью пропеклись, например, при жарке на сковороде; • мясо птицы в самой толстой части ножки полностью пропеклось (не выделяется розовый или красный сок); <ul style="list-style-type: none"> • обработанные мясные продукты, например, колбасы/бургеры и целые кусочки свинины 	Дольше разогревайте пищевую продукцию. Пересмотрите свой метод термической обработки.

		полностью горячие и не розовые или красные внутри.	
--	--	--	--

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/ критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пошло не так? (корректирующие действия)
Выживание бактерий, вызывающих пищевое отравление, если продукт не подвергается достаточной термической обработке (продолжение).		<p>Жидкость сильно пузырится при помешивании.</p> <p>Цвет и текстура рыбы изменились внутри рыбы или вокруг кости.</p> <p>Крупнейший кусок мяса в жарком, соусе и т. д. должен быть полностью горячим, и не быть красного или розового цвета.</p> <p>Комбинированные блюда (например, голубцы или пельмени) внутри пышут паром.</p> <p>Из мясных рулетов не выделяется розовый или красный сок, если их проткнуть шпажкой.</p> <p>Ракообразные, например, креветки, изменили цвет/текстуру.</p> <p>Речные/морские моллюски раскрылись, и их содержимое уменьшилось в размерах.</p>	<p>Подогревайте пищевую продукцию дольше.</p> <p>Пересмотрите методы термической обработки.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Следуйте инструкциям производителя 	<p>Регулярно проверяйте температуру самой толстой части продукта с помощью зондового термометра (мойте и дезинфицируйте зонд до и после использования). (Запишите данные).</p> <p>Проверьте, обработана ли пищевая продукция термически как следует (как подробно описано в вышеприведенном списке).</p>	<p>Подогревайте продукт дольше, пока температура самой толстой части не достигнет 75 °С.</p> <p>Почините/замените устройство.</p>

Пищевая продукция и способ обработки, требующий особого внимания

Помните, что сырое мясо и мясо птицы часто служат главными источниками бактерий, следуйте заданным режимам температурной обработки и избегайте перекрестного заражения. Кроме того, необходимо обратить внимание на процесс копчения с точки зрения пищевой безопасности, исходя из позиции возникновения полициклических ароматных углеводов. Нужно быть осторожными также со следующими продуктами.

Яйца

Тщательно подогревайте яйца и содержащие их продукты, пока они не станут достаточно горячими. Яйца могут содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление (*Salmonella*). Если вы достаточно подогреваете пищевую продукцию, все бактерии уничтожаются. Следите за тем, чтобы вы подогревали яйца до тех пор, пока белок не затвердеет (самый безопасный способ – подогревать яйцо до тех пор, пока и

желток не затвердеет). В пищевой продукции, которая не подогревается или подогревается недостаточно (например, майонез, взбитый крем), используйте пастеризованную яичную массу. Пастеризация также убивает бактерии, поэтому такой продукт будет безопасным выбором. Не используйте яйца, у которых истек срок «годен до».

Рис

В случае организации общественного питания (например, изготовления суши) важна безопасная обработка риса, поскольку не сваренный рис может содержать споры *Bacillus cereus* – бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление.

Если рис сварен, храните его до сервировки в горячем виде или охлаждайте так быстро, как это возможно, желательнее в течение одного часа, а затем храните в холодильнике. В вареном рисе могут остаться споры бактерий. Если вареный рис оставляют при комнатной температуре, из спор могут снова вырасти бактерии. Эти бактерии размножаются и могут производить токсины (яды), вызывающие рвоту или диарею. Повторное подогревание риса не уничтожает токсины.

Бобовые

Следуйте инструкциям на упаковке относительно замачивания и варки бобовых, например, красной фасоли. Бобовые могут содержать природные токсины, которые могут привести к болезни человека, если их не уничтожить с помощью надлежащего вымачивания и термической обработки. Консервированные бобовые уже были вымочены и подвергнуты термической обработке.

Копчение рыбы/мяса

В результате неполного горения древесины могут образовываться сотни полициклических ароматных углеводородов (ПАУ/РАН), которые при копчении накапливаются на поверхности подвергаемого копчению продукта. Поскольку ПАУ оказывают канцерогенное воздействие на человеческий организм, очень важно следить за процессами, связанными с копчением и контролировать их.

Загрязнение пищевой продукции ПАУ можно контролировать с помощью предупреждающих действий. Чтобы доказать, что процесс/метод копчения – такой, в ходе которого обеспечивается содержание ПАУ в соответствии с установленными нормами, следует предусмотреть взятие лабораторных проб. Для этого обработчику пищевой продукции следует взять пробу копченого продукта и отдать ее на исследование в отношении ПАУ4 и бензо(а)пирена.

Анализ ПАУ можно заказать, например, в Тартуской лаборатории Департамента здоровья.

В целях безопасного употребления пищевой продукции постановлением (ЕС) № 1881/2006 установлены предельные нормы для ПАУ :

- ✓ РАН4 – бенз(а)пирен, бенз(а)антрацен, бенз(б)-флюорантен и хризен.
- ✓ **Нормы с 01.09.2014** (изменены постановлением № 835/2011):
 - бенз(а)пирен – **2,0** мкг/кг
 - ПАУ4 (РАН4) – **12,0** мкг/кг
- ✓ Бенз(а)пирен не является наиболее подходящим индикатором для определения уровня ПАУ, содержащихся в пищевой продукции.
- ✓ Наиболее подходящим индикатором является показатель ПАУ4, который позволяет оценить, поддерживается ли уровень ПАУ, содержащихся в пищевой продукции, на том уровне, который не подвергает опасности здоровье человека.

Образование ПАУ во время копчения зависит от:

- вида древесины;
- способа копчения (прямой или опосредованный);
- расстояния между пищевой продукцией и источником дыма;
- расположения пищевой продукции относительно источника дыма;
- продолжительности и температуры копчения;
- содержания жиров в пищевой продукции;
- чистоты камеры и качества ухода за ней.

При копчении следует использовать древесину без смолы (избегайте хвойных пород). Нельзя использовать древесину, обработанную химикатами. Низкое содержание воды может вызывать быстрое сгорание древесины и большее количество ПАУ. Увеличение расстояния от коптимой пищевой продукции до источника дыма уменьшает содержание ПАУ в пищевой продукции.

Во время прямого копчения жир, капающий из пищевой продукции, может увеличить содержание ПАУ в дыме и, таким образом, также в копченой пищевой продукции. Во избежание увеличения содержания ПАУ из-за капания жира в открытый огонь можно класть между коптимой пищевой продукцией и источником тепла перфорированные металлические пластины.

Кислород должен присутствовать в нужной пропорции, поскольку как избыток, так и недостаток кислорода способствует возникновению ПАУ.

Как правило, образование ПАУ возрастает при увеличении температуры. Чтобы минимизировать возникновение ПАУ, следует соответственно отрегулировать температуру.

Продолжительность копчения должна быть как можно короче, чтобы уменьшить нахождение поверхностей пищевой продукции в среде дыма, несущего ПАУ.

Если горячий дым является единственным источником тепла (например, в традиционных коптильнях), то коптильную камеру следует нагреть до того, как туда будет помещена пищевая продукция.

Диоксины в рыбе

С точки зрения защиты здоровья населения важно, чтобы содержание загрязняющих веществ, в т. ч. диоксинов, в пищевой продукции удерживалось на токсикологически приемлемом уровне.

В постановлении Комиссии № 1881/2006/EU установлены предельные нормы содержания определенных загрязняющих веществ в продуктах питания. В части 5 приложения к указанному постановлению (измененной постановлением № 1259/2011/EU) представлены предельные нормы диоксинов и ПХБ (PCB) для продуктов питания. Не допускается, чтобы указанные здесь продукты питания при выведении на рынок содержали более высокие количества загрязняющих веществ. В случае рыб предельная норма составляет 3,5 пг/г сырого веса.

Рыбами, относящимися к группе риска, которые предпринимателям не разрешается выводить на рынок, считаются:

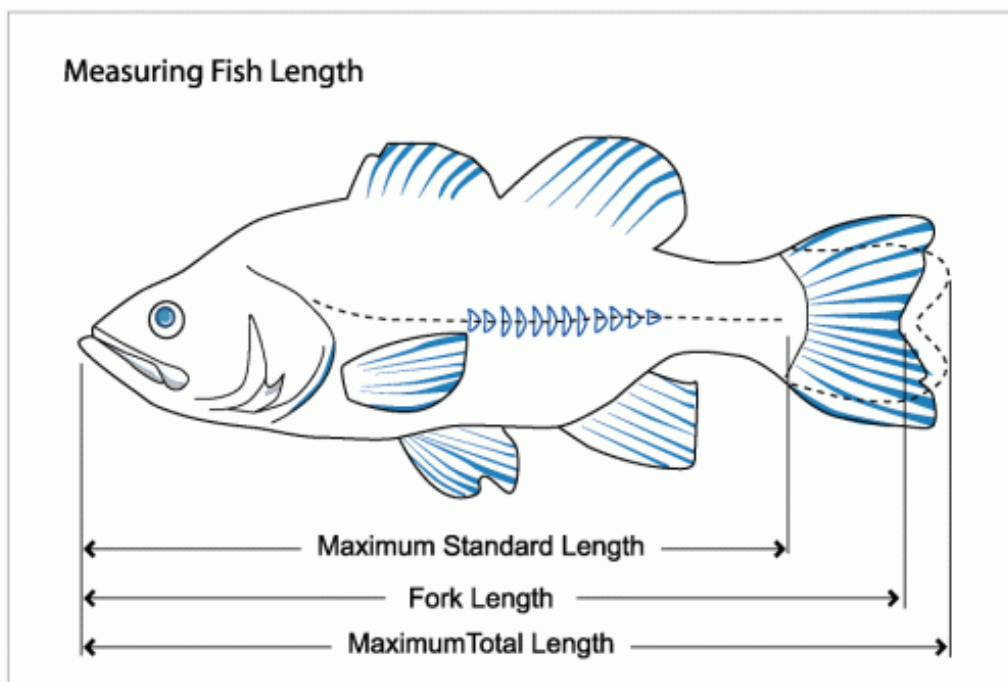
- **салака**, имеющая длину свыше 17 см и вес свыше 32 грамм;
- **килька**, имеющая следующие предельные размеры: длину свыше 12,5 см и вес свыше 11 грамм.

Все рыбы, длина и вес которых меньше указанных значений, можно считать безопасными для здоровья человека – таким образом, рыб, размеры которых больше указанных значений, следует отсортировать: недопустимо, чтобы они доходили до потребителя.

Если при изготовлении пищевой продукции вы используете кильку или салаку из Балтийского моря, в план самоконтроля следует внести также и соответствующие предупреждающие действия в связи с диоксинами.

При оценке рыбы следует учитывать, прежде всего, длину (видимую на глаз, которая, в основном, коррелирует с весом).

*Рыбу следует измерять от кончика носа до хвоста, то есть всю ее длину (см. на рисунке *maximum total length*)!*



Комбинации времени/температуры устройства

Вы можете использовать, например, данную форму, чтобы уточнить комбинации времени и температуры, которые обеспечивают то, что пищевая продукция будет нагрета (или повторно разогрета) до температуры 75 °С. Регулярно проверяйте их исправным зондовым термометром и записывайте температуру пищевой продукции.

Пищевая продукция (уточните, сырая или термообработанная)	Размер порции	Устройство (например, печь/коптильня)	Регулировка устройства (например, температура печи)	Время термической обработки или повторного разогрева	Достигнутая температура

4. Очистка и дезинфекция

В плане следует описать, как часто и что чистится/дезинфицируется, какие вещества используются, где эти вещества хранятся, и кто отвечает за чистоту помещений и оборудования.

Почему очистка и дезинфекция так важны?

- чтобы предотвратить пищевое отравление – надлежащие очистка и дезинфекция снижают количество бактерий, вызывающих пищевое отравление, до безопасного уровня и помогают снизить риск перекрестного загрязнения;
- чтобы удалить инородные тела, которые могут загрязнять пищевую продукцию.

Почему необходимо проводить очистку и дезинфекцию?

Все устройства и зоны, используемые для обработки пищевой продукции, должны быть чистыми. Оборудование и поверхности, которые вероятно будут непосредственно или косвенно контактировать с пищевой продукцией, также должны быть тщательно очищены или, при необходимости, дезинфицированы. К их числу относятся:

- **оборудование и поверхности, контактирующие с пищевой продукцией:** например, рабочие поверхности, разделочные доски, полки, керамическая посуда, кухонная посуда, посуда для хранения пищевой продукции, кастрюли, ножи и прочие столовые приборы;

- **поверхности, с которыми пищевая продукция непосредственно не контактирует**, например, рабочие поверхности и стены, на которые могут попасть брызги;
 - **оборудование и встроенная техника, с которыми пищевая продукция непосредственно не контактирует**, например, раковины и краны, а также предметы, часто используемые людьми: такие как ручки холодильников, выключатели и т. д., которые могут служить рисками перекрестного загрязнения. Как следует вымойте/протрите и продезинфицируйте предметы, часто используемые людьми: такие как дверные ручки, выключатели и т. д.

Важно чистить холодильники тогда, когда в них немного пищевой продукции. Переместите пищевую продукцию в другой холодильник или в безопасную холодную зону и храните ее накрытой.

Обратите особое внимание на то, как часто вы чистите отдельные детали оборудования со съемными деталями. Возможно, их труднее чистить, однако надлежащая очистка оборудования очень важна, чтобы воспрепятствовать скапливанию бактерий и грязи. Если у вас есть инструкции производителя по очистке отдельной детали устройства, следуйте им. По этим инструкциям вы сможете тщательно очистить конкретную деталь устройства.

Контейнеры для пищевых отходов, мусорные ящики и все места хранения пищевых отходов необходимо регулярно чистить.

Если вы производите очистку, не забывайте переместить пищевую продукцию из этой зоны или накройте ее. Таким образом вы избежите попадания грязи, бактерий или чистящих химикатов в пищевую продукцию.

Вероятно, дезинфицировать полы, стены, потолки и вентиляционные отверстия не требуется, если нет риска именно загрязнения пищевой продукции, однако основательная очистка и удаление жира все же необходимы. В печах применяется высокая температура, и, вероятно, их не требуется поэтому дезинфицировать.

План очистки

Чтобы очистка была эффективной, необходимо ее планировать. План очистки служит важным вспомогательным средством, помогающим вам проводить очистку на предприятии эффективно. В плане очистки следует указать, как чистятся устройства/поверхности, в т. ч. полы, двери, окна и т. д., и как вести записи о проведении очистки. Важно записывать, как вы проводите очистку, чтобы вы могли показать, что вы делаете.

Хотя план очистки служит полезным вспомогательным средством для обеспечения регулярной и тщательной очистки, проводить очистку и наводить порядок очень важно и во время работы.

Как и зачем использовать план очистки

План очистки необходимо использовать для того, чтобы имелся обзор по всему оборудованию, стационарно установленной и иной встроенной технике, которые необходимо чистить на вашем предприятии, а также о том, как их чистить. Этот план составляется один раз, однако периодически пересматривается и обновляется.

Пример:

УСТРОЙСТВО или ПОВЕРХНОСТЬ	Частота очистки				Способ очистки	Используемые химикаты (в т. ч. требуемая концентрация)	Ответственное лицо
	После использования	Ежедневно	Еженедельно	Иная			
Рабочая поверхность	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Удалите всю видимую пищевую продукцию и грязь. 2. Вымойте поверхность горячей мыльной водой (с чистящим средством, разведенным в соответствии с инструкциями производителя), чтобы удалить жир и прочую пищевую продукцию и грязь. 3. Ополосните чистой водой, чтобы удалить чистящее средство, а также отставшую пищевую продукцию и грязь. 4. Добавьте дезинфекционное средство. Убедитесь, что оно наносится на контактное время, рекомендованное производителем. 5. Ополосните чистой водой, чтобы удалить дезинфекционное средство. 6. Оставьте сохнуть или осушите чистой одноразовой тряпкой. 	<p>Чистящее средство марки X, разведенное 4 : 1</p> <p>Дезинфекционное средство марки Y, разведенное 4 : 1</p>	
Миксер	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите устройство и отсоедините его от электросети. 2. Соскоблите пищевую продукцию и ополосните. 3. Тщательно промойте горячей мыльной водой и ополосните чистой водой. 4. Нанесите дезинфекционное средство, следуя инструкциям производителя, и ополосните. 5. Обратите особое внимание на углы и зазоры. 6. Дайте устройству высохнуть перед включением. 	<p>Чистящее средство марки X, разведенное 4 : 1</p> <p>Дезинфекционное средство марки Y, разведенное 4 : 1</p>	
Отрезное устройство	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите устройство и отсоедините его от электросети. 2. Соскоблите пищевую продукцию и ополосните. 3. Разберите устройство и тщательно промойте его горячей водой с моющим средством. 4. Добавьте дезинфекционное средство. Убедитесь, что оно наносится на контактное время, рекомендованное производителем. 5. Оставьте сохнуть или осушите чистой одноразовой тряпкой. 	<p>Чистящее средство марки X, разведенное 4 : 1</p> <p>Дезинфекционное средство марки Y, разведенное 4 : 1</p>	
И т. д.							

5. Личная гигиена

Почему личная гигиена важна?

Очень важно, чтобы работники соблюдали общепринятую личную гигиену, во избежание возможного загрязнения пищевой продукции болезнетворными бактериями. Для обеспечения пищевой безопасности

важно, чтобы каждое лицо, работающее в зоне обработки пищевой продукции поддерживало на высоком уровне личную чистоту и носило подходящую чистую одежду, а при необходимости – защитную одежду.

Общие требования

- **Работники должны мыть руки** каждый раз перед изготовлением пищевой продукции, поскольку это – один из наилучших способов для воспрепятствования распространения болезнетворных бактерий.
- Все работники должны носить **чистую рабочую одежду** во время обработки пищевой продукции. Перед началом работы они должны надевать чистую рабочую одежду и не носить ее вне зон изготовления пищевой продукции.
- Рабочая одежда может быть **светлого тона** (чтобы была видна возможная грязь) и без внешних карманов. Это препятствует попаданию волокон одежды и содержимого карманов в пищевую продукцию.
- Общепринято, что работники носят чистые или одноразовые **фартуки**, особенно если они работают с сырыми мясом/птицей/рыбой яйцами и невымытыми овощами. Фартуки помогают воспрепятствовать попаданию грязи и бактерий на рабочую одежду, и их легко можно снять для стирки или выкинуть, если они предназначены для одноразового использования.
- Всю защитную одежду, запачканную при изготовлении сырой пищевой продукции (например, фартуки и халаты), необходимо сменить перед изготовлением готовой пищевой продукции или входом в чистую зону.
- Общепринято, что работники держат длинные волосы **в закрепленном виде** и носят шапку или сету для волос во время изготовления пищевой продукции. Если волосы не будут закреплены или покрыты, выше вероятность того, что работники дотронутся до своих волос, и те могут попасть в пищевую продукцию.
- Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут распространяться с лица или изо рта на руки и затем на пищевую продукцию. Работникам во время обработки пищевой продукции не разрешается курить, пить, есть или жевать жевательную резинку. Работникам следует избегать прикасаться к лицу и носу или кашлять и чихать.
- **Наручные часы, украшения и смарт-устройства** могут накапливать и распространять грязь и бактерии, вызывающие пищевое отравление, либо падать в пищевую продукцию. Работникам во время обработки пищевой продукции не разрешается носить наручные часы и украшения (за исключением обручального кольца) или пользоваться смарт-устройствами.
- Работникам должно быть обеспечено место для хранения и смены одежды. Одежда может быть источником бактерий, если ее бросать где попало.

Мытье рук

- Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут легко распространяться с рук человека на пищевую продукцию, рабочие поверхности, оборудование и т. д. Эффективное мытье рук помогает этого избежать. Мытье рук следует осуществлять:
 - при входе на кухню: например, после перерыва или посещения туалета;
 - перед обработкой пищевой продукции;
 - после обработки отходов;
 - после контакта с сырыми мясом/птицей/рыбой, яйцами и невымытыми фруктами/овощами;
 - после опорожнения мусорных ящиков;
 - после процедур очистки;
 - после еды, питья, курения или пользования телефоном;
 - после прикосновения к ране или смены повязки;
 - после сморкания, чихания или кашля.
- Обеспечьте, чтобы в месте для мытья рук имелись горячая вода, мыло и одноразовые полотенца-салфетки в достаточном количестве. Смеситель следует закрывать полотенцем-салфеткой, во избежание нового загрязнения рук.

Эффективная техника мытья рук:

1. Тщательно намочите руки под проточной горячей водой и налейте на ладонь жидкое мыло.
2. Потрите ладони друг о друга, чтобы образовалась пена.
3. Потрите одной ладонью тыльную сторону и пальцы другой кисти руки. Прodelайте то же самое другой рукой.
4. Сложите ладони вместе, переплетите пальцы и тщательно потрите кисти рук друг о друга.
5. Потрите большой палец и затем концы остальных пальцев каждой из рук в ладони другой руки.
6. Смойте мыло чистой водой и как следует высушите руки одноразовым полотенцем. Используйте полотенце при закрытии крана и затем выбросьте его.

Гели для очистки рук и средства для их дезинфекции

- Гели и тряпки для очистки рук, а также дезинфицирующие средства для них, не заменяют эффективного мытья рук, и их можно использовать в качестве дополнительной защиты после мытья рук.
- Следуйте инструкции по применению, приведенной в тексте маркировки продукта.

Одноразовые перчатки

Одноразовые перчатки могут быть очень эффективны для того, чтобы воспрепятствовать распространению бактерий, вызывающих пищевое отравление, на пищевую продукцию. Если вы носите перчатки во избежание перекрестного загрязнения, вам необходимо учитывать следующее:

- Руки следует тщательно мыть до и после использования перчаток.
- Перчатки не предназначены для повторного использования: одну и ту же пару можно использовать только один раз. Сменяйте перчатки между задачами: например, после контакта с сырыми мясом, птицей, рыбой и яйцами, перед контактом с готовой пищевой продукцией, после опорожнения мусорных ящиков, после очистки и т. д.
- Выбрасывайте использованные перчатки после каждой задачи.
- Используйте перчатки из материала, которому разрешается контактировать с пищевой продукцией.

Вышеописанные действия (что должны делать работники, обрабатывающие пищевую продукцию, для обеспечения пищевой безопасности продуктов питания) следует описать в плане самоконтроля.

Например:

- 1) перед началом обработки всегда моют руки;
- 2) при изготовлении пищевой продукции носят чистую и подходящую для этого одежду;
- 3) волосы всегда покрывают перед непосредственной обработкой пищевой продукции, во избежание попадания волос в пищевую продукцию;
- 4) руки и ногти человека, обрабатывающего пищевую продукцию, чистые и ухоженные. Если на руках есть раны, шрамы или трещинки, при необходимости во время обработки пищевой продукции носят одноразовые перчатки;
- 5) при обработке пищевой продукции следят за тем, чтобы пищевая продукция не загрязнилась, чтобы пищевая продукция, требующая специальной температуры, не складировалась при комнатной температуре и т. д.;
- 6) при обработке пищевой продукции соблюдают разработанную для этого технологию и заданные параметры (например, температуру);
- 7) при изготовлении пищевой продукции не занимаются посторонними действиями, которые могут вызвать загрязнение пищевой продукции;
- 8) в месте обработки пищевой продукции не складывают лишние вещи;
- 9) место обработки пищевой продукции всегда содержат в чистоте и порядке;
- 10) если у работника имеются признаки заболевания (особенно, например, кашель, насморк, расстройство пищеварения, рвота и т. п. заболевание), он не занимается обработкой пищевой продукции до окончательного выздоровления;
- 11) в месте обработки пищевой продукции нет домашних питомцев и иных вредителей;
- 12) и т. д.

6. Здоровье работника

Почему работник должен быть здоров во время обработки пищевой продукции?

Люди, которые нездоровы во время обработки пищевой продукции, могут распространять на пищевую продукцию болезнетворные бактерии/вирусы. Это означает, что работникам не разрешается быть больными или служить переносчиками возбудителей заболеваний, которые могут вызвать проблемы с пищевой безопасностью.

Работник, у которого было расстройство пищеварения и/или которого стошнило, может вернуться к работе только тогда, когда у него не будет симптомов заболевания в течение последних 48 часов. Даже

если расстройство пищеварения и рвота прекратились, больной по-прежнему переносить бактерии, вызывающие пищевое отравление, еще в течение 48 часов.

Рана и повреждение кожи должны быть полностью покрыты водонепроницаемым покрытием/повязкой. Это воспрепятствует распространению бактерий с раны или повреждения кожи на пищевую продукцию.

Все люди, обрабатывающие пищевую продукцию, **прежде чем приступить к работе**, должны иметь письменную действующую справку о состоянии здоровья. В плане самоконтроля следует описать/назначить лицо, контролирующее наличие справки о состоянии здоровья работника, регистрирующее заболевания и нарушения здоровья работников, организующее оснащение персонала рабочей одеждой и средствами, необходимыми для обеспечения личной гигиены на рабочем месте.

К плану самоконтроля следует приложить список работников, обрабатывающих пищевую продукцию, вместе со справками о состоянии здоровья. Лиц, о которых известно или которых подозревают в том, что они страдают или переносят конкретное заболевание, которое вероятно может передаваться через пищевую продукцию, не допускают в зону обработки пищевой продукции, если есть вероятность того, что они заразят пищевую продукцию. Если на предприятии работает много людей, каждое больное лицо должно немедленно сообщить руководителю предприятия о заболевании или о симптомах последнего.

Каждому работнику следует объяснить вышеописанные возможные опасности, действия и ответственность!

***С 01.01.2017 вступили в силу изменения, касающиеся проведения врачебного осмотра в отношении инфекционных заболеваний, к Закону о профилактике инфекционных заболеваний и борьбе с ними (NETS).*

Согласно этим изменениям, работник больше не должен посещать периодический, то есть регулярный, врачебный осмотр в отношении инфекционных заболеваний, в т. ч. флюорографию легких раз в два года.

Законом предусмотрены:

- 1) врачебный осмотр, прежде чем впервые приступить к работе, и;*
- 2) дополнительный врачебный осмотр – решение о необходимости дополнительного врачебного осмотра принимает работодатель. Работодатель может счесть необходимым дополнительный врачебный осмотр работника при наступлении определенных случаев, а также в качестве общей профилактической меры.*

Необходимость в оценке рисков и дополнительном врачебном осмотре может возникнуть, например, в ситуации, когда в ходе рабочих процессов произошло распространение инфекции, была загрязнена продукция или у некоторых работников в трудовом коллективе было обнаружено инфекционное заболевание. См. Департамент здоровья

7. Борьба с вредителями

Почему необходим контроль вредителей?

Контроль вредителей важен, поскольку вредители могут служить переносчиками бактерий, вызывающих пищевое отравление, которые могут загрязнить пищевую продукцию и вызвать заболевание или порчу пищевой продукции. Эти бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут переноситься на пищевую продукцию от контакта с шерстью вредителей, их экскрементами и мочой.

Распространенные вредители – животные, птицы или насекомые, которые загрязняют пищевую продукцию непосредственно или косвенно (бактерии с вредителей и их экскрементов, мертвые вредители, их яйца, шерсть, экскременты и т. д.; химикаты, т. е. небрежное использование приманки для вредителей).

На предприятии по обработке пищевой продукции следует принимать достаточные меры по борьбе с вредителями, в т. ч. **избегать доступа домашних животных в помещения/места для обработки пищевой продукции, где пищевая продукция изготавливается, складировается и упаковывается.** Окна, открывающиеся во внешнюю среду, в помещениях, где происходит изготовление пищевой продукции, должны быть закрыты сеткой от насекомых или должны быть закрыты во время обработки.

Что делать, если вы обнаружите вредителей на своем предприятии

Проблемой распространения вредителей следует заняться немедленно, не нанося ущерба пищевой безопасности или годности пищевой продукции. Обработку химикатами, физическими или

биологическими средствами следует организовать таким образом, чтобы она не наносила ущерба пищевой безопасности или годности пищевой продукции.

- Если вы считаете, что устройство, поверхности или кухонная посуда контактировали с вредителями, следует их вымыть, продезинфицировать и высушить, во избежание распространения бактерий, вызывающих пищевое отравление.
- Если вы считаете, что вредители каким угодно способом контактировали с пищевой продукцией, выбросьте ее.
- Найдите причину заражения и сделайте все возможное для того, чтобы оно не повторилось.
- Исправляйте структурные дефекты помещений сразу.
- Проводите контроль вредителей чаще.

Если у вас и далее будут проблемы с вредителями, рассмотрите вариант регулярного использования услуг предприятия по борьбе с вредителями, если вы еще этого не сделали.

План борьбы с вредителями должен содержать:

- план помещений (с названиями зданий/помещений), на котором указываются места расположения средства борьбы с вредителями;
- вид/перечень вредителей, с которыми ведется борьба;
- название средства борьбы с вредителями;
- краткое описание методов борьбы – описать, что делается, если будут замечены вредители или иным способом обнаружены следы их жизнедеятельности;
- частота принятия мер по борьбе с вредителями;
- ответственное лицо.

Пример:

Порядковый №	Название здания/помещения	Вид вредителя, с которым ведется борьба	Средство борьбы	Краткое описание методов борьбы	Частота принятия мер по борьбе	Ответственное лицо
1						

8. Утилизация отходов

Зачем нужен контроль отходов?

Отходами могут быть пищевая продукция, ее ингредиенты, внутренности выпотрошенной рыбы, упаковочные материалы или даже запачканные тряпки для очистки, которые больше не пригодны к использованию и подлежат выбрасыванию.

Отходы являются фактором риска физического загрязнения пищевой продукции и могут привлекать вредителей. Кроме того, поврежденная, просроченная или портящаяся пищевая продукция, содержащая бактерии, вызывающие пищевое отравление, может подвергаться опасности перекрестного загрязнения другие пищевые продукты.

Как контролировать отходы? Отходы в помещениях для обработки пищевой продукции

Отходы, возникающие при обработке (изготовлении) пищевой продукции, следует немедленно удалять в предусмотренную для этого емкость для сбора отходов. Пищевые и прочие отходы необходимо часто или как минимум в конце рабочего дня выносить/вывозить из зон обработки пищевой продукции.

В том месте, где возникают отходы, должно быть надлежащим образом установлено достаточное количество мусорных ящиков. Емкость для сбора отходов должна быть закрыта крышкой; рекомендуется использовать мусорные ящики, открываемые педалью, во избежание контакта с крышкой.

Вывоз собранных отходов

Мусорные контейнеры, используемые для сбора и хранения отходов, должны иметь подходящую закрывающуюся крышку и легко чиститься и дезинфицироваться.

В плане самоконтроля следует описать, как происходит сбор отходов, их устранение и удаление, кто выносит/вывозит отходы, кто является договорным партнером по вывозу отходов и т. д. Вы несете ответственность за то, чтобы все отходы были устранены надлежащим образом и в соответствии с действующими правовыми актами.

9. Водоснабжение

Вы должны обеспечить, чтобы ваше место обработки пищевой продукции снабжалось достаточным количеством питьевой воды. В плане самоконтроля следует описать, как на предприятии организовано наличие воды, отвечающей требованиям к питьевой воде – например, центральное водоснабжение (питьевая вода закупается у обработчика питьевой воды; следует указать название обработчика: например, AS Eesti Vesi), скважина/колодец на собственном объекте недвижимости и т. п.

Инструкция «Вода, используемая при обработке пищевой продукции» дает обзор мер по контролю питьевой воды (например, необходимость исследования питьевой воды, в зависимости от источника питьевой воды, возможные анализируемые показатели, частота исследования и т. д.).

Если анализ питьевой воды необходим, следует назначить в плане самоконтроля частоту анализа воды и анализируемые показатели, указать, в какой лаборатории пробы будут анализироваться, описать меры, принимаемые в том случае, если результаты анализа не отвечают требованиям. Воду следует анализировать для оценки ее соответствия требованиям к питьевой воде в аккредитованной лаборатории, и при взятии пробы следует соблюдать правила взятия проб, описанные в вышеуказанной инструкции.

10. Лабораторные исследования

Для чего нужны лабораторные исследования?

Лабораторные анализы, проводимые с определенной регулярностью, дают обработчику чувство уверенности в том, что при обработке не было совершено ошибок, и что изготовляемый продукт безопасен для потребителя.

Перед планированием анализов следует установить, идет ли речь о таком продукте или такой рабочей поверхности, при которых лабораторные исследования важны и необходимы для обеспечения пищевой безопасности продукта.

В плане взятия проб пищевой продукции следует указать:

- контролируемые группы пищевой продукции;
- частота взятия пробы;
- исследуемые показатели (например, химия, загрязняющие вещества, микробиология, аллерген, показатель питательности);
- предельные нормы показателей;
- лаборатории, в которых осуществляются исследования.

Если вы считаете необходимым брать пробы с рабочих поверхностей и оборудования, следует указать:

- поверхность/устройство;
- частота взятия пробы;
- исследуемые показатели;
- предельные нормы показателей;
- лаборатории, в которых осуществляются исследования.

Пример:

Объект взятия пробы	Частота взятия пробы	Анализируемые показатели	Имя лица, берущего пробу

Пищевая безопасность

Пищевая безопасность и гигиенические показатели, установленные постановлением № [\(ЕС\) 2073/2005](#), должны быть выполнены в качестве предварительного условия при изготовлении безопасной пищевой продукции. Для выполнения требований, установленных данным постановлением № 2073/2005, планом самоконтроля должна быть установлена частота взятия проб, и результаты должны документироваться.

Исключение:

Ни в коем случае недопустимо, чтобы пищевая продукция содержала патогены. Например, сальмонелла и веротоксин-продуцирующая кишечная палочка (*E. coli*) потенциально опасны именно для пищевой продукции, не нагреваемой до 72 градусов и содержащей растительные ингредиенты.

Пробы чистоты поверхности

Обработчики пищевой продукции, изготавливающие готовую пищевую продукцию, которая может быть опасна для здоровья из-за *Listeria monocytogenes*, при необходимости могут предусмотреть как часть плана взятия проб пробы с зон обработки и оборудования для анализа на *Listeria monocytogenes*.

Пробы поверхности на *E.coli* дают информацию о том, как следует исправить производственную гигиену для минимизации загрязнения.

Рекомендованные средние количества колоний при испытаниях поверхности		
	Диапазон, отвечающий требованиям	Диапазон, не отвечающий требованиям
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов	0–10/см ²	> 10/см ²
Энтеробактерии	0–1/см ²	> 1/см ²

Производственная гигиена

Показатели производственной гигиены и производственного процесса – это условно патогенные микроорганизмы, такие как

Clostridium perfringens – в мясной продукции,

Enterobacteriaceae – в яичной продукции (фаршированное яйцо, майонез из яиц, пирожное тирамису),

Bacillus cereus – прежде всего, в рисе, суши и готово пищевой продукции,

E.coli – большинство пищевых продуктов, и

Staphylococcus aureus – большинство готовых пищевых продуктов.

Их численность должна оставаться ниже 10² и не выше 10³. Их высокое содержание указывает на недостаточность программ предварительных условий и на необходимость обновить или валидировать систему самоконтроля.

Показатели питательности и прочие показатели

Если обработчик сочтет необходимыми или представит утверждения о своем продукте, следует предусмотреть также анализы, например, на глютен, лактозу, витамины и питательные вещества. Следует обратить внимание на такие соединения, к маркировке которых предъявляются дополнительные требования: например, полиолы (в березовом соке) и сульфиты.

Испытания долговечности

Для определения срока хранения продукции следует провести испытания долговечности – либо самостоятельно, либо найти иной соответствующий доказательный материал, подтверждающий срок хранения. [Инструкция](#), описывающая проведение испытаний долговечности.

12. Регистрация жалоб, подозрение на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией, отзыв опасной пищевой продукции

Если кто-то после употребления пищевой продукции, изготовленной вами, подаст жалобу или представит подозрение на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией, вам следует предусмотреть определенные действия для анализа ситуации, ее выяснения и разрешения. Для этого следует:

- зарегистрировать случаи жалоб/подозрений на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией, вместе со всей связанной с этим информацией;
- в случае подозрения на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией, следует немедленно информировать об этом надзорный орган;
- проанализировать, что могло вызвать жалобу или подозрение на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией, и зарегистрировать результаты; была ли жалоба обоснована;
- проанализировать, какие действия следует применить или изменить, чтобы избежать повторения жалобы или подозрения на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией;
- зарегистрировать эти действия и внедрить необходимые изменения в деятельности предприятия.

Например в случае подозрения на инфекционное заболевание, вызванное пищевой продукцией:

- незамедлительно уведомить о ситуации Ветеринарно-продовольственный департамент;

- пищевую продукцию, связанную с подозрением, не разрешается выбрасывать, прежде чем надзорный чиновник на месте проверит обстоятельства и при необходимости возьмет пробы из пищевой продукции;
- приостановить обработку и сбыт пищевой продукции, связанной с подозрением;
- при необходимости отозвать пищевую продукцию, связанную с подозрением. Это предполагает, что должна быть разработана, например, система внутренней прослеживаемости, чтобы в любой момент можно было установить, что и сколько было изготовлено, а также что, из чего, кому, когда и сколько было сбыто.
 - Система внутренней прослеживаемости помогает более целенаправленно и точно отзываться и устранять продукцию с рынка. Таким образом, рекомендуется устанавливать связь между входящими и исходящими продуктами, а также сохранять данные, на основе которых можно было бы установить или опровергнуть возможную связь с проблемой.

Например, в случае жалобы:

- содержание жалобы документируют;
- анализируют факторы, могущие быть причиной жалобы;
- при необходимости вносят в план самоконтроля изменения;
- до выяснения обстоятельств приостанавливаются обработка и сбыт пищевой продукции, связанной с жалобой;
- при необходимости пищевую продукцию, связанную с жалобой, отзывают с рынка.

Отзыв опасной пищевой продукции

В плане самоконтроля следует описать процедуры, позволяющие полностью и быстро отозвать/забрать с рынка любой потенциально опасный продовольственный товар.

- Если результаты анализа показывают превышение предельных норм, то пищевую продукцию не разрешается выпускать с предприятия. Обратите внимание! Следующий анализ и отрицательный результат не отменяют первоначального положительного результата. Следует оценить также пищевую безопасность других продуктов, изготавливаемых в этих же условиях. Если загрязнено сырье, то могут быть проблемы и с продукцией другого вида, которая из него изготавливалась. В случае загрязненного сырья обязательно следует незамедлительно уведомить поставщика.
- Если продукт выпущен с предприятия, пищевую продукцию следует отозвать. Если продукт возвращен из-за непосредственной опасности для здоровья, следует оценить также пищевую безопасность других продуктов, изготавливаемых в этих же условиях, которые тоже могут подвергаться опасности здоровью населения и которые, возможно, необходимо отозвать с рынка.
- Следует также рассмотреть, необходимо ли предупреждать общественность. Оповестить общественность можно через СМИ и путем вывешивания информации в торговых точках. Общественность обязательно следует предупредить, если речь идет о превышении предельных норм и о продукции с длительным сроком хранения, хранившейся у человека дома, в шкафу. Например, в печенье, изготовленном два месяца, обнаруживают микотоксины сверх предельной нормы, но срок годности печенья – еще несколько месяцев.
- Если затем от обработчика была получена информация о положительных результатах, то следует действовать в соответствии с вышеприведенными пунктами.

Продукцию, отозванную с рынка, в зависимости от решения, следует либо:

- уничтожить, либо
- использовать по иному назначению, нежели прием в пищу человеком, либо
- вернуть, либо
- заново обработать таким способом, который обеспечит ее пищевую безопасность.

Касательно возврата и уничтожения или переработки следует составить и сохранить соответствующий документ.

Пример действий, планируемых для отзыва пищевой продукции

Действия	
Уведомляемые учреждения,	

предприятия	
Способ уведомления	
Организация отзыва с рынка	
Дальнейшие действия	

На сайте Ветеринарно-продовольственного департамента есть образцовая форма извещения для уведомления об опасной пищевой продукции.

Касательно прослеживаемости на сайте Европейской комиссии также опубликована разъясняющая инструкция.

13. Транспортировка пищевой продукции

Поскольку одним из этапов обработки пищевой продукции является транспортировка пищевой продукции, следует продумать и внести в план самоконтроля также аспекты, связанные с транспортировкой пищевой продукции, которые важны для обеспечения пищевой безопасности продуктов питания. Очень важно, чтобы во время транспортировки пищевой продукции последняя не испортилась и не загрязнилась, а при транспортировке пищевой продукции, требующей специальной температуры, обеспечивалась непрерывность холодильной цепи.

Если у вас самих нет транспортного средства, вы можете использовать для транспортировки пищевой продукции либо услугу транспортного предприятия, представившего уведомление в ВПД, либо транспортное средство, принадлежащее обработчику пищевой промышленности, представившему уведомление/имеющему разрешение на деятельность. В таком случае следует внести это соответственно и в план самоконтроля, где вы указываете, транспортную услугу какого предприятия и для транспортировки какой пищевой продукции вы используете.

Если у вас самих есть транспортное средство для транспортировки пищевой продукции, то вам следует внести в план самоконтроля как минимум следующую информацию:

- регистрационный номер грузового автомобиля;
- техническое описание грузового помещения (изотермическое, охлаждающее, замораживающее, с комбинированным режимом); если вы перевозите пищевую продукцию в небольшом количестве и дистанции невелики, вы можете использовать для транспортировки пищевой продукции, требующей специальной температуры, например, термоящики, внутри у которых находятся холодильные батареи; при краткой транспортировке свежей рыбы, также требующей специальной температуры, рыба должна быть покрыта льдом;
- план очистки и дезинфекции транспортного средства/емкости. Транспортные средства и транспортные емкости следует хранить надлежащим образом в чистоте и порядке, а также в состоянии, при котором обеспечена пищевая безопасность продуктов питания. Если это же средство или эту же емкость используют для транспортировки других продуктов питания или непродовольственных товаров, между разными перевозками средство или емкость следует тщательно чистить и, при необходимости, дезинфицировать.

Общие требования, которые следует соблюдать при транспортировке пищевой продукции:

- Грузовые автомобили и/или емкости, используемые для транспортировки продуктов питания, должны быть чистыми и в хорошем состоянии. Во время транспортировки пищевая продукция должна быть защищена от загрязнения, а грузовые автомобили/емкости, при необходимости, должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы их можно было в достаточной степени очистить и/или продезинфицировать.
- В посуде грузовых автомобилей и/или транспортных емкостях не разрешается транспортировать что-либо иное, помимо продуктов питания, если это может вызвать загрязнение продуктов питания.
- Если грузовые автомобили и/или емкости используются, помимо продуктов питания, для транспортировки иных товаров, или если вместе с последними перевозятся различные продукты питания, при необходимости они должны быть эффективно отделены, во избежание загрязнения.
- Жидкие, гранулированные или порошковые продукты питания следует перевозить в посуде и/или в емкостях/танкерах, предназначенных для транспортировки продуктов питания. Такие емкости должны быть маркированы хорошо видимыми и разборчивыми несмываемыми надписями на одном или более языках Европейского сообщества, если их используют для транспортировки продуктов питания, или надписью «Ainult toidu jaoks» («Только для пищевой продукции»).
- Если грузовые автомобили и/или резервуары, помимо продуктов питания, используются для транспортировки прочих товаров, или если вместе с ними перевозятся различные продукты

питания, во избежание риска загрязнения автомобиля и резервуары следует эффективно чистить между перевозками.

- Продукты питания должны быть размещены в грузовых автомобилях и/или емкостях и защищены таким образом, чтобы риск загрязнения продуктов питания был минимизирован.
- В грузовых автомобилях и/или контейнерах, используемых для транспортировки продуктов питания, при необходимости должны быть обеспечены хранение продуктов питания при подходящей температуре и возможность мониторинга температуры.

Пример: ЭТАП: транспортировка и доставка

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/ верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
Загрязнение готовой пищевой продукции бактериями, вызывающими, пищевое отравление, через сырую пищевую продукцию и загрязненную упаковку.	Обеспечьте, чтобы пищевая продукция была защищена, используя чистые упаковки/емкости для готовой пищевой продукции, предусмотренные для контакта с пищевой продукцией.	Проверьте, чисты ли упаковки/емкости и в хорошем ли они состоянии.	Не принимайте пищевую продукцию, которая, по вашему мнению, может быть опасна.
	<p>В этом отношении есть два варианта, выберите один из них:</p> <p>Либо</p> <p>В транспортном средстве, перевозящем пищевую продукцию, используйте отдельно расположенные и специально обозначенные зоны для готовой пищевой продукции</p> <p>Либо</p> <p>Используйте подходящий альтернативный метод, чтобы достаточно разделить сырую и готовую пищевую продукцию при транспортировке и сбыте.</p> <p>Пожалуйста, уточните:</p>	Проверьте, достаточно ли разделены сырая и готовая пищевая продукция на всех этапах транспортировки и доставки.	Выбросьте готовую пищевую продукцию, которая может быть загрязнена.
	Обеспечьте, чтобы зоны хранения пищевой продукции, посуда, средства и т. п. Содержались в чистоте, и чтобы их основательно чистили до и после распределения пищевой продукции.	Проверьте, содержатся ли средства для хранения пищевой продукции в транспортном средстве в чистоте во время транспортировки.	Пересмотрите действия по очистке.
	Работники, занимающиеся	Проверьте, соблюдают ли	Пересмотрите

	отправлениями пищевой продукции, соблюдают общепринятые правила личной гигиены и моют руки/переодевают одежду, если руки или одежда видимым образом запачканы.	работники, занимающиеся отправлениями пищевой продукции, общепринятые правила личной гигиены и переодевают ли они одежду, если это требуется.	обучение работников.
--	--	---	----------------------

Что здесь может пойти не так? (риски)	Что я могу предпринять? (контроль/критические пределы)	Как я могу проконтролировать? (прослеживаемость/верификация)	Что делать, если что-то пойдет не так? (корректирующие действия)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в охлажденной пищевой продукции.	<p>Перевозите пищевую продукцию при температуре ниже 6 °С:</p> <p>в транспортном средстве с охлаждением;</p> <p>в холодильном контейнере;</p> <p>иным способом. Пожалуйста, уточните:</p>	<p>Измерьте температуру воздуха,</p> <ul style="list-style-type: none"> • поместив зондовый термометр в грузовое помещение, контейнер и т. п. отделение; • посмотрев на индикатор температуры. <p>Проверяйте это регулярно, используя для этого предусмотренный зондовый термометр.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте температуру пищевой продукции в месте передачи последней. 	<p>Если измеренная температура пищевой продукции превышает 6 °С: Решите, безопасна ли пищевая продукция для использования. Это зависит от температуры и времени, проведенного пищевой продукцией при температуре выше 6 °С.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте работу холодильного оборудования и отрегулируйте ее соответствующим образом. <p>Если температуру нельзя снизить ниже 6 °С, необходимо вернуть пищевую продукцию на предприятие и охладить. Если вы сомневаетесь в пищевой безопасности продуктов питания, вам следует отделить пищевую продукцию на столь долгий срок, пока вы не сможете принять решение на основании дополнительной</p>

			информации.
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в горячей готовой пищевой продукции.	Убедитесь, что пищевая продукция во время транспортировки имеет температуру выше 63 °С. Уточните, как поддерживается температура.	Проверьте температуру горячей пищевой продукции в месте передачи последней: Используйте зондовый термометр для готовой пищевой продукции, чтобы измерять температуру пищевой продукции в самом толстом месте последней (вымойте и продезинфицируйте зонд до и после использования). Я делаю это. Иной метод; пожалуйста, уточните*:	Если температура пищевой продукции снизилась ниже 63 °С, решите, безопасна ли пищевая продукция для повторного разогрева, или же ее следует выбросить. Это зависит от времени, проведенного пищевой продукцией при температуре ниже 63 °С.

14. Обучение/проверка

Все работники, занимающиеся обработкой пищевой продукции, должны иметь знания о гигиене пищевой продукции и о пищевой безопасности. В плане самоконтроля следует описать, как/как часто/когда работников инструктируют и/или обучают по соответствующей теме. Всех работников, занимающихся пищевой продукцией, необходимо инструктировать касательно в отношении основных требований гигиены **до** начала ими работы.

Обучение пищевой гигиене должно охватывать как минимум следующие темы:

- основные знания по пищевой безопасности, в т. ч. причины пищевого отравления и предотвращение последнего;
- хранение пищевой продукции и важность контроля температуры;
- общепринятые правила безопасных изготовления и обработки пищевой продукции, в т. ч. специальные этапы, уменьшающие риск перекрестного загрязнения пищевой продукции;
- личная гигиена и эффективная техника мытья рук;
- эффективные методы очистки и дезинфекции;
- контроль вредителей – предупредительные меры.

15. Ознакомление работников с действиями/мерами, описанными в плане самоконтроля

Всех работников, занимающихся обработкой пищевой продукции, прежде чем они впервые приступят к работе, и/или с определенной регулярностью следует знакомить с действиями и мерами, описанными в плане самоконтроля, и инструктировать по ним. В плане самоконтроля следует описать, как и когда работников знакомят с действиями, связанными с планом самоконтроля, и инструктируют по ним.

Например:

- Работника знакомят при начале работы в первый раз со всем описанным в плане самоконтроля в необходимом объеме, а также ему разъясняются меры, которые работник должен применять при обработке пищевой продукции для обеспечения пищевой безопасности продуктов питания.
- Работник ставит свою подпись касательно того, что он ознакомился и будет соблюдать все, отраженное в плане самоконтроля, в том объеме, который необходим исходя из его рабочих задач.

16. Проверка функционирования плана самоконтроля, и сохранение документов

- План самоконтроля следует пересматривать и при необходимости изменять, если на предприятии производятся строительные и технологические реорганизации, реорганизации трудового распорядка и прочие (например, начинается изготовление нового продукта или вводится в эксплуатацию новое устройство, требующее специальной очистки);
- в любой момент план самоконтроля должен соответствовать фактической ситуации на предприятии (в т. ч. отражать фактически применяемые действия и меры, используемые технологии, оборудование и т. п.);
- назначать срок хранения документов.

План самоконтроля можно оформить подходящим для себя способом. Документация системы самоконтроля должна охватывать все необходимые документы, листы мониторинга и доказательные материалы. Документация должна быть корректной, точной и актуальной. Документы должны быть идентифицируемыми (номера ссылок) и легко читаемыми.

Действуйте, например, таким образом:

- Составьте порядок документирования, охватывающий систему самоконтроля – папки, номера ссылок и т. п. Назначьте периоды хранения документов – например: основные документы (анализ рисков, план борьбы с вредителями, схема помещений и т. д.) – до их обновления; листы мониторинга – до одного года; протоколы испытаний – до трех лет.
- Располагайте документы в логической очередности (т. е. сохраняйте их во временной последовательности). Убедитесь, что документы можно легко найти;

17. Näiteid vormistatavatest dokumentidest

Форма 1. Список поставщиков

Название предприятия	Адрес	Телефон	Поставленная пищевая продукция

Форма 2. Учет принятых пищевых продуктов/материалов

Дата	Название пищевого продукта/материала	От кого/где	Кол-во	Контроль срока хранения (контроль «kõlblik kuni»; «parim enne»)	Т-ра *°С	Примечания	Подпись

Форма 3. Данные контроля температуры холодильника/морозилки и т. п.

Месяц:..... Год:.....

Дата	Время	Температура	Примечания	Подпись

ПРИМЕЧАНИЕ. Температура охлаждаемой пищевой продукции должна не превышать 6 °С или условий хранения, установленных производителем (например, птица – до 4 °С, мясные полуфабрикаты – от 0 до 4 °С, фарш – 2 °С).

Температуру холодильника рекомендуется контролировать не реже раза в день. Некоторые предприятия могут пожелать контролировать холодильники чаще.

Форма 4. Данные/учет сбытой/поставленной клиенту пищевой продукции

Дата	Название пищевой продукции	Кол-во	№ партии/ дата «kõlblik kuni»- «pärim enne»	Где/кому (имя, название/ адрес)	Т-ра °С*	Примечания

Форма 5. Регистрация данных термообработки

Дата	Название пищевой продукции	Термообработка*				Примечания
		Время начала термообработки**	Время окончания термообработки	Внутренняя температура	Подпись	

ПРИМЕЧАНИЕ. * Внутренняя температура свыше 75 °С.

** Время начала термообработки необязательно записывать, если проверена внутренняя температура I.

Форма 6

Пример: техническое описание черносмородинового варенья, технологическая схема и краткое описание этапов производственного процесса.

Техническое описание

1. Состав продукта

Черная смородина, сахар, вода

Содержание ягод в 100 г продукта – не менее 50 г, сахара – до 50 г

2. Характеристика сырья

Происхождение ингредиентов: черная смородина, выращенная самостоятельно и/или купленная у других хуторян. Указание происхождения необходимо для обеспечения принципа прослеживаемости.

Черная смородина упакована в пластмассовые коробки.

Ягоды черной смородины целые и свежие (некачественных ягод нет), достаточно спелые, без признаков порчи (заплесневевших, забродивших ягод нет), очищенные (без листьев, стеблей и прочего мусора).

Сахар закупается, например, у оптового продавца (что доказывает счет, выданный продавцом).

Сахар чистый и не слежавшийся.

Вода питьевого качества.

3. Свойства продукта

Органолептические свойства: вкус и запах свойственные черной смородине. Свойственные сахару текстура и вкус.

Физико-химические показатели: содержание сахара – до 50%.

Прочие физико-химические показатели нет необходимости описывать.

Микробиологические показатели: рекомендуется провести лабораторные анализы на плесневые грибки и определить общее количество бактерий.

4. Технологические методы

Нагревание как минимум до температуры кипения.

5. Методы оценки соответствия требованиям

Оценка вкуса и текстуры производителем.

Содержание сухого вещества определяется рефрактометром.

Содержание сухого вещества определяется рефрактометром либо самостоятельно, либо позволяют определить это в лаборатории. При самостоятельном определении результат следует документировать. Продукт можно называть вареньем, если содержание в нем сухого вещества составляет не менее 40%, джемом – если не менее 60%.

Микробиологические анализы определяются лабораторным путем.

6. Упаковка и упаковочный материал

Продукт упаковывается в стеклянные банки, предусмотренные для пищевой продукции, объемом 450 мл, у которых имеются закручивающиеся металлические крышки.

7. Транспортировка

Закупаемые ягоды доставляются транспортом лица, их выращивающего. Проверяется чистота ягод. Не допускается, чтобы ягоды в ходе транспортировки загрязнились. Готовая продукция отвозится в торговую точку транспортом предприятия (на рынок или в магазин).

8. Маркировка

Каждая партия маркируется отдельным обозначением партии; если срок хранения имеет конкретную дату, то на малом предприятии, где в день производится одна партия продукции, эта дата также может использоваться в качестве номера партии.

На маркировке указывается содержание использованных фруктов/ягод в готовом продукте со словами «*valmistatud ... g puuviljadest/marjadest 100 g kohta*» («изготовлено из ... г фруктов/ягод на 100 г»). Также указывается общее содержание сахара в готовом продукте со словами «*üldsuhkru sisaldus ... 100 g kohta*» («общее содержание сахара ... на 100 г»).

Mustasõstramoos (Черносмородиновое варенье)

Koostis (Состав): mustsõstrad, mahesuhkur, vesi (черная смородина, экологически чистый сахар, вода)

Valmistatud 50 g marjadest 100 g moosi kohta, üldsuhkru sisaldus 50 g 100 g moosi kohta

(Изготовлено из 50 г ягод на 100 г варенья, общее содержание сахара 50 г на 100 г варенья)

Parim enne (Лучше употребить до): число, месяц, год (до 1 года)

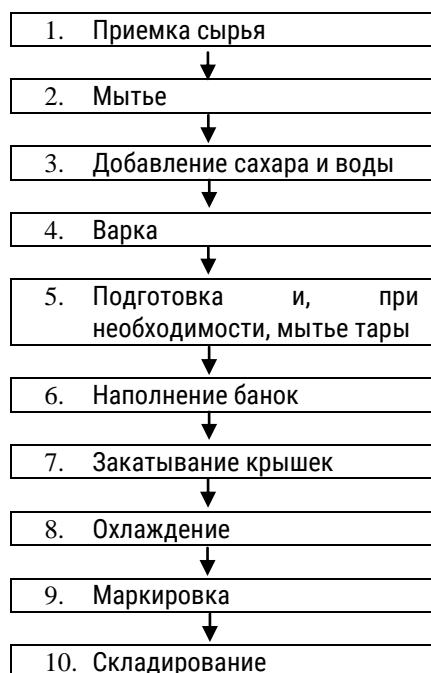
Säilitada toatemperatuuril, avatuna külmkapis

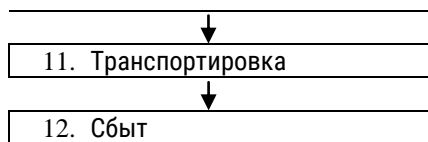
(Хранить при комнатной температуре, в открытом виде в холодильнике)

Valmistaja (Изготовитель): название предприятия, адрес, телефон (Хотя номер телефона и не требуется, его все же можно добавить)

Partii number (Номер партии): 001 (В качестве него может служить и и пометка срока годности «*parim enne*» (число, месяц, год), тогда не требуется отдельно указывать номер партии).

Технологическая схема





Краткое описание этапов производственного процесса

1. Приемка сырья

Используется выращенное или закупленное сырье. Качество сырья проверяется визуально

2. Мытье

Ягоды моются питьевой водой и сцеживаются.

3. Добавление сахара и воды

В начале процесса, во избежание пригорания на дне, добавляется немного питьевой воды. Сахар добавляется в ходе нагревания.

4. Варка

Варенье нагревается как минимум до температуры кипения, в соответствии с рецептурой. Варенье должно отвечать требованиям, установленным для варенья¹.

Для измерения содержания растворимого сухого вещества (содержания сахара) используется рефрактометр.

5. Подготовка тары

Тара предусмотрена для контакта с пищевой продукцией, о чем имеется декларация о соответствии продукта № Тарой служат стеклянные банки объемом 450 мл с закручивающимися крышками. Перед мытьем и наполнением банок их выдерживают при комнатной температуре, во избежание образования трещин из-за резких перепадов температур.

Герметично упакованную тару не моют и не нагревают.

Если упаковка тары повреждена из-за этого тара загрязнена, или если речь идет о повторном использовании, то тару моют и ополаскивают, а также нагревают в печи при температуре 120 °С не менее 1 минуты.

Металлические крышки – одноразовые. В случае крышек, купленных в герметично закрытой упаковке, мыть их не требуется. В случае негерметичной упаковки необходимы мытье или нагревание.

6. Наполнение банок (КТ – контрольная точка)

Банки наполняют вручную поварешкой как можно быстрее, чтобы варенье слишком не остыло (ниже примерно 77 °С). Температуру проверяют выборочно в банках. Корректирующее действие – повторное нагревание.

7. Закатывание крышек (КТ)

Крышки – закручивающиеся. Крышка закручивается вручную сразу после наполнения банок. При остывании образуется вакуум, обеспечивающий герметичное закрытие крышки. Герметичность крышки проверяется визуально.

8. Охлаждение

Закрытые банки охлаждаются как минимум до комнатной температуры как можно быстрее

9. Маркировка

Готовая продукция маркируется этикетками после остывания.

10. Складирование

Складирование производится в собственном хранилище предприятия. Срок хранения продукта – 1 год, температура хранения – комнатная или ниже.

11. Транспортировка

Предприниматель отвозит готовую продукцию на своем автомобиле в торговую точку или непосредственно потребителю.

12. Сбыт

Готовый продукт сбывается непосредственно потребителю, на рынках и/или в магазинах.

Использованная литература, ссылки

- Safe Catering. Your Guide to make food safely. FSA.
<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/pdf-ni/safe-catering.pdf>
- В помощь мелкому обработчику сельскохозяйственной продукции. Часть I. «Обработка корнеплодов, ягод и овощей»
https://www.agri.ee/sites/default/files/public/juurkataloog/TRUKISED/trykis_abi_vaikekaitlejale_l_osa_2_011.pdf

Инструкции Европейской комиссии

- Система управления пищевой безопасностью;
- Инструктивный документ для проведения исследований, в которых рассматривается соответствие готовой пищевой продукции критериям в течение срока годности в связи с *Listeria monocytogenes*, в соответствии с постановлением (ЕС) № 2073/2005;

Инструкции Министерства сельской жизни

- Маркировка пищевой продукции;
- Использование слова «*naturaalne*» («натуральный») на маркировке пищевой продукции и в рекламе последней;
- Уменьшение микробиологического заражения проростков

Инструкции Ветеринарно-продовольственного департамента

Инструкция по обработке пищевой продукции в частном жилом доме;

Инструкция по выполнению требований гигиены для предприятий, занимающихся производством первичной продукции неживотного происхождения;

Инструкция по помещениям для хранения замороженной пищевой продукции и ее транспортировке;

Инструкция при обработке пищевой продукции *kasutatava vee uurimiseks*;

Инструкция по характеристике групп материалов;

Ароматизаторы и вкусовые добавки;

Пищевой энзим;

Инструкция по требованиям к пищевой продукции, не содержащей глютена;

Глютен при обработке;

Мясная масса;

Генетически модифицированная пищевая продукция;

Инновационная пищевая продукция;

Фарш на предприятиях с комбинированной деятельностью и небольшим объемом производства, а также частота взятия проб мясных полуфабрикатов;

Инструкция, разъясняющая планирование испытаний долговечности;

Общие требования представления информации о пищевой ценности;

Маркировка пищевых добавок;

Ингредиенты и определение пищевых добавок;

Образцовая форма извещения для уведомления об опасной пищевой продукции