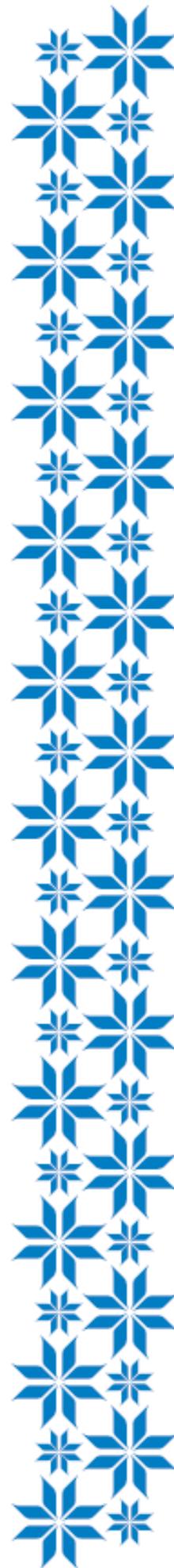




ЭСТОНСКАЯ РЕСПУБЛИКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ

РУКОВОДСТВО ПО СОСТАВЛЕНИЮ ПЛАНА
САМОКОНТРОЛЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С
ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ В ЧАСТНОМ
ДОМОХОЗЯЙСТВЕ

Отдел пищевых продуктов, 2022



Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ	3
2. ЭТАПЫ СОСТАВЛЕНИЯ ПЛАНА САМОКОНТРОЛЯ	3
3. ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ И ПЛАН ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ	6
4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	7
4.1. Складирование/закупка продуктов питания, отслеживание и ведение учета	7
4.2. Хранение продуктов питания. Советы по хранению продуктов	9
Хранение охлажденных продуктов	9
4.3. Подготовка и обработка продуктов питания	16
5. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	31
6. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА	34
7. ЗДОРОВЬЕ РАБОТНИКОВ	37
8. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ	39
9. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ	40
10. ВОДОСНАБЖЕНИЕ	41
11. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ	41
12. РЕГИСТРАЦИЯ ЖАЛОБ, ПОДОЗРЕНИЕ НА ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОТЗЫВ НЕБЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ	44
13. ПЕРЕВОЗКА ПРОДУКТОВ	46
14. ОБУЧЕНИЕ/ПРОВЕРКА	50
15. ДОВЕДЕНИЕ ДО СВЕДЕНИЯ ПЕРСОНАЛА ДЕЙСТВИЙ/МЕР, ИЗЛОЖЕННЫХ В ПЛАНЕ САМОАКОНТРОЛЯ	50
16. ПРОВЕРКА И ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПЛАНА САМОКОНТРОЛЯ	50
17. ПРИМЕРЫ СОСТАВЛЯЕМЫХ ДОКУМЕНТОВ	51
ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ССЫЛКИ	56

ВВЕДЕНИЕ

Приступая к работе по обращению с продуктами питания, вы должны постоянно проверять правильность работы с продуктами и их обработки (самоконтроль) и принимать меры для обеспечения этого. Предпринимаемые меры должны быть описаны в плане самоконтроля. Самоконтроль вместе с письменным планом самоконтроля представляет собой **систему самоконтроля**.

Данное руководство предусмотрено в качестве вспомогательного материала для лиц, ведущих обращение с пищевыми продуктами (включая предприятия общественного питания) в частных домохозяйствах, для составления плана самоконтроля и его управления. В руководстве также содержатся дополнительные рекомендации по гигиене и безопасному обращению с продуктами питания.

ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

Приготовление продуктов питания означает любую операцию, которая изменяет исходный продукт, такую как нарезка, очистка, измельчение, охлаждение, замораживание, заквашивание, соление, нагревание, копчение, вызревание, сушка, маринование, добавление приправ, экстрагирование или комбинация этих процессов, а также дальнейшая обработка полученного продукта.

План самоконтроля — это план, где указаны все, связанные с обработкой продуктов, действия, сопутствующие им риски и меры для оценки рисков, их устранения и предотвращения или приведения к приемлемому уровню.

Риск — любой биологический, химический или физический фактор, который может вызвать загрязнение пищевой продукции.

Мониторинг — распланированное и выполняемое установленными процедурами наблюдение за процессом в целях оценки, находится ли ситуация под контролем.

Корректирующее действие — меры и методы, которые используются в том случае, если в ходе мониторинга будет обнаружено, что ситуация вышла из-под контроля.

ЭТАПЫ СОСТАВЛЕНИЯ ПЛАНА САМОКОНТРОЛЯ

Производитель пищевых продуктов в частном домохозяйстве несет ответственность за безопасность продуктов питания с момента получения товара до момента выдачи продуктов питания, и меры, принятые для этого,

должны быть описаны в плане самоконтроля. План самоконтроля должен описывать все виды деятельности предприятия и методы, используемые для обеспечения безопасности продуктов питания и их соответствия требованиям.

Если в крупной компании для этого формируется команда из различных специалистов, то на небольшом предприятии план обычно составляется одним человеком, например, самим владельцем предприятия. При отсутствии соответствующего опыта рекомендуется прибегнуть к помощи экспертов или соответствующей литературы.

План самоконтроля должен отражать специфику деятельности вашего предприятия.

При подготовке все действия и процессы должны быть тщательно продуманы.

План самоконтроля является изменяющимся документом, т. е. любые изменения, будь то строительные, технологические, эксплуатационные и т. д., должны быть отражены в плане.

Данное руководство основано на принципах ХАССП (аббревиатура из английских слов *Hazard Analysis and Critical Control Points*, в переводе – анализ рисков и управление критическими контрольными точками). Это процесс, который поможет вам проанализировать, как вы ведете обращение с продуктами питания, и определить операции, на которые необходимо обратить больше внимания, чтобы обеспечить безопасность продуктов питания.

ХАССП включает в себя следующие этапы:

1. Проводится анализ рисков, т. е. определяется, что может пойти не так;
2. Определяются наиболее важные точки, где что-то может пойти не так (т. е. определяются ККТ – критические контрольные точки на этапе или этапах, где контроль необходим для предотвращения, устранения или снижения риска до требуемого уровня);
3. Для каждой ККТ устанавливаются критические пределы (например, температура/время приготовления);
4. ККТ проверяются для предотвращения проблем (мониторинг);
5. Принимается решение, что делать, если что-то пойдет не так (корректирующие действия);
6. Подтверждается, что ваш план ХАССП работает (верификация);
7. Данные касающиеся всего вышеперечисленного сохраняются (документирование).

Для проведения/составления анализа опасностей, а также для отметки и планирования возможных действий по контролю/мониторингу/коррекции можно использовать описания опасностей и действий, приведенные в пошаговых таблицах руководства.

Выберите вариант, который относится к деятельности вашего предприятия, при необходимости заполните/измените.

На титульном листе плана самоконтроля указываются название предприятия, адрес, контактные данные (телефон, электронная почта), а также дата и имя, должность, подпись лица, ответственного за обработку; указывается лицо (лица), ответственное за самоконтроль, вместе с контактными данными.

Пример:

Название и адрес обработчика	
Название и адрес обрабатывающего учреждения (уезд, город/волость, поселок, дом)	
Контактный телефон и эл. почта предприятия	
Имя лица, ответственного за обработку	
Имя лица, ответственного за составление плана самоконтроля	

В план самоконтроля должна быть включена следующая информация (пример оглавления):

1. ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ И ПЛАН ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ
2. ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:
 - a. Складирование/закупка продуктов питания, отслеживание и ведение учета
 - b. Хранение продуктов питания. Советы по хранению продуктов питания
 - c. Подготовка и обработка продуктов питания
 - i. Описание продукта/Технические характеристики
 - ii. Технологическая схема
 - iii. Краткое описание технологии
3. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ
4. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА
5. ЗДОРОВЬЕ РАБОТНИКОВ
6. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ
7. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ
8. ВОДОСНАБЖЕНИЕ
9. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

- 10 РЕГИСТРАЦИЯ ЖАЛОБ, ПОДОЗРЕНИЕ НА ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОТЗЫВ НЕБЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ
11. ПЕРЕВОЗКА ПРОДУКТОВ
12. ОБУЧЕНИЕ/ПРОВЕРКА
13. ДОВЕДЕНИЕ ДО СВЕДЕНИЯ ПЕРСОНАЛА ДЕЙСТВИЙ/МЕР, ИЗЛОЖЕННЫХ В ПЛАНЕ САМОАКОНТРОЛЯ

ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ И ПЛАН ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ

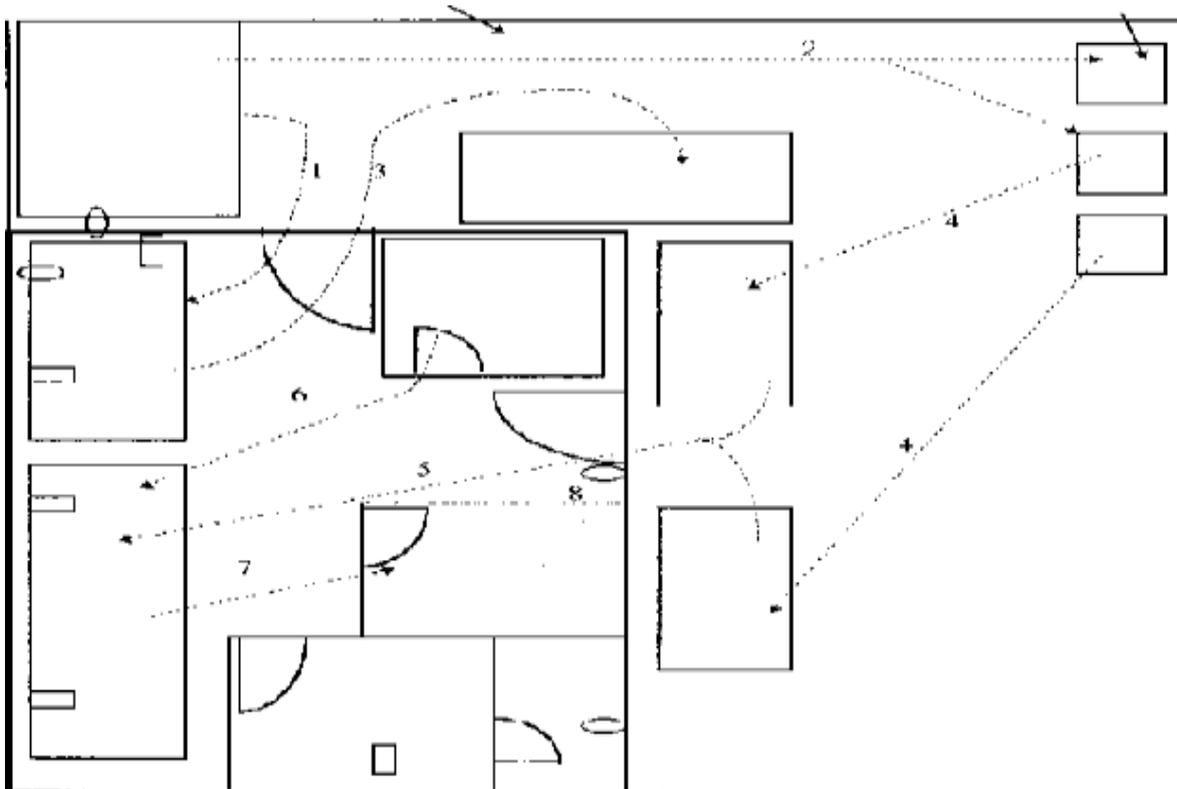
1. составить план расположения с указанием границ участка, зданий, сооружений и т. д. на участке, где происходит приготовление пищи и связанная с этим деятельность (например, здания, где происходит приготовление пищи, упаковка, хранение, открытая коптильная печь). На плане также должна быть указана точка забора воды, если лицо, ведущее обращение с пищевыми продуктами, использует воду из собственной скважины/колодца.
2. составить план помещения, где ведется обращение пищевого продукта, показывающий планировку помещения, включая оборудование и расположение устройств в помещениях, в том числе места забора воды, мытья рук и туалетов. На плане укажите название помещения, название и номер позиции оборудования или устройства.

Например:

- Покажите на плане оборудование и подпишите на плане, какому номеру какое оборудование соответствует, при необходимости уточните, для чего устройство предназначено. Напр., № 1 – холодильник (+2С° – +6С°) для хранения сырья; № 4 – печь; № 6 – холодильник для хранения готовой продукции и т. д.
- Укажите на плане пути передвижения пищевой продукции, упаковочных материалов, отходов и работников. Укажите пути передвижения на плане разными цветами, объясните значение разных цветов.

План планировки может быть нарисован в любой свободной форме, но он должен быть правильно оформлен и четко понятен.

Пример:



ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Складирование/закупка продуктов питания, отслеживание и ведение учета

Опишите, как организована поставка/закупка продуктов питания, т. е. у кого/где они покупаются, или, например, объясните, что они выращиваются/собираются самостоятельно и т. д.; следуйте системе кругообращения запасов: **"первым пришел – первым ушел"** или **"первым истекает срок годности – первым ушел"**.

Пример: ЭТАП: заготовка / поставка / покупка / приём

Примеры продуктов/готовых блюд, которые следует закупить: _____

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так?
Загрязнение продуктов питания бактериями, способными вызвать пищевое отравление	Покупайте сырье у надежного поставщика с хорошей репутацией и ведите список поставщиков.	<u>Проверьте, является ли поставщик зарегистрированным обработчиком пищевых продуктов.</u> Убедитесь, что транспортное средство, перевозящее продукты, чистое.	Не принимайте продукты, если вы чувствуете, что они небезопасны для использования, смените поставщика.

Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в охлажденных пищевых продуктах.	Убедитесь, что охлажденные продукты доставляются при температуре ниже 6 °С. Проверьте, доставляются ли продукты глубокой заморозки при температуре выше -18 (-3) °С, и немедленно поместите их в морозильную камеру.	Проверяйте температуру охлажденных продуктов. Убедитесь, что продукты глубокой заморозки не растаяли. Проверьте срок годности товара.	Не принимайте охлажденные продукты, если их температура выше 6 °С. Не принимайте продукты глубокой заморозки, если на них есть признаки таяния. Не принимайте продукты питания, срок годности которых (эст. „kõlblik kuni“) истек.
Загрязнение готовой пищи от сырых продуктов	Храните сырые и готовые продукты питания отдельно при доставке/получении/покупке. Убедитесь, что продукты защищены надлежащей упаковкой/контейнером Снимите внешнюю упаковку с готовых к употреблению продуктов перед тем, как отнести их в чистую зону.	Убедитесь, что сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Следите за действиями работников во время доставки еды. Проверьте упаковку/контейнеры и состояние пищевых продуктов на наличие признаков повреждения и/или загрязнения. Убедитесь, что в чистой зоне нет внешней упаковки.	Не принимайте продукты, если вы чувствуете, что они небезопасны для использования, перепроверьте поставщика. Не принимайте продукты без упаковки, или упаковка которых нарушена, грязная или явно загрязнена. Лучшее обучение/повышение квалификации работников.

Советы по хранению пищевых продуктов, отслеживанию пищевых продуктов и ведению учета

Вы должны быть в состоянии идентифицировать каждого человека, от которого доставлен пищевой продукт или ингредиент, предназначенный для добавления в пищевой продукт (включая упаковочные материалы и т. д.) (см. образец формы, пункт 17, Форма 1). Вы должны описать все детали всех поставщиков на своей странице поставщиков.

В плане самоконтроля должны быть описаны и определены виды деятельности и форма соответствующего документа, в котором фиксируются приобретенные товары (продукты питания и другие вспомогательные материалы) — что, когда, где/у кого и в каком количестве были куплены и также продано.

Поскольку каждый продукт питания/ингредиент закупаемый на предприятие, должен быть прослеживаемым, рекомендуется сохранять все счета и чеки, чтобы их можно было легко проверить самостоятельно или предъявить контролирующему работнику. Они должны содержать подробную информацию о продуктах питания, в том числе подробную информацию о поставщике и

количестве, дате и т. д. полученных продуктов питания.

Обеспечение **прослеживаемости** и ведение учета является средством управления рисками обработчиком пищевых продуктов. Это важно, прежде всего, потому что, если приготовленный вами продукт поступил на рынок и не пригоден или подозревается в непригодности, вы или надзорный орган можете быстро удалить с рынка или отозвать продукты, которые могут представлять потенциальный риск для здоровья человека. Для решения таких ситуаций нужно уметь узнавать, из какого сырья, что и сколько было сделано, и что, кому, когда и сколько было реализовано. Важно, что в случае сомнений в любой момент можно сразу отозвать продукты с рынка. Для этого все обработчики пищевых продуктов должны вести учет входящих и исходящих товаров и связанной с этим деятельности (см. образец формы в руководстве, п. 17, Формы 2 и 4).

Необходимо описывать доставку продуктов питания. В случае, если лицо, ведущее обращение с пищевыми продуктами, сам транспортирует продукты питания, требующие специальной температуры (например, молоко, мясо), к месту обработки, план самоконтроля должен включать мероприятия, обеспечивающие недопущение повышения температуры продуктов питания выше допустимого предела во время транспортировки;

Например, если вы покупаете продукты на оптовом складе, у розничного продавца или в другом месте, убедитесь, что транспортное средство, используемое для доставки еды, чистое, и что вы доставляете охлажденные и замороженные продукты как можно быстро и сразу же помещаете их в холодильник или морозильник. Вы можете использовать сумки-холодильники или коробки. Сырые и готовые продукты должны храниться отдельно. Это необходимо для предотвращения перекрестного загрязнения.

В плане должно быть описано, как и что проверяется перед приемкой пищевых продуктов и их использованием (например, качество, время реализации, температура, если необходимо). Перед использованием продукта необходимо убедиться, что пищевой продукт соответствует требованиям. Продукты питания, которые не соответствуют требованиям (например, плохого качества, закончился/истекает срок реализации и т. д.), не должны использоваться.

Хранение продуктов питания. Советы по хранению продуктов

Хранение охлажденных продуктов

Если предприятие ведет обращение с пищевыми продуктами, которые должны храниться в холодильнике, т. е. охлажденными, для обеспечения непрерывности холодовой цепи необходимо регулярно проверять, что в холодильнике обеспечена необходимая для соответствующих продуктов питания температура. Необходимо регулярно в холодильнике проверять

качество и сроки реализации продуктов и соблюдать принцип **«первым пришел, первым ушел»**. Пищевые продукты, срок реализации которых истек, должны быть изъяты из оборота, так как они могут потерять пищевую безопасность.

Важно правильно использовать охлаждающее оборудование, чтобы пищевые продукты хранились в достаточно прохладном месте. Следуйте инструкциям производителя по использованию холодильников и холодных витрин. Не следует хранить слишком много продуктов в холодильнике, чтобы холодный воздух мог циркулировать. Не забывайте хранить охлажденные продукты при температуре 6°C или ниже. Для этого рекомендуется устанавливать температуру в холодильнике на 5°C или ниже.

Вы должны проверять температуру охлаждающего/холодильного оборудования не реже одного раза в день. Некоторые устройства имеют цифровой дисплей или экран, на котором отображается установленная температура. С помощью дисплея можно следить за температурой устройства снаружи. Чтобы убедиться, что показания дисплея правильные, следует периодически проверять температуру холодильника термометром (см. образец формы в руководстве, п. 17, Форма 3).

Не храните продукты в открытом контейнере. Поместите продукты в чистую закрытую емкость. В плане самоконтроля должно быть описано, что делать, если температура в холодильнике поднимается выше допустимого предела или если холодильник не работает (например, его выключили на очистку или разморозку, или возникла неисправность).

Например: если ваш холодильник сломался, используйте другой холодильник или перенесите продукты в более холодное место (например, зимой). Если у вас часто возникают проблемы с холодильным оборудованием, подумайте, подходит ли этот тип оборудования для вашего бизнеса.

Хранение и размораживание замороженных продуктов

Замораживание сохраняет продукты дольше, потому что бактерии и/или дрожжевые грибы не размножаются при очень низких температурах. Однако замораживание не убивает бактерии. Морозильники должны работать при температуре как минимум –18 С. Замороженные продукты следует помещать в морозильную камеру сразу после получения. Сырые и приготовленные продукты должны быть тщательно упакованы и разделены в морозильной камере, чтобы избежать перекрестного загрязнения. Срок годности должен регулярно проверяться, а запасы продуктов должны меняться. Свежие продукты, которые вы замораживаете на своем предприятии, должны быть снабжены пометками с датами, чтобы вы могли использовать их в течение приемлемого периода времени (например, в течение одного месяца). Сроки

хранения варьируются и зависят от типа продуктов и вашего морозильника. Морозильники следует размораживать и чистить регулярно и в соответствии с рекомендациями производителя.

Если замороженные продукты начинают таять, могут начать размножаться бактерии, вызывающие пищевое отравление. Если вы заметили, что морозильная камера работает неправильно, вам следует сделать следующее:

Продукты, которые все еще заморожены (например, твердые и во льду), следует отнести в другую морозильную камеру. Если нет другой морозильной камеры, разморозьте продукты. Пищу, которая начала оттаивать (т. е. начала становиться мягкой и/или выделяет жидкость), следует переместить в подходящее место, где можно продолжить оттаивание для немедленного использования. Полностью размороженные продукты (например, сырое мясо, птицу и рыбу) следует подвергнуть тепловой обработке.

Продукты, хранившиеся в замороженном виде, нельзя повторно замораживать после того, как они начали оттаивать. Их нужно использовать немедленно.

Советы по разморозке

В пище, которая не была должным образом разморожена могут размножаться бактерии, вызывающие пищевое отравление. Перед термической обработкой продукт должен быть полностью разморожен (если только производитель не рекомендует готовить его в замороженном виде или у вас есть проверенный безопасный метод). Если продукты все еще заморожены или частично заморожены, для термической обработки потребуется больше времени. Продукт может быть приготовлен снаружи, но не внутри, что означает, что продукт может содержать бактерии, которые могут вызвать пищевое отравление.

Если вы размораживаете мясо/птицу/рыбу, то держите их отдельно от других продуктов и в подходящем контейнере, чтобы избежать перекрестного загрязнения. После того, как пищевой продукт разморозится, вы должны использовать его в течение суток.

Варианты разморозки продуктов:

1. Помещение продуктов в холодильник поддерживает безопасную температуру продуктов во время размораживания. В идеале оставьте достаточно времени и места, чтобы разморозить небольшое количество продуктов в холодильнике.
2. Вы можете положить продукты в контейнер с крышкой и поместить его под холодную проточную воду. Холодная вода ускоряет таяние и не позволяет внешней поверхности продукта стать слишком теплой. При размораживании птицы под холодной проточной водой следите за тем,

чтобы брызги не попали на другие продукты или поверхности. После оттаивания очистите и продезинфицируйте раковину и пространство вокруг нее.

3. Продукты можно быстро разморозить в микроволновой печи в режиме разморозки. Этот метод не рекомендуется для продуктов, которые не будут термически обрабатываться сразу, так как температура их внешней поверхности может повыситься, что приведет к росту бактерий, вызывающих пищевое отравление.
4. Вы также можете разморозить продукты при комнатной температуре. При комнатной температуре продукты размораживаются довольно быстро, но если продукт станет слишком теплым во время размораживания, могут начать размножаться бактерии, вызывающие пищевое отравление. Этот метод не рекомендуется для готовых блюд, которые вы приготовили самостоятельно и не будете подвергать термической обработке или разогревать снова после оттаивания. Кроме того, этот способ не подходит для крупных продуктов, таких как тушки птиц, мясные блоки. В этом случае внешняя поверхность продукта быстро тает до комнатной температуры, но внутри продукт все еще заморожен. На внешней поверхности могут начать размножаться вызывающие пищевое отравление бактерии. Лучше всего размораживать продукты в холодильнике.
5. Закупленные готовые к употреблению продукты, такие как замороженные пирожные и торты, размораживайте в соответствии с инструкциями производителя.

Проверка:

Если вам кажется, что продукт разморозился, его нужно проверить. Продукт может быть разморожен снаружи, но оставаться замороженным внутри.

1. Проверьте наличие льда в продукте с помощью руки, палочки или термощупа (для готовых к употреблению продуктов следует использовать отдельный термометр, а термощуп необходимо вымыть и продезинфицировать до и после использования).
2. У домашней птицы проверьте суставы на гибкость.

Если продукты не полностью разморозились:

- Продолжайте размораживать продукты до тех пор, пока лед не исчезнет. Перед приготовлением или повторным разогревом проверяйте продукт.
- Ускорьте оттаивание, например, под холодной проточной водой или в микроволновой печи.

Если у вас проблемы с оттаиванием продукта, подумайте о следующем:

- Измените метод размораживания и сделайте его более безопасным, например, размораживайте небольшими порциями.
- Убедитесь, что есть достаточно времени на оттаивание.

- Будьте бдительны и обучите персонал безопасным методам размораживания.
- Улучшите контроль за действиями работников.
- Если на предприятии вы размораживаете много продуктов, подумайте о приобретении для этой цели отдельной морозильной камеры.

Пример: ЭТАП: Оттаивание

Примеры продуктов: _____

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление.	<p>Убедитесь, что замороженные продукты, особенно птица и большие куски мяса, тщательно разморожены перед приготовлением, если иное не указано производителем.</p> <p>Назовите детали способов размораживания продуктов.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Если размороженный продукт не подвергается термической обработке сразу, на нем нужно указать дату, хранить в охлажденном виде и подвергнуть термической обработке в течение 24 часов.</p>	<p>Убедитесь, что продукты полностью разморозились: проверьте наличие льда в продукте с помощью руки, палочки или термощупа. (Вымойте и продезинфицируйте термощуп до и после использования.)</p> <p>У домашней птицы проверьте суставы на гибкость.</p> <p>Следите за действиями работников.</p>	<p>Размораживайте дольше.</p> <p>Более эффективный контроль работников/лучшее обучение/повышение квалификации.</p>
Загрязнение готовой пищи от сырых продуктов.	<p>Во время размораживания храните сырые и готовые продукты отдельно.</p> <p>Уточните метод.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Регулярно проверяйте, как размораживаются продукты.	<p>Утилизируйте приготовленную пищу, которая может быть заражена. Очистите и продезинфицируйте загрязненные участки. Пересмотрите обучение работников.</p>

Хранение при комнатной температуре

Сухие продукты, например рис и мука, должны храниться в чистых, сухих и

хорошо проветриваемых помещениях. Продукты не должны храниться на полу. **Пищевые продукты следует хранить в закрытых емкостях (контейнерах), предназначенных для хранения пищевых продуктов.** Когда вы перекладываете продукты из их оригинальной упаковки в контейнеры для хранения, вы должны вести список пищевых ингредиентов, чтобы знать, какие ингредиенты могут вызывать аллергию. Срок годности также должен быть указан на таре для хранения.

Вздувшаяся или набухшая упаковка может указывать на то, что в еде или напитке начали размножаться бактерии и/или дрожжевые грибки. Выбрасывайте поврежденную вакуумную упаковку, вздувшуюся упаковку или жестяные банки с большими вмятинами. Убедитесь, что крышки и колпачки бутылок и банок плотно закрыты, а пломбы не повреждены.

Фрукты и овощи следует хранить в прохладном помещении, а не на полу. Их следует хранить отдельно от термически обработанного или приготовленного продукта во избежание загрязнения продукта почвой и бактериями.

Перекрестное загрязнение

Разделение сырой и готовой продукции важно для предотвращения распространения вредных бактерий, вызывающих пищевое отравление, например продуцирующая шигатоксин *E. coli*, *Salmonella* spp. и других.

По возможности следует использовать отдельные холодильники для хранения сырых и готовых продуктов. Если эти продукты находятся в одном холодильнике, сырое мясо/птица/рыба всегда должны храниться внизу, под готовыми продуктами и в отдельной части холодильника в закрытых контейнерах. Это помогает предотвратить распространение бактерий, вызывающих пищевое отравление, из сырого продукта в пищу готовую к употреблению например, при капании мясного сока. Работники также должны быть очень осторожны при размещении продуктов в холодильнике, чтобы их одежда и руки не были загрязнены сырыми продуктами.

Пищевые продукты следует держать накрытыми, чтобы защитить их от бактерий, вызывающих пищевое отравление, и предотвратить физическое загрязнение. Это особенно важно для готовых блюд. Для накрывания продуктов подходят фольга, пищевая пленка, пластиковые лоточки с крышками и пакеты для заморозки. Вся упаковка должна быть предназначена для контакта с пищевыми продуктами.

Другие сырые продукты, такие как немытые фрукты и овощи, также могут быть источником бактерий, вызывающих пищевое отравление, таких как продуцирующая шигатоксин *E. coli*, и их также следует хранить отдельно от готовых продуктов.

Если вы считаете, что приготовленный продукт не хранился отдельно от сырого мяса/птицы/рыбы, яиц или невымытых фруктов и овощей, выбросьте этот продукт.

Очень важно хранить приспособления, используемые для упаковки готовых продуктов, в чистом месте, отдельно от сырых продуктов, и использовать их только для готовых продуктов.

В плане самоконтроля нужно описать условия хранения различных пищевых продуктов и действия, связанные с предотвращением опасностей.

Пример:

Наименование пищевого продукта	Место хранения (комната или устройство)	Требуемая температура	Частота проверок
продукт, требующий особой температуры	холодильник	от +2 до +6 °C	
замороженный продукт	морозильник	не выше -18 °C	
продукты, хранящиеся при комнатной температуре			

Этап: Хранение. Список продуктов (перечислите продукты, которые важны для

этого этапа):

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в охлажденных готовых пищевых продуктах.	Храните при температуре ниже 6 °C.	Измеряйте температуру продуктов: <ul style="list-style-type: none"> путем измерения температуры поверхности или внутренней температуры продуктов, хранящихся в холодильнике. (при измерении внутренней температуры продукта мойте и дезинфицируйте термощуп до и после использования)	Если измеренная температура продукта превышает 6 °C: <ul style="list-style-type: none"> Решите, безопасна ли еда для использования или ее следует вернуть. От времени и температуры зависит, как долго еда находилась при температуре выше 6 °C. Проверьте режим работы холодильника и при необходимости отрегулируйте его. Снова проверьте

		Измерьте температуру воздуха: поместив термометр в холодильник и наблюдая за температурой на дисплее.	температуру и запишите данные. <ul style="list-style-type: none"> • Если температура не может быть установлена ниже 6 °C, обратитесь к специалисту. • Если возможно, поместите продукты в другой холодильник. Храните продукты правильно, чтобы избежать перекрестного загрязнения.
	Следите за запасами на складе, чтобы продукты не хранились слишком долго. Убедитесь, что на продуктах высокого риска, включая продукты, приготовленные на предприятии на месте, указан срок годности.	Ежедневно проверяйте срок годности продуктов.	Выбрасывайте продукты, когда срок их хранения истек.
Загрязнение охлажденной готовой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление. Загрязнение охлажденной готовой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление.	В этом разделе есть два варианта, выберите один: Либо 1. Храните готовый продукт отдельно от сырого продукта, храня готовую пищу в отдельном холодильнике/морозильной камере/зоне. Либо 2. Храните готовые продукты в закрытых контейнерах, выше и четко отделимо от сырых продуктов, и в легко различимой части холодильника/морозильника.	Регулярно проверяйте, как хранятся продукты.	Выбрасывайте приготовленную пищу, если она может быть заражена.

Подготовка и обработка продуктов питания

В плане самоконтроля должны быть описаны все этапы, связанные с приготовлением и обращением с пищевыми продуктами, от приема пищевых продуктов до доставки потребителю, включая условия термической обработки пищевых продуктов и хранения пищевых продуктов на каждом этапе, т. е. диапазоны температур и сроки хранения.

Описание продукта и техническое описание:

Описание продукта и техническое описание продукта питания (которое установлено Законом о пищевых продуктах) в целом содержат практически одинаковую информацию в случае небольшой переработки, поэтому имеет

смысл объединить эту информацию в одном описании продукта.

Описание продукта, то есть техническое описание продукта питания, содержит следующую информацию:

- наименование продукта;
- состав продукта (полный перечень используемых компонентов);
- свойства продукта (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели) и методы их оценки (например, органолептические, лабораторные);
- технологические способы приготовления продукта (например, пастеризация, стерилизация);
- упаковочные материалы, упаковка;
- маркировка;
- срок годности;
- инструкция по применению;
- требования к хранению и сбыту, включая требования к транспортировке пищевых продуктов.

Составленное техническое описание продукта и вносимые в него изменения должны быть оформлены в виде документа, в котором указаны дата документа, а также имя, фамилия и должность подписавшего документ лица.

Если в частном домохозяйстве ведется деятельность по общественному питанию, действуйте следующим образом:

1. В случае организации питания в частном домохозяйстве составьте список блюд, которые необходимо приготовить. Если их список короткий, то выпишите их все – напр., гамбургер, салат, картофель фри, кофе, чай, сдобные булочки. Если же список слишком длинный и меню ежедневно меняется, то выпишите продукты питания по группам – супы, жаркое, десерты, горячие напитки, холодные напитки, запеканки и т. д. Используйте термины, которые характерны именно для вашего предприятия и меню.
2. Укажите в одной графе таблицы приготавливаемые продукты питания, в другой – количество, сколько за определенный период их приготавливают на предприятии. Период определите сами, но рекомендуется указывать за день или неделю. Количества опишите в (кило)граммах или порциях/штуках.

Например:

Приготавливаемый продукт: Среднее приготавливаемое количество в день (в порциях/штуках)

Супы: 25 кг
Свежие салаты: 15 кг
Жаркое: 45 кг

В случае, если приготавливаемые на предприятии продукты питания (или выбранные продукты питания) сбываются также за пределы предприятия должно быть составлено дополнительно техническое описание продуктов питания, где должны быть по крайней мере следующие данные:

- наименование продукта;
- показатели, характеризующие готовый продукт и его ингредиенты;
- используемые технологические приемы, особенно те, которые значимы с точки зрения безопасности пищевой продукции;
- методы оценки соответствия;
- требования к упаковке и маркировке;
- условия транспортировки и хранения.

При описании группы потребителей дается обзор группы потребителей, для которых предназначен продукт (например, другие обработчики пищевых продуктов, обычные потребители, маленькие дети, потребители с потребностями в питании, отличающимися от обычных, и т. д.).

Пример технического описания продукта можно найти в конце руководства.

Подготовка и утверждение технологической схемы процесса

Технологическая схема должна отображать все операции процесса – от получения сырья с последующим процессом переработки до сбыта. Каждая товарная группа (при необходимости товар) должна иметь свою схему. Технологическая схема должна отражать реальный процесс. Необходимо следить за тем, чтобы этапы производственного процесса были описаны в правильном порядке. В схеме указываются параметры, важные с точки зрения безопасности пищевых продуктов (например, время, температура, pH). В технологической схеме должны быть отражены фактические параметры производственного процесса, ведь именно на этих данных основан истинный анализ рисков!

Когда технологическая схема будет готова, и она будет соответствовать фактическому положению, лицо, ответственное за план самоконтроля, должно подтвердить ее подписью и датой.

Поскольку разместить все данные или параметры на технологической схеме затруднительно, при необходимости представляют краткое описание производственного процесса в виде приложения к схеме. В кратком описании производственного процесса необходимо кратко описать этапы, представленные в технологической схеме, чтобы понять их суть. Очень важными параметрами являются время и температура.

Пример технического описания пищевого продукта, технологическая схема и

краткое описание этапов производственного процесса приведены в инструкции (см. образец формы п.17, Форма 6).

Пример касательно анализа опасностей: ЭТАП: Приготовление

Примеры продуктов: _____

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в готовой пище.	<p>Время, когда продукты находятся вне холодильника, максимально короткое.</p> <p>Доставайте из холодильника только небольшое и необходимое количество продуктов за один раз.</p>	Следите за действиями работников.	<p>Оцените, безопасна ли еда для употребления. Выбрасывайте небезопасную пищу.</p> <p>Более эффективный контроль работников/лучшее обучение/обучение без отрыва от производства.</p>
Загрязнение приготовленного продукта бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут присутствовать на сырых продуктах, на поверхностях, посуде, оборудовании и упаковке.	<p>В этом разделе сделайте следующий выбор:</p> <p>Обеспечьте отдельное <i>чистое помещение или зону</i> ** только для обработки/приготовления готовой продукции.</p>	Убедитесь, что чистая комната или зона используется только для приготовления продукта.	Подумайте, безопасен ли пищевой продукт для употребления. Выбрасывайте небезопасные пищевые продукты. Более эффективный контроль работников, лучшее обучение, повышение квалификации.
	<p>В этом разделе есть два варианта, выберите один:</p> <p>Либо Используйте четко различимые, например, цветные разделочные доски, тарелки, ножи, щипцы или другие инструменты для приготовления готовых блюд.</p> <p>либо Используйте посудомоечную машину для мытья и дезинфекции разделочных досок, ножей, щипцов и других инструментов, если вы не можете использовать отдельные инструменты.</p>	<p>Убедитесь, что разделочные доски с цветовой маркировкой, контейнеры для хранения, ножи, щипцы и другие инструменты используются только для готового к употреблению продукта и хранятся в чистом месте.</p> <p>Проверьте, что Посудомоечная машина находится в рабочем состоянии, регулярно обслуживается и эксплуатируется в соответствии с инструкциями</p>	<p>Инспекция работников / лучшее обучение</p> <p>Перемойте разделочные доски, контейнеры для хранения, ножи, щипцы и другие инструменты и обслужите или замените посудомоечную</p>

	либо Используйте другой подходящий метод дезинфекции оборудования при высокой температуре.	производителя.	машину
	<p>В этом разделе необходимо выбрать все параметры из следующих:</p> <p>Комплексные устройства, Например, вакуумные упаковочные машины, мясорубки, измельчители, предназначенные для готового продукта, нельзя использовать для сырого продукта.</p> <p>Сложное оборудование, такое как вакуумные упаковочные машины, мясорубки, измельчители, используемые для готового продукта, должно постоянно находиться в чистом месте.</p> <p>Убедитесь, что оберточные и упаковочные материалы, используемые для готовых продуктов, такие как пищевая пленка, лотки и картонные коробки, хранятся и используются только в чистом месте.</p>	<p>Убедитесь, что оборудование для обработки готовых продуктов НЕ используется для сырых продуктов.</p> <p>Убедитесь, что готовое к употреблению комплексное оборудование хранится в чистом месте.</p> <p>Проверьте, что упаковка и упаковочные материалы для готовых к употреблению пищевых продуктов используется правильно и хранится в чистоте.</p>	<p>Выбрасывайте небезопасные пищевые продукты.</p> <p>Выбрасывайте небезопасные пищевые продукты.</p> <p>Утилизируйте упаковку, которая может быть загрязнена.</p>
Загрязнение готовой к употреблению пищевой продукции бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут находиться на руках или одежде рабочих	<p>В этом разделе есть два варианта, выберите один:</p> <p>Либо Убедитесь, что работники, которые готовят готовые блюда, не имеют дело с сырыми продуктами.</p> <p>либо Убедитесь, что работники перед тем, как войти в чистую зону, сняли загрязненную рабочую одежду и средства для обработки/приготовления продукта.</p>	Контролируйте действия работников при обращении с пищевыми продуктами.	Больше контроля над работниками/лучшее обучение/повышение квалификации.
	<p>и (Если вы выбрали вышеуказанное, вы также должны выбрать это):</p> <p>Убедитесь, что персонал регулярно моет руки с использованием эффективных методов, особенно после обращения с сырыми продуктами и перед работой с готовыми к употреблению продуктами/оборудованием/</p>	Обучите всех обработчиков пищевых продуктов Использовать эффективные методы мытья рук..	Обеспечьте дополнительное обучение всех работников, которые занимаются обращением с пищевыми продуктами, эффективным методам мытья рук.

	посудой.		
	<p>В этом разделе приводится четыре варианта, выберите те, которые подходят для вашей деятельности:</p> <p>Используйте одноразовые фартуки, отмеченные разными цветами, для разных видов деятельности.</p> <p>Как можно меньше прикасайтесь к еде.</p> <p>При необходимости используйте щипцы или другие инструменты.</p> <p>При необходимости правильно используйте одноразовые перчатки.</p>	Контролируйте действия работников при обращении с пищевыми продуктами.	<p>Более эффективный контроль работников/лучшее обучение/повышение квалификации.</p>

**** Чистая зона – это помещение** или зона в помещениях предприятия, где ведется обращение пищевых продуктов, и где обрабатываются только готовые продукты. В этой зоне нельзя работать с сырыми продуктами. Чистая зона может быть организована постоянно на одном и том же месте или для этой цели может быть выделена временная зона в помещении, которую необходимо предварительно тщательно очистить и продезинфицировать. Во временной чистой зоне должно быть чистое устройство для хранения готового к употреблению продукта и упаковки, даже когда временная чистая зона не используется.

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/ проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (корректирующее действие)
Загрязнение готового продукта бактериями, вызывающими пищевое отравление, которые могут быть на чистящих средствах, в том числе тряпках и губках.	<p>В этом разделе есть два варианта, выберите один:</p> <p>Либо</p> <ul style="list-style-type: none"> Используйте одноразовые чистящие средства в чистой зоне, где обрабатываются и готовятся только готовые продукты. <p>или</p> <ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что многоразовые чистящие средства моются при цикле мытья кипятком. 	<p>Убедитесь, что одноразовые чистящие средства используются в чистой зоне и что они выбрасываются после использования.</p> <p>Убедитесь, что многоразовые чистящие средства стираются в цикле промывки кипящей водой.</p>	<p>Больше контроля над работниками/лучшее обучение/повышение квалификации.</p> <p>Стирайте чистящие средства при цикле мойки кипящей водой. При необходимости отремонтируйте или замените стиральную машину</p>
Загрязнение бактериями, вызывающими пищевое отравление, готовых продуктов – фруктов и овощей (например, бактериями в почве).	<p>Нарежьте и тщательно вымойте под чистой водой и очистите/термически обработайте, если необходимо (если они не упакованы и не промаркированы как «готовый к употреблению продукт»).</p> <p>В этом разделе есть два варианта, выберите один:</p>	<p>Проверьте пищевой продукт. Проверьте маркировку.</p> <p>Убедитесь, что разделочные доски с цветовой маркировкой, контейнеры для хранения, ножи, щипцы и другие инструменты используются только для готовой к употреблению продукта и хранятся в чистом месте.</p>	<p>Помойте более тщательно или выбросьте.</p> <p>Больше контроля над работниками/лучшее обучение/повышение квалификации.</p>

	<p>Либо Используйте четко различные, например, цветные разделочные доски, контейнеры для хранения, ножи, щипцы и инструменты для готовых продуктов, фруктов и овощей.</p> <p>или Используйте посудомоечную машину для мытья и дезинфекции разделочных досок, ножей, щипцов и других инструментов, если вы не можете использовать отдельные инструменты. Или другой подходящий метод высокотемпературной дезинфекции Уточните:</p> <p>Или другой подходящий метод высокотемпературной дезинфекции Уточните:</p>	<p>Убедитесь, что посудомоечная машина находится в рабочем состоянии, регулярно обслуживается и используется в соответствии с инструкциями производителя.</p>	<p>Перемойте разделочные доски, контейнеры для хранения, ножи, щипцы и инструменты и выполните плановое техническое обслуживание посудомоечной машины.</p>
--	--	---	--

Советы по приготовлению пищевых продуктов

Что такое перекрестное загрязнение? Перекрестное загрязнение происходит, когда вредные бактерии, которые могут присутствовать в сырых продуктах, таких как сырое мясо или невымытые фрукты и овощи, переносятся на другие продукты и поверхности. Этими поверхностями могут быть рабочие поверхности, приборы, руки или кухонная посуда/утварь.

Перекрестное загрязнение может происходить двумя путями:

- прямое перекрестное загрязнение – бактерии переносятся из сырых продуктов в готовые при прямом контакте;
- не прямое перекрестное загрязнение – бактерии переносятся из сырого продукта в готовые продукты через загрязненные рабочие поверхности, руки, оборудование и посуду.

Продукты, которые являются вероятными источниками загрязнения:

- сырое мясо;
- невымытые фрукты и овощи, особенно явно грязные. Очищение и термическая обработка являются дополнительными методами, помогающими обеспечить безопасность пищевых продуктов;
- другие сырые продукты, такие как рыба и яйца.

Предотвращение перекрестного загрязнения. Чтобы предотвратить перекрестное загрязнение, вы должны следить за тем, чтобы сырые и приготовленные продукты хранились отдельно друг от друга во время доставки, обработки, хранения, приготовления, термической обработки, упаковки/бутилирования и сервировки.

- Используйте отдельные инструменты и рабочие поверхности для работы с сырыми продуктами или тщательно мойте их перед работой с приготовленными или готовыми к употреблению продуктами.
- При появлении отходов немедленно выбрасывайте их в предусмотренное для этого место.
- Руки следует мыть перед и несколько раз во время приготовления продукта. Старайтесь не прикасаться к приготовленной и термически обработанной пищевой продукции невымытыми руками.
- В холодильнике складывайте продукты так, чтобы сырые продукты находились ниже приготовленных и готовых продуктов, а контейнер, используемый для хранения продуктов, накройте крышкой и т. д.
- Перекрестное загрязнение возникает также при промывании сырой птицы (как целой тушки, так и кусков тушки) перед термической обработкой. Мытье вызывает обширное загрязнение раковины и рабочих поверхностей микробами, среди которых могут быть и болезнетворные микробы.
- Обратите внимание на очистку комплексного оборудования – комплексные устройства (электротёрки, блендеры, вакуумные упаковщики, мясорубки и т. д.) – так называют приборы, которые очень трудно чистить. Это может быть связано с тем, что все части оборудования труднодоступны или состоят из множества мелких деталей и поверхностей, которые не являются гладкими или которые трудно очищаются.

Подготовка фруктов и овощей и ингредиентов салата

Грязь и почва на фруктах и овощах, а также ингредиентах для салатов могут содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление, такие как продуцирующая шигатоксин *E. coli*, *Salmonella* spp. и другие. При подготовке фруктов, овощей и ингредиентов для салатов:

- Очистите, разрежьте или удалите внешние части по мере необходимости.
- Тщательно вымойте их, потирая силой в чистой воде, а затем ополаскивая.
- После того, как вы смоете грязь или землю с поверхности овощей, не забудьте очистить и продезинфицировать раковину, особенно если вы используете ту же раковину для полоскания готовых к употреблению продуктов, таких как рис и макароны. При мытье или полоскании продукта следует избегать контакта с раковиной как во время, так и после мытья/полоскания, например, можно использовать миску, дуршлаг или другую посуду.
- Для невымытых фруктов и овощей и готовых к употреблению фруктов, овощей должны быть предусмотрены отдельные разделочные доски (если они не подвергаются термической дезинфекции в посудомоечной машине между использованием).
- Не перемывайте овощи, которые вам принесли в виде готовых блюд, так как это может привести к повторному загрязнению продуктов.

Что делать, если что-то пошло не так?

Если вы считаете, что приготовленные продукты не хранились отдельно от

сырого мяса/птицы/рыбы, яиц или невымытых фруктов и овощей, выбросьте продукты.

Если оборудование/поверхности/посуда соприкасались с сырыми продуктами, т. е. с мясом/птицей, яйцами и неочищенными фруктами или овощами, вымойте, продезинфицируйте и высушите их, чтобы предотвратить распространение бактерий, вызывающих пищевое отравление.

Пищевые продукты, требующие особой осторожности при обращении. С такими продуктами, как устрицы, карпаччо из говядины или суши, *boef a la tartar*, которые употребляются в сыром виде, следует обращаться с осторожностью как с готовыми продуктами, так как существует риск загрязнения других готовых продуктов.

С этими продуктами должен обращаться человек с профессиональными знаниями.

Эти продукты должны храниться и обрабатываться отдельно как от обычных сырых продуктов, таких как сырое мясо, так и от других готовых продуктов.

Предложение сырых и частично приготовленных продуктов сопряжено с риском, который невозможно полностью контролировать.

Термическая обработка продукта

Термическая обработка продукта является важным шагом в обеспечении того, чтобы любые бактерии, которые могут присутствовать в пище, были полностью уничтожены, а продукт стал безопасен для употребления. Очень важна правильная термическая обработка продукта.

Советы по термической обработке:

- Предварительно прогрейте оборудование перед приготовлением. Если вы используете приборы без предварительного нагрева, продукт будет готовиться дольше.
- Не допускайте контакта сырого продукта с приготовленной пищей или попадания капель на нее, например, при размещении продукта на сковороде, гриле, барбекю. Сырой продукт может содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление, которые могут распространяться на приготовленную пищу, делая ее небезопасной.
- В процессе термообработки проследите/убедитесь в повышении температуры продукта до температуры, указанной в технологическом описании продукта. См. образец бланка инструкции по контролю температуры термообработки (см. образец формы, п. 17 Форма 5).

Проверка правильной термической обработки продукта:

- Проверьте правильность приготовления мяса птицы, в самой толстой части бедра. Мясо и его сок не должны быть розовыми или красными.
- Самый большой кусок в тушеных блюдах, соусах и т. д. должен быть

- полностью очень горячим и не должен быть розовым или красным внутри.
- Убедитесь, что колбасы и бургеры полностью пропеклись и горячие, а не розовые или красные в середине. Это важно, потому что бактерии могут распространяться по всему продукту. Целые куски свинины также должны как следует пропечься.
 - Проверьте, чтобы комбинированные блюда были горячими (идет пар) в середине. Если вы готовите большое блюдо или количество продукта, проверьте его в нескольких местах. (Помните, что большое количество продуктов или партия продуктов также требуют более длительного времени приготовления.)
 - Убедитесь, что жидкие продукты сильно пузырятся, когда вы их перемешиваете. Это обеспечивает достаточный нагрев продукта и уничтожение бактерий, вызывающих пищевое отравление. Часто перемешивайте жидкие блюда. Тогда вся еда будет одинаковой температуры, без холодных участков.
 - Убедитесь, что вся внешняя поверхность кусков мяса и вся поверхность кусков мяса (например, говядина или баранина) полностью прожарены. Это уничтожает бактерии, вызывающие пищевое отравление, которые находятся только снаружи мяса.
 - Чтобы проверить свиной или мясной рулет, вставьте в него шпажку, пока не потечет мясной сок. Сок не должен быть розовым или красным.
 - Переворачивайте мясо, в том числе птицу, во время приготовления, это способствует более равномерному приготовлению.

Пример: ЭТАП: термическая обработка

Примеры продуктов:

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Выживание бактерий, вызывающих пищевое отравление, если продукт не прошел тщательную термическую обработку.	Тщательно нагревайте пищу, чтобы убить бактерии, вызывающие пищевое отравление, например Нагревайте продукт до температуры 75°C или выше.	Измерьте температуру самой толстой части продукта с помощью термощупа (вымойте и продезинфицируйте шуп до и после использования). (Запишите данные)	Дольше термически обрабатывайте пищу.

	<p>Отрегулируйте время приготовления/температуру духовки, чтобы продукты были нагреты до 75°C.</p> <p>Следите за едой, чтобы убедиться, что она тщательно термически обработана.</p>	<p>Регулярно проверяйте температуру самой толстой части продукта с помощью термощупа (вымойте и продезинфицируйте щуп до и после использования).</p> <p>(Запишите данные)</p> <p>Проверьте, что: все наружные поверхности целых кусков мяса (жаркого), ломтиков мяса полностью пропеклись, например, при обжаривании на сковороде;</p> <p>мясо птицы в самой толстой части ноги полностью приготовлено (не выделяется розовый или красный мясной сок);</p> <p>переработанное мясо, такое как сосиски / бургеры и целые свиные отбивные, полностью горячие, а не розовые или красные в середине.</p>	<p>Пересмотрите метод термической обработки. При необходимости нужно увеличить температуру или продлить время, или использовать другое оборудование, или уменьшить размеры порций. Отремонтируйте/замените устройство.</p> <p>Дольше термически обрабатывайте пищу. Пересмотрите метод термической обработки.</p>
<p>Выживание бактерий, вызывающих пищевое отравление, если продукт не прошел тщательную термическую обработку. (продолжение следует)</p>		<p>Жидкость сильно пузырится при перемешивании.</p> <p>Цвет и текстура рыбы изменились в центре рыбы или рядом с костью.</p> <p>Самый большой кусок в тушеном мясе, соусе и т. д. должен быть горячим насквозь, без красного или розового цвета.</p>	<p>Дольше термически обрабатывайте пищу.</p>
	<p>Соблюдайте инструкции производителя.</p>	<p>Комбинированные блюда пропариваются изнутри, например, голубцы, пельмени.</p> <p>Мясные рулетики не выделяют розовый или красный сок при протыкании шпажкой.</p> <p>Ракообразные, такие как креветки, изменили цвет/текстуру. Речные/морские раковины открыты, и их содержимое уменьшилось.</p> <p>Регулярно проверяйте температуру самой толстой части продукта с помощью термощупа (вымойте и продезинфицируйте щуп до и</p>	<p>Пересмотрите метод термической обработки.</p> <p>Подогревайте пищу дольше, пока температура самой толстой части не достигнет 75 °C.</p>

		после использования). (Запишите данные) Убедитесь, что продукт должным образом термически обработан (как описано в подробностях	Отремонтируйте/за менируйте устройство.
--	--	--	--

Еда и метод обработки, требующий особого внимания

Помните, что сырое мясо и птица часто являются основными источниками бактерий, соблюдайте предписанные режимы приготовления и избегайте перекрестного загрязнения. Также с точки зрения пищевой безопасности необходимо обратить внимание на процесс копчения в плане образования канцерогенных полициклических ароматических углеводов (или ПАУ). Вы также должны быть осторожны со следующими пищевыми продуктами.

Яйца

Тщательно подвергайте термической обработке яйца и продукты, содержащие их, пока они не станут достаточно горячими. Яйца могут содержать бактерии, вызывающие пищевое отравление (сальмонелла). Если вы нагреете продукты достаточно, все бактерии погибнут. Убедитесь, что вы нагреваете яйца до тех пор, пока яичные белки не станут твердыми. (Самый безопасный способ – нагревать яйцо, пока желток тоже не затвердеет.)

Используйте пастеризованную яичную массу в продуктах, которые не подвергаются или слегка подвергаются термической обработке (например, майонез, взбитые сливки). Пастеризация также убивает бактерии, поэтому этот продукт является более безопасным выбором.

Не используйте яйца после истечения срока годности.

Рис

Безопасное обращение с рисом важно для общественного питания, в том числе для приготовления суши, поскольку сырой рис может содержать споры *Bacillus cereus* – бактерии, вызывающие пищевое отравление.

После того, как рис приготовлен, держите его горячим до подачи на стол или охладите как можно быстрее, желательно в течение часа, а затем поставьте в холодильник.

Споры бактерий могут выжить в вареном рисе. Если приготовленный рис оставить при комнатной температуре, из спор могут снова вырасти бактерии. Эти бактерии размножаются и могут производить токсины (яды), вызывающие рвоту или диарею. Повторное нагревание риса не уничтожает токсины.

Бобовые культуры

Следуйте инструкциям на упаковке для замачивания и приготовления сушеных бобовых, таких как красная фасоль. Бобовые могут содержать природные токсины, которые могут вызвать у человека заболевание, если их не уничтожить надлежащим замачиванием и термической обработкой. Консервированные бобовые уже замачивались и подвергались термической обработке.

Копчение рыбы/мяса

В результате неполного сгорания древесины могут образовываться сотни различных видов полициклических ароматических углеводородов (ПАУ), которые в процессе копчения оседают на поверхности копченого продукта. Поскольку ПАУ обладают канцерогенным действием на организм человека, очень важно отслеживать и контролировать процессы, связанные с копчением.

Контролировать загрязнение пищевых продуктов ПАУ на предприятии можно с помощью профилактических мероприятий. Для доказательства того, что процесс/метод копчения таков, что содержание ПАУ гарантировано на уровне установленных предельных значений, должен быть обеспечен лабораторный отбор проб.

Для этого работник, ведущий обращение с пищевыми продуктами, должен взять образец копченого продукта и проверить его на содержание ПАУ4 и бенз(а)пирена.

Анализы на ПАУ можно заказать, например, в Тартуской лаборатории Департамента здоровья.

В целях безопасного потребления пищевых продуктов предельные значения для ПАУ установлены в Регламенте (ЕС) № 1881/2006:

ПАУ4- бензо(а)пирен, бензо(а)антрацен, бензо(б)-флуорантен и хризен.

Нормы с 01.09.2014 (изменены Постановлением 835/2011):

бенз(а)пирен 2,0 мкг/кг

ПАУ4 12,0 мкг/кг

- Бенз(а)пирен не является наиболее подходящим индикатором для определения содержания ПАУ в пищевых продуктах.

Наиболее адекватным показателем является ПАУ4, который позволяет оценить, сохраняется ли уровень ПАУ в пищевых продуктах на уровне, не представляющем опасности для здоровья человека.

Образование ПАУ при копчении зависит от:

- типа древесины;

- способа копчения (прямой или не прямой);
- расстояния между пищевым продуктом и источником дыма;
- расположения продукта по отношению к источнику дыма;
- продолжительности и температуры копчения;
- жирности продукта;
- чистоты коптильной камеры и ее обслуживания.

При копчении используйте древесину без смолы (избегайте хвойных пород). Не используйте древесину, обработанную химическими веществами. Более низкое содержание воды может привести к быстрому сгоранию топлива и увеличению количества ПАУ. Увеличение расстояния продукта от источника дыма снижает содержание ПАУ в продуктах.

При непосредственном копчении жир, капающий с продукта в источник дыма, может увеличить содержание ПАУ в дыме и, следовательно, в копченых продуктах. Чтобы предотвратить увеличение содержания ПАУ из-за попадания капель жира в открытый огонь между подвергающейся копчению пищей и источником тепла могут быть помещены перфорированные металлические пластины.

Кислород должен быть в правильной пропорции, потому что как слишком много, так и слишком мало кислорода способствует образованию ПАУ.

В целом образование ПАУ увеличивается с повышением температуры. Чтобы свести к минимуму образование ПАУ, необходимо соответствующим образом отрегулировать температуру.

Продолжительность копчения должна быть как можно короче, чтобы уменьшить воздействие дыма, содержащего ПАУ, на поверхность пищевых продуктов.

Если горячий дым является единственным источником тепла (например, в традиционных коптильнях), коптильню необходимо нагреть перед помещением в нее продуктов.

Диоксины в рыбе. С точки зрения охраны здоровья населения важно, чтобы содержание загрязнителей, в том числе диоксинов, в пищевых продуктах поддерживалось на токсикологически приемлемом уровне.

Регламент Комиссии 1881/2006/ЕС устанавливает предельные значения для некоторых загрязняющих веществ в пищевых продуктах. В разделе 5 приложения к указанному регламенту (в редакции регламента 1259/2011/ЕС) представлены предельные значения диоксинов и ПХБ для пищевых продуктов. Упомянутые здесь пищевые продукты не должны содержать высокие уровни загрязняющих веществ при размещении на рынке. Для рыбы ограничение составляет 3,5 пг/г сырого веса.

Рыбой, относящейся к группе риска, которую предприниматели не могут

выводить на рынок, считается:

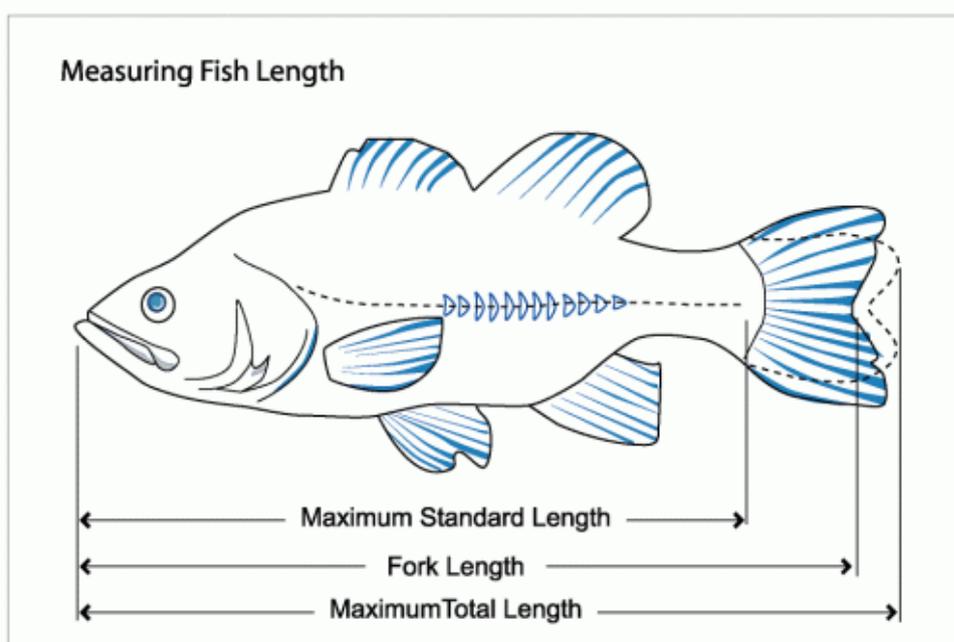
- салака длиной более 17 см и массой более 32 граммов;
- для кильки предельные размеры составляют более 12,5 см в длину и более 11 граммов в весе.

Вся рыба ниже указанной длины и веса может считаться безопасной для здоровья человека – поэтому рыба крупнее этих размеров должна быть отсортирована и не должна попасть к потребителю.

Если вы используете в приготовлении продукта кильку или салаку из Балтийского моря, соответствующие профилактические мероприятия, связанные с диоксинами, должны быть прописаны в плане самоконтроля.

При оценке рыбы необходимо учитывать длину (видимую глазом, обычно соотносимую с весом).

Рыбу необходимо измерять от кончика носа до хвоста, т. е. по всей длине (на рисунке *maximum total length*)!



Комбинации времени/температуры устройства. Например, вы можете использовать эту форму, чтобы уточнить комбинации времени и температуры, которые обеспечивают нагрев или повторный нагрев продукта до 75°C. Регулярно проверяйте их с помощью работающего термометра и записывайте температуру продукта.

Продукт (укажите, сырой или вареный)	Размер порции	Устройство (например, духовка/ко птильня)	Настройка прибора (например, температур а духовки)	Время термообработки или повторного нагрева	Достигнутая температура

--	--	--	--	--	--

1. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

В плане должно быть указано, как часто и что очищается/дезинфицируется, какие вещества используются и где эти вещества хранятся, а также кто отвечает за чистоту помещений и оборудования.

Почему очистка и дезинфекция так важны?

- для предотвращения пищевых отравлений – надлежащая очистка и дезинфекция снижает количество бактерий, вызывающих пищевое отравление, до безопасного уровня и помогает снизить риск перекрестного загрязнения;
- для удаления инородных тел, которые могут загрязнить пищу.

Что нужно чистить и дезинфицировать?

Все оборудование и зоны, используемые для обработки пищевых продуктов, должны быть чистыми. Оборудование и поверхности, которые могут вступить в прямой или косвенный контакт с пищевыми продуктами, также должны быть тщательно очищены или продезинфицированы, если это необходимо.

Сюда относятся:

- оборудование и поверхности, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, такие как рабочие поверхности, разделочные доски, полки, керамическая посуда, кухонная утварь, емкости для хранения пищевых продуктов, кастрюли, ножи и другие столовые приборы;
- поверхности, с которыми еда не соприкасается напрямую, например, рабочие поверхности и стены, на которые могут попасть брызги;
- оборудование и приспособления, не вступающие в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, такие как раковины и смесители, а также предметы, к которым часто прикасаются люди, такие как ручки холодильников, выключатели и т. д., которые могут представлять опасность перекрестного загрязнения. Регулярно мойте/протирайте и дезинфицируйте предметы, к которым люди часто прикасаются, такие как дверные ручки, выключатели и т. д.

Важно мыть холодильники, когда в них немного продуктов. Переместите продукты в другой холодильник или в безопасное холодное место и держите их закрытыми.

Обратите особое внимание на то, как часто вы очищаете отдельные части устройств со съемными частями. Их может быть труднее чистить, но правильная очистка оборудования очень важна для предотвращения накопления бактерий и грязи. Если у вас есть инструкции производителя по очистке отдельной части устройства, следуйте им. Следуйте этим инструкциям, чтобы тщательно очистить определенную часть устройства.

Контейнеры для пищевых отходов, мусорные баки и все места хранения отходов должны регулярно очищаться.

Когда вы делаете уборку, не забудьте убрать продукты с этого места или накрыть их. Это предотвращает попадание грязи, бактерий или чистящих химикатов в пищу.

Полы, стены, потолки и вентиляционные отверстия, вероятно, не нуждаются в дезинфекции, за исключением случаев, когда существует риск загрязнения пищевых продуктов, однако их тщательная очистка и обезжиривание все же необходимы. В духовках используются высокие температуры, поэтому дезинфекция, вероятно, не требуется.

План очистки

Чтобы уборка была эффективной, ее необходимо планировать. План уборки – важный инструмент, который поможет вам эффективно проводить уборку на вашем предприятии. В плане уборки вы должны записать, как очищается оборудование/поверхности, включая полы, двери, окна и т. д., и делать пометки о процессе уборки. Важно записывать, как вы убираете, чтобы вы могли показать, что вы делаете.

Хотя график уборки является полезным инструментом для обеспечения регулярной и тщательной уборки, уборка и наведение порядка во время работы также очень важны.

Как и зачем использовать план уборки?

План уборки должен использоваться для обзора всего оборудования, стационарно установленного и другого оборудования, которое необходимо чистить на вашем предприятии, и способов его очистки. Этот план создается один раз, но периодически пересматривается и обновляется.

Пример:

УСТРОЙСТВО или ПОВЕРХНОСТЬ	Частота уборки				Способ уборки	Используемые химикаты (включая необходимое разбавление)	Ответственное лицо
	После использования	Каждый день	Каждую неделю	Прочее			
Рабочая поверхность	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Удалите всю видимую грязь и пищевые продукты. 2. Вымойте поверхность горячей мыльной водой (детергент разбавленный согласно инструкциям производителя), чтобы удалить жир и прочие продукты питания и грязь. 3. Сполосните чистой водой для удаления чистящего средства, остатков еды и грязи. 4. Добавьте дезинфицирующее средство. Убедитесь, чтобы время его воздействия соответствовало контактному времени рекомендуемому производителем. 5. Сполосните чистой водой для удаления дезинфицирующего средства. 6. Оставьте высохнуть или высушите чистой одноразовой салфеткой. 	<p>чистящее средство торговой марки X в разбавленном виде 4:1</p> <p>дезинфицирующее средство торговой марки Y в разбавленном виде 4: 1</p>	

Миксер	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Сразу же выключите устройство и вытащите шнур электропитания из розетки. 2. Соскребите пищу и промойте. 3. Тщательно промойте горячей водой с мылом и ополосните чистой водой. 4. Нанесите дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями производителя и промойте. 5. Особое внимание уделите углам и щелям. 6. Дайте устройству высохнуть перед включением. 	<p>чистящее средство торговой марки X в разбавленном виде 4: 1</p> <p>дезинфицирующее средство торговой марки Y в разбавленном виде 4: 1</p>	
Резак	X				<ol style="list-style-type: none"> 1. Сразу же выключите устройство и вытащите шнур электропитания из розетки. 2. Соскребите пищу и промойте. 3. Разберите устройство и тщательно промойте горячей водой с моющим средством. 4. Добавьте дезинфицирующее средство. Убедитесь, чтобы время его воздействия соответствовало контактному времени рекомендуем производителем. 5. Оставьте высохнуть или высушите чистой одноразовой салфеткой. 	<p>чистящее средство торговой марки X в разбавленном виде 4: 1</p> <p>дезинфицирующее средство торговой марки Y в разбавленном виде 4: 1</p>	
и т. д.							

2. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Почему важна личная гигиена?

Очень важно, чтобы работники соблюдали правила личной гигиены, чтобы предотвратить возможное загрязнение пищевых продуктов болезнетворными бактериями.

Для обеспечения безопасности пищи важно, чтобы каждое лицо, которое работает в зоне обработки пищевых продуктов, поддерживало высокий уровень личной чистоты и носило подходящую чистую одежду и при необходимости защитную одежду.

Общие советы:

- Работники всегда должны мыть руки перед приготовлением продукта, так как это один из лучших способов предотвратить распространение болезнетворных бактерий.
- Все работники должны носить чистую рабочую одежду при работе с пищевыми продуктами. Перед началом работы они должны надеть чистую рабочую одежду и не носить ее за пределами помещений для приготовления продукта.
- Рабочая одежда может быть светлой (чтобы была видна возможная грязь) и без внешних карманов. Это предотвращает попадание продукта в волокна ткани и содержимое карманов.
- Для рабочих рекомендуется носить чистые или одноразовые фартуки поверх рабочей одежды, особенно при работе с сырым мясом/птицей/рыбой, яйцами и неочищенными овощами. Фартуки помогают предотвратить попадание грязи и бактерий на рабочую одежду, их можно легко снять для стирки или выбросить, если они предназначены для одноразового использования.
- Всю защитную одежду (например, фартуки и халаты), испачканную во время работы с сырым продуктом, следует сменить перед работой с готовой пищей или входом в чистую зону.
- Персоналу рекомендуется держать длинные волосы завязанными и носить шапочку или сетку для волос во время приготовления пищи. Если волосы не закреплены или не закрыты, работники с большей вероятностью прикоснутся к своим волосам, и они могут попасть в пищу.
- Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут распространяться с лица или рта на руки, а затем на пищу. Работники не должны курить, пить, есть или жевать жевательную резинку во время работы с пищевыми продуктами. Работники должны избегать прикосновений к своему лицу или носу, а также кашлять и чихать.
- Часы, украшения, смарт-устройства могут собирать и распространять грязь и бактерии, которые вызывают пищевое отравление, или упасть в пищу. Работникам запрещается носить наручные часы, украшения (кроме обручального кольца) и пользоваться смарт-устройствами во время приготовления продукта.
- У работников должно быть место для хранения одежды и переодевания.

Одежда может стать источником бактерий, если ее оставлять где попало.

Мытье рук

Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут легко попасть с рук человека на продукты питания, рабочие поверхности, оборудование и т. д. Эффективное мытье рук может помочь предотвратить это.

Мыть руки следует:

- при входе на кухню, например, после перерыва или похода в туалет;
- перед обращением с пищевыми продуктами;
- после обращения с отходами;
- после соприкосновения с сырым мясом/птицей/рыбой, яйцами и неочищенными фруктами/овощами;
- после опорожнения мусорных баков;
- после уборки;
- после приема пищи, питья, курения и использования телефона;
- после прикосновения к ране или смены повязки;
- после сморкания, чихания или кашля;
- Убедитесь, что в зоне мытья рук достаточно теплой воды, мыла и одноразовых полотенец для того, чтобы высушить руки. Кран следует закрывать бумажным полотенцем, чтобы предотвратить повторное загрязнение рук.

Эффективная техника мытья рук:

1. Тщательно смочите руки под теплой проточной водой и налейте на ладони жидкое мыло.
2. Потрите ладони друг о друга, чтобы образовалась пена.
3. Потрите одну ладонь о тыльную сторону другой руки и ее пальцы. Повторите то же самое с другой рукой.
4. Переплетите ладони и пальцы и тщательно потрите их.
5. Потрите большой палец и затем кончики пальцев обеих рук в ладони другой руки.
6. Смойте мыло чистой водой и как следует вытрите руки одноразовой салфеткой/бумажным полотенцем. Используйте бумажное полотенце при закрывании крана, а затем выбросьте его.

Гели для чистки рук и дезинфицирующие средства:

- Гели, салфетки и дезинфицирующие средства для рук не заменяют эффективное мытье рук, их можно использовать в качестве дополнительной защиты после мытья рук.
- Следуйте инструкциям по применению находящимся на этикетке продукта.

Одноразовые перчатки

Одноразовые перчатки могут быть очень эффективными в предотвращении распространения бактерий, вызывающих пищевое отравление.

Для предотвращения перекрестного загрязнения при ношении перчаток

следует учитывать следующее:

- Руки необходимо тщательно мыть до и после использования перчаток.
- Перчатки не предназначены для повторного использования, одну и ту же пару можно использовать только один раз. Меняйте перчатки между задачами, например, после работы с сырым мясом, птицей, рыбой и яйцами, перед работой с готовой пищей, после опорожнения мусорных баков, после уборки и т. д.
- Выбрасывайте использованные перчатки после каждой задачи.
- Используйте перчатки из материалов, одобренных для контакта с пищевыми продуктами.

Вышеописанные действия, которые должны выполнять работники, ведущие обращение с пищевыми продуктами для обеспечения безопасности пищевых продуктов, должны быть описаны в плане самоконтроля.

Например:

- 1) руки всегда моются перед работой с пищевым продуктом;
- 2) при приготовлении продукта используется чистая и соответствующая одежда;
- 3) волосы всегда закрыты перед работой с пищевыми продуктами, чтобы волосы не попали в пищу;
- 4) руки и ногти работника, ведущего обращение с пищевыми продуктами, чистые и в хорошем состоянии. При наличии ран, шрамов или трещин на руках при необходимости во время приготовления продукта надевают одноразовые перчатки;
- 5) при обращении с пищевыми продуктами обращают внимание на то, чтобы продукты не были загрязнены, продукты, требующие особой температуры, не хранились при комнатной температуре и т. д.;
- 6) при обращении с пищевыми продуктами соблюдаются разработанная для этого технология и заданные параметры (например, температура);
- 7) во время приготовления продукта не проводятся посторонние операции, которые могут привести к загрязнению продукта;
- 8) в зоне обработки пищевых продуктов не хранятся лишние вещи;
- 9) зона обработки пищевых продуктов всегда содержится в чистоте и порядке;
- 10) если у работника есть симптомы болезни (особенно, например, кашель, насморк, диарея, рвота и т. д.), он не должен соприкасаться с едой до полного выздоровления;
- 11) в зоне обработки пищевых продуктов нет домашних животных и других вредителей;
- 12) и т. д.

3. ЗДОРОВЬЕ РАБОТНИКОВ

Почему работник должен быть здоров при обращении с пищевыми продуктами?

Люди, которые не здоровы при обращении с пищевыми продуктами, могут распространять болезнетворные бактерии/вирусы на пищу. Это означает, что работники не должны быть больными или переносчиками патогенных бактерий, которые могут вызвать проблемы с безопасностью пищевых продуктов.

Работник, у которого была диарея и/или рвота, может вернуться на работу только если у него не было симптомов заболевания за последние 48 часов. Даже если диарея и рвота прекратились, больной по-прежнему может быть источником вызывающих пищевое отравление бактерий еще 48 часов.

Рана и повреждение кожи должны быть полностью покрыты, желательно ярким водостойким пластырем/бинтом. Это предотвращает распространение бактерий с раны или повреждения кожи на продукты питания.

Перед тем, как приступить к работе, все работники, ведущие обращение с пищевыми продуктами, должны иметь действующую письменную справку о состоянии здоровья. В плане самоконтроля должно быть указано/назначено лицо, которое проверяет наличие у работника справки о состоянии здоровья, регистрирует заболевания и нарушения здоровья работников, организует обеспечение персонала спецодеждой и необходимыми средствами для обеспечения личной гигиены на рабочем месте.

В план самоконтроля должен быть включен список лиц, работающих с пищевыми продуктами, и сведения о справке о состоянии здоровья. Лица, о которых известно или которых подозревают в том, что они являются носителями конкретного заболевания, которое вероятно может переноситься дальше через пищу, нельзя допускать на территории обработки пищевых продуктов, если есть вероятность, что они загрязнят пищевую продукцию. Если несколько человек работает на предприятии, любой заболевший человек должен немедленно сообщить руководителю предприятия о болезни или симптомах болезни.

Описанные выше возможные опасности, действия и обязанности должны быть разъяснены каждому работнику!

****Начиная с 01.01.2017 вступили в силу изменения в Законе о предупреждении инфекционных заболеваний и борьбе с ними (NETS) по части прохождения медицинского осмотра в отношении инфекционных заболеваний.**

Согласно изменениям, работник больше не должен проходить периодические, т. е. регулярные медицинские осмотры в отношении инфекционных заболеваний, в т. ч. рентгеновское исследование легких через каждые два года.

Законом предусмотрено:

- 1) медицинский осмотр перед поступлением на работу и
- 2) дополнительное медицинское обследование – работодатель решает,

необходимо ли дополнительное медицинское обследование. Решение о необходимости дополнительного медицинского осмотра принимает работодатель. Работодатель может посчитать необходимым дополнительный медицинский осмотр работника в конкретных случаях и в качестве общей профилактической меры.

Необходимость в оценке рисков и дополнительном медицинском осмотре может возникнуть в ситуации, где в ходе рабочих процессов было выявлено распространение инфекции, загрязненная продукция или в рабочем коллективе у кого-то из работников возникло инфекционное заболевание. См. Департамент здоровья

4. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Зачем нужна борьба с вредителями?

Борьба с вредителями важна, потому что вредители могут переносить бактерии, вызывающие пищевое отравление, которые могут загрязнять пищу и вызывать болезни или порчу продуктов. Бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут попадать в пищу при контакте с волосами, пометом и мочой вредителей.

Обычные вредители – животные, птицы или насекомые, прямо или косвенно загрязняющие пищевые продукты (бактерии от вредителей и их помета, мертвые вредители, их яйца, волосы, помет и т. д.; химикаты, т. е. неосторожное использование приманок для борьбы с вредителями).

На предприятии по переработке пищевых продуктов должны быть приняты адекватные меры по борьбе с вредителями, в том числе предотвращение доступа домашних животных к помещениям/местам, где готовятся, хранятся и упаковываются продукты питания. Открывающиеся во внешнюю среду окна в помещениях, где происходит приготовление продуктов питания, должны быть закрыты сеткой от насекомых или быть закрыты во время работы.

Что делать, если вы обнаружили вредителей на своем предприятии?

С вредителями необходимо бороться немедленно, не ставя под угрозу безопасность пищевых продуктов или срок их хранения. Обработка химическими, физическими или биологическими средствами должна быть организована таким образом, чтобы не наносить ущерб безопасности или пригодности пищевых продуктов.

- Если вы подозреваете, что прибор, поверхности или посуда контактировали с вредителями, их следует вымыть, продезинфицировать и высушить, чтобы предотвратить распространение бактерий, вызывающих пищевое отравление.
- Если вы считаете, что вредители каким-либо образом контактировали с едой, выбросьте ее.

- Найдите причину загрязнения и сделайте все возможное, чтобы предотвратить его повторение.
- Немедленно устраняйте дефекты в структуре помещений.
- Чаще проводите борьбу с вредителями.

Если у вас по-прежнему есть проблемы с вредителями, подумайте о том, чтобы регулярно пользоваться услугами компании по борьбе с вредителями, если вы еще этого не сделали.

В план борьбы с вредителями должно входить:

- план помещения (с наименованием здания/помещения), где указаны места размещения репеллентов;
- тип/список вредителей, с которыми необходимо бороться;
- название средства по борьбе с вредителями;
- краткое описание борьбы – опишите, что делается при обнаружении вредителей или обнаружении следов их жизнедеятельности;
- частота выполнения контроля;
- ответственное лицо.

Пример:

Нр.	Название здания/помещения	Виды контролируемых вредителей	Репеллент	Краткое описание борьбы с вредителями	Частота выполнения подавления	Ответственное лицо
1						

5. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

Почему необходимо контролировать отходы?

Отходами могут быть продукты питания, их ингредиенты, выпотрошенные рыбы кишки, упаковочные материалы или даже грязные чистящие салфетки, которые больше не пригодны для использования и предназначены для выбрасывания.

Отходы являются фактором риска физического загрязнения пищевых продуктов и могут привлекать вредителей. Кроме того, поврежденные, просроченные или скоропортящиеся продукты, содержащие бактерии, вызывающие пищевое отравление, могут подвергнуть другие продукты риску перекрестного загрязнения.

Как контролировать отходы? Отходы в помещениях для обработки пищевых продуктов

Отходы, образующиеся во время обработки (приготовления) продукта, должны быть немедленно утилизированы в предназначенном для этого контейнере для сбора отходов. Пищевые продукты и другие отходы должны часто удаляться из мест обработки пищевых продуктов или, по крайней мере, в конце рабочего дня.

В местах, где образуются отходы, должно быть соответствующим образом размещено достаточное количество мусорных баков. Контейнер для сбора мусора должен быть закрыт крышкой, желательнее использовать мусорники, открывающиеся при нажатии педали, чтобы не касаться крышки.

Вывоз собранных отходов

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

В плане самоконтроля должно быть описано, как осуществляется сбор, утилизация, вывоз отходов, кто вывозит отходы, кто является договорным партнером по перевозке отходов и т. д. Вы несете ответственность за правильную утилизацию всех отходов в соответствии с действующим законодательством.

6. ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Место, где ведется обращение с пищевыми продуктами, должно быть оборудовано достаточным количеством питьевой воды. Перед тем, как начать вести деятельность по обращению с пищевыми продуктами, необходимо провести исследования относительно параметров стандартного контроля питьевой воды. Кроме того, во время работы предприятия необходимо периодически проводить исследования питьевой воды.

В плане самоконтроля должно быть описано, как на предприятии организовано обеспечение соответствующей требованиям питьевой водой. Например, центральное водоснабжение (питьевая вода покупается у оператора питьевой воды, указать название оператора, например, AS Eesti Vesi), из скважины/колодца и т. д. на своем участке; соответствие питьевой воды соответствующим требованиям (периодичность проведения анализов, анализируемые показатели, в какой аккредитованной лаборатории проводятся анализы, что делать, если результаты анализов не соответствуют требованиям и т. д.).

Инструкция [Используемая при обращении с пищевыми продуктами вода](#) дает обзор о методах контроля питьевой воды (напр., необходимость исследования питьевой воды, анализируемые показатели и частота исследования и т. д.).

7. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Зачем нужны лабораторные исследования?

Лабораторные исследования, проводимые с определенной регулярностью, дают лицу, ведущему обращение с пищевыми продуктами, уверенность в том,

что при обращении не было допущено ошибок и что изготавливаемый продукт безопасен для потребителя.

Перед планированием анализов необходимо определить, является ли это продуктом или рабочей поверхностью, в которой лабораторные испытания важны и необходимы для обеспечения безопасности продукта.

В плане отбора проб пищевых продуктов должны быть указаны:

- контролируемые группы продуктов питания;
- частота отбора проб;
- индикаторы, которые необходимо исследовать (например, химический состав, загрязняющие вещества, микробиология, аллерген, показатели пищевой ценности);
- предельные значения показателей;
- лаборатории, где проводятся исследования.

При необходимости отбора проб с рабочих поверхностей и оборудования указать:

- поверхность/устройство
- частота отбора проб
- индикаторы, подлежащие изучению;
- предельные значения показателей;
- лаборатории, где проводятся исследования.

Пример:

Объект отбора пробы	Частота отбора пробы	Анализируемые показатели	Название лица, берущего пробу

Безопасность пищевых продуктов

Показатели безопасности пищи и показатели гигиены, установленные Регламентом (ЕС) 2073/2005, должны соблюдаться в качестве обязательного условия при приготовлении безопасных пищевых продуктов. Для выполнения этих требований, установленных Регламентом 2073/2005, частота отбора проб должна быть установлена планом самоконтроля, а результаты должны быть задокументированы.

[Исключение – отбор проб мясного фарша и мясных полуфабрикатов, приготовленных в частном домохозяйстве.](#)

Продукт ни в коем случае не должен содержать болезнетворных микроорганизмов (патогенов). Например, *Salmonella* и продуцирующая шигатоксин *E. coli* представляют собой потенциальный риск, особенно при употреблении продукта, не нагретого до 72 градусов и содержащего растительные ингредиенты.

Образцы чистоты поверхности

Предприятия, ведущие обращение с пищевыми продуктами, изготавливающие

готовые к употреблению пищевые продукты, которые могут быть опасны для здоровья из-за *Listeria monocytogenes*, должны в рамках плана отбора проб брать пробы в производственных помещениях с оборудования и с поверхностей для анализа на *Listeria monocytogenes* или проводить оценку риска на наличие *Listeria monocytogenes*. Минимальное количество проб за один раз составляет 5 проб, из них три пробы с поверхности, непосредственно контактирующей с пищевыми продуктами, и две пробы – с поверхности, не контактирующей с пищевыми продуктами. Лицо, ведущее обращение с пищевыми продуктами, должно тщательно продумать, с каких поверхностей брать пробы. Более подробную информацию о пробах с поверхности можно найти на веб-сайте в разделе [Listeria](#).

Отбор проб с поверхности на *E.coli* предоставляет информацию о том, как улучшить гигиену производства, чтобы загрязнение свести к минимуму.

Рекомендуемые средние значения количества колоний для поверхностных тестов		
	Соответствующий требованиям диапазон	Не соответствует требованиям
Общее количество жизнеспособных микроорганизмов	0–10/см ²	> 10/см ²
Энтеробактерии	0–1/см ²	> 1/см ²

Гигиена производства

Показателями гигиены производства и производственного процесса являются условно-патогенные микроорганизмы, такие как:

- *Clostridium perfringens* – в мясных продуктах,
- *Enterobacteriaceae*– в яичных продуктах (фаршированные яйца, майонез из яиц, тирамису)
- *Bacillus cereus*– особенно в рисе, суши и готовых блюдах,
- *E.coli* – большинство пищевых продуктов и
- *Staphylococcus aureus* – большинство готовых блюд.

Их количество должно быть менее 10², не более 10³. Высокое содержание этих микроорганизмов указывает на неадекватность предварительных программ и необходимость обновления и проверки системы самоконтроля.

Питательная ценность и другие показатели

В случае, если лицо, ведущее обращение с пищевыми продуктами, сочтет это необходимым или сделает заявление на маркировке продукта, в этом случае следует также предоставить анализы, например, на глютен, лактозу, витамины и питательные вещества. Следует обратить внимание на соединения, которые имеют дополнительные требования к маркировке, например полиолы (в березовом соке), сульфиты.

Испытание продукции на срок годности

Чтобы определить срок годности продуктов, необходимо провести испытания на срок годности либо самостоятельно, либо должны быть найдены другие доказательства, подтверждающие срок годности. Части I, II и III инструкции по определению срока годности можно найти на сайте toiduteave.ee.

8. РЕГИСТРАЦИЯ ЖАЛОБ, ПОДОЗРЕНИЕ НА ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОТЗЫВ НЕБЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ

Если кто-то после употребления изготовленной вами пищевой продукции предъявляет жалобу или высказывает подозрение о возможной инфекции пищевого происхождения, вам необходимо предусмотреть определенные действия для анализа ситуации, ее объяснения и решения.

Для этого следует:

- регистрировать случаи жалоб/подозрений на инфекции пищевого происхождения вместе с соответствующей информацией;
- при подозрении на заболевание пищевого происхождения об этом следует незамедлительно информировать надзорное учреждение;
- проанализировать, что могло вызвать жалобу или подозрение на заболевание пищевого происхождения и зарегистрировать результаты; была ли жалоба обоснована;
- проанализировать, какие действия нужно применить или изменить для того, чтобы избежать повторения жалобы или подозрения на заболевание пищевого происхождения;
- зарегистрировать эти действия и внедрить необходимые изменения в деятельности предприятия

Например, при подозрении на инфекцию пищевого происхождения:

- немедленно сообщите о ситуации Сельскохозяйственному и продовольственному департаменту;
- подозрительные продукты нельзя выбрасывать до тех пор, пока чиновник по надзору не проверит обстоятельства на месте и, при необходимости, не возьмет пробы продуктов;
- остановите обработку и сбыт продуктов, связанных с данной ситуацией;
- при необходимости следует отозвать подозрительный пищевой продукт. Это подразумевает, что должна существовать система внутренней прослеживаемости, например, чтобы в любой момент можно было бы определить, из чего, что и сколько было изготовлено и что, кому, когда и сколько было сбыто.
- Такая система внутренней прослеживаемости поможет более целенаправленно и точнее отозвать продукты с рынка и изъять их. Поэтому рекомендуется установить связь между поступающими и исходящими продуктами и сохранять данные, на основании которых можно установить возможную связь с проблемой или опровергнуть ее.

Например, в случае жалобы:

- ☑ содержание жалобы документируется;
- ☑ проанализируйте факторы, которые могли вызвать жалобу;
- ☑ при необходимости введите изменения в план самоконтроля;
- ☑ до выяснения обстоятельств остановите обращение связанных с жалобой продуктов и их сбыт;
- ☑ при необходимости продукты питания, на которые поступила жалоба, отзываются с рынка.

Отзыв опасных продуктов

В плане самоконтроля должны быть описаны процедуры, которые обеспечат полный и быстрый отзыв/удаление с рынка любого потенциально небезопасного пищевого продукта.

- Если результаты анализа показывают, что предельные нормы превышены, то предприятию нельзя выпускать пищевую продукцию.

NB! Последующий анализ и отрицательный результат не аннулируют первоначальный положительный результат.

Необходимо оценить безопасность других продуктов, изготовленных в тех же условиях. Если загрязнено сырье, могут возникнуть проблемы с другими видами продукции, которые были из него изготовлены. В случае загрязненного сырья необходимо немедленно уведомить поставщика.

- Если продукт был выпущен предприятием, то продукт должен быть отозван. Если продукция была отозвана ввиду прямой угрозы здоровью, следует оценить безопасность и других изготавливаемых в таких же условиях продуктов, которые также могут подвергнуть опасности здоровье потребителей и которые, может быть, нужно будет отозвать с рынка.
- Следует также рассмотреть вопрос, необходимо ли предупреждать общественность. Возможность информирования общественности осуществляется через средства массовой информации, размещается информация в местах продаж. Общественность обязательно должна быть информирована, если речь идет о превышении предельных норм и о продуктах с длительным сроком хранения, которые человек хранит у себя дома. Например, в изготовленных два месяца назад печеньях обнаруживают превышающее норму количество микотоксинов, однако по сроку печенье может храниться еще несколько месяцев.
- Если от следующего обработчика поступила информация о положительных результатах, то необходимо действовать в соответствии с вышеизложенными пунктами.

Продукция, отозванная с рынка, в зависимости от решения должна быть либо:

- уничтожена,
- использована в других целях, не связанных с потреблением человеком,
- возвращена,
- переработана таким образом, чтобы обеспечить ее безопасность.

Необходимо составить и хранить запись о возврате и уничтожении или переработке.

Пример действий, планируемых для отзыва

Деятельность	
Оповещены учреждения, предприятия	
Способ уведомления	
Проведение отзыва	
Дальнейшее обращение	

[На сайте Сельскохозяйственного и продовольственного департамента есть образец формы уведомления об опасных продуктах питания.](#)

9. ПЕРЕВОЗКА ПРОДУКТОВ

Поскольку одним из этапов обращения с пищевыми продуктами является транспортировка пищевых продуктов, в плане самоконтроля должны быть продуманы и зафиксированы аспекты, связанные с транспортировкой пищевых продуктов, важные для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Очень важно, чтобы продукты питания не портились и не загрязнялись во время транспортировки, а при перевозке продуктов питания, требующих специальной температуры, обеспечивалась непрерывность холодильной цепи.

Если у вас нет собственного транспортного средства для перевозки продуктов питания, вы можете использовать либо услуги уведомленного транспортного предприятия, либо транспортные средства, принадлежащие уведомленному /лицензированному оператору пищевых продуктов. В этом случае это тоже должно быть прописано в плане самоконтроля, где вы указываете транспортную услугу какого предприятия и какие продукты вы перевозите.

Если у вас есть собственное транспортное средство для перевозки продуктов питания, вы должны в план самоконтроля записать как минимум следующую информацию:

- регистрационный знак транспортного средства;
- техническое описание грузового отсека (изотермический, охлаждающий, морозильный, комбинированный режимы); если вы перевозите продукты в небольших количествах и на короткие расстояния, вы можете использовать, например, термобоксы с холодными батареями внутри для перевозки продуктов, которым нужна особая температура; при перевозке на короткие расстояния свежей рыбы, требующей особой температуры, рыба должна быть покрыта льдом.

- план очистки и дезинфекции транспортного средства / контейнеров. Транспортные средства и контейнеры для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в надлежащей чистоте и порядке и в состоянии, обеспечивающем безопасность пищевых продуктов.

Если одно и то же транспортное средство или контейнер используются для перевозки других пищевых продуктов или непищевых веществ, они должны быть должным образом вымыты и, при необходимости, продезинфицированы между перевозками.

Общие требования, которые необходимо соблюдать при перевозке пищевых продуктов:

- Грузовики и/или контейнеры, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми и в хорошем состоянии. Пищевые продукты должны быть защищены от загрязнения во время транспортировки, а грузовики/контейнеры, при необходимости, должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы их можно было надлежащим образом мыть и/или дезинфицировать.
- В посуде и/или контейнерах грузовых автомобилей нельзя перевозить ничего, кроме пищевых продуктов, если это может привести к заражению пищевых продуктов.
- Если помимо пищевых продуктов грузовики и/или контейнеры используются для перевозки других товаров или если различные пищевые продукты перевозятся вместе, при необходимости они должны быть эффективно разделены, чтобы предотвратить загрязнение.
- Жидкие, гранулированные или порошкообразные пищевые продукты должны перевозиться в контейнерах и/или контейнерах/цистернах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов. Такие контейнеры должны иметь четкую и постоянную маркировку на одном или нескольких языках сообщества о том, что они используются для перевозки пищевых продуктов или только для пищевых продуктов.
- Если грузовики и/или контейнеры использовались для перевозки других товаров в дополнение к пищевым продуктам или если вместе с ними перевозятся различные пищевые продукты, они должны быть тщательно вымыты между транспортировками, чтобы избежать риска загрязнения.
- Пищевые продукты должны быть помещены и защищены в грузовиках и/или контейнерах таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения пищевых продуктов.
- В грузовиках и/или контейнерах, которые используются для перевозки пищевых продуктов, хранение пищевых продуктов должно быть обеспечено при подходящей температуре и возможность контроля температуры, если это необходимо.

Пример: ЭТАП: перевозка и доставка

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/ проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Загрязнение приготовленного пищевого продукта бактериями, вызывающими пищевое отравление, через сырые продукты и загрязненную упаковку.	Обеспечьте защиту пищевых продуктов, используя чистую готовую к употреблению упаковку/контейнеры, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами.	Убедитесь, что упаковки/контейнеры чистые и в хорошем состоянии.	Не принимайте пищу, которая, по вашему мнению, может быть опасной.
	<p>В этом разделе есть два варианта, выберите один:</p> <p>Требуется ли</p> <p>1. Используйте отдельные отмеченные зоны в транспортном средстве для перевозки готовых блюд.</p> <p>Или</p> <p>2. Используйте подходящий альтернативный метод для адекватного разделения сырых и готовых пищевых продуктов во время транспортировки и распределения.</p> <p>Пожалуйста, уточните</p>	Убедитесь, что сырые и готовые продукты должным образом разделены на всех этапах транспортировки и доставки.	Утилизируйте приготовленную пищу, которая может быть загрязнена.
	Следите за тем, чтобы места хранения пищевых продуктов, посуда, оборудование и т. д. содержались в чистоте и тщательно мылись до и после раздачи продукта.	Убедитесь, что оборудование для хранения пищевых продуктов содержится в чистоте в транспортном средстве во время перевозки.	Пересмотрите мероприятия по уборке.
	Работники службы доставки еды соблюдают правила гигиены и моют руки / меняют одежду, если она заметно загрязнена.	Убедитесь, что работники службы доставки еды соблюдают правила личной гигиены и при необходимости меняют одежду.	Пересмотрите обучение работников.

Что может пойти не так? (Опасности)	Что я могу с этим сделать? (Контроль / критические пределы)	Как можно контролировать? (Мониторинг/проверка)	Что делать, если что-то пошло не так? (Корректирующее действие)
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в охлажденных готовых пищевых продуктах.	<p>Перевозка продуктов при температуре ниже 6 °С:</p> <p>в автомобиле с охлаждением; в охлаждающем контейнере; иным образом. Пожалуйста, уточните</p>	<p>Измерьте температуру воздуха,</p> <ul style="list-style-type: none"> • путем размещения термомуфта в грузовом отсеке, контейнере или другом устройстве • посмотрев на датчик температуры. <p>Регулярно проверяйте его с помощью прилагаемого термометра.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте температуру еды в пункте выдачи 	<p>Если измеренная температура продукта превышает 6 °С:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подумайте, безопасен ли пищевой продукт для употребления. Это зависит от времени и температуры при которой находился пищевой продукт при температуре выше 6 °С. • Проверьте работу охлаждающего устройства и отрегулируйте его соответствующим образом. <p>Если температура не может быть снижена ниже 6 °С, продукты должны быть возвращены на предприятие и охлаждены. Если вы сомневаетесь в безопасности пищи, вам следует изолировать пищу до тех пор, пока вы не примете решение на основании дополнительной информации.</p>
Рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, в горячих готовых пищевых продуктах.	<p>Убедитесь, что во время транспортировки температура продукта выше 63 °С.</p> <p>Уточните, как поддерживается температура.</p>	<p>Проверьте температуру горячей еды в пункте выдачи:</p> <p>Используйте пищевой термомуфт для измерения температуры в самой толстой части продукта (вымойте и продезинфицируйте термомуфт до и после использования).</p> <p>Я делаю это.</p>	<p>Если температура пищи упала ниже 63°С, решите, безопасно ли разогревать пищу или ее следует выбросить. Это зависит от того, как долго еда находилась при температуре ниже 63°С.</p>
		<p>Другой метод, пожалуйста, укажите*:</p>	

10. ОБУЧЕНИЕ/ПРОВЕРКА

Весь персонал, работающий с пищевыми продуктами, должен знать правила гигиены и безопасности пищевых продуктов. План самоконтроля должен описывать, как/как часто/когда работники направляются и/или обучаются по соответствующей теме. Перед началом работы все работники, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть проинструктированы об основных требованиях гигиены.

Обучение гигиене пищевых продуктов должно охватывать как минимум следующие темы:

- базовые знания о безопасности пищевых продуктов, включая причины и профилактику пищевых отравлений;
- хранение продуктов и важность контроля температуры;
- безопасные методы приготовления и обработки пищевых продуктов, включая специальные меры, снижающие риск перекрестного загрязнения пищевых продуктов;
- личная гигиена и эффективная техника мытья рук;
- эффективные методы очистки и дезинфекции;
- борьба с вредителями – профилактические меры.

11. ДОВЕДЕНИЕ ДО СВЕДЕНИЯ ПЕРСОНАЛА ДЕЙСТВИЙ/МЕР, ИЗЛОЖЕННЫХ В ПЛАНЕ САМОКОНТРОЛЯ

Все работники, ведущие обращение с пищевыми продуктами, должны быть ознакомлены и проинструктированы о действиях и мерах, описанных в плане самоконтроля, до начала работы и/или с определенной регулярностью. План самоконтроля должен описывать, как и когда деятельность, связанная с планом самоконтроля, будет представлена работником, и работники будут проинструктированы.

Например:

☒ при первом выходе на работу работника в необходимом объеме знакомят с тем, что описано в плане самоконтроля, и разъясняют меры, которые работник должен принимать при обращении с пищевыми продуктами для обеспечения пищевой безопасности.

☒ работник подписывает, что ознакомился и следует тому, что указано в плане самоконтроля, в объеме, необходимом для его должностных обязанностей.

12. ПРОВЕРКА И ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПЛАНА САМОКОНТРОЛЯ

- план самоконтроля должен быть пересмотрен и, при необходимости, изменен, если на предприятии проводятся структурные, технологические, организационные или другие реорганизации (например, начинается производство нового продукта, внедряется новое устройство, которое требует специальной очистки);
- план самоконтроля должен соответствовать реальному состоянию

предприятия в любой момент (в том числе отражать мероприятия и меры, которые реально реализуются, используемые технологии, оборудование и т. д.);

- определить срок хранения документов.

План самоконтроля можно оформить удобным для вас способом. Документация системы самоконтроля должна включать все необходимые документы, контрольные листы и доказательства. Документация должна быть правильной, точной и актуальной. Документы должны быть идентифицируемыми (номер ссылки) и быстро находимыми.

Например, сделайте так:

- Составьте порядок документации, охватывающей систему самоконтроля, – папки, номера ссылок и т. п. Установите сроки хранения документов – например: основные документы (анализ рисков, план борьбы с вредителями, схема помещений и т. д.) до их обновления; контрольные листы сроком до одного года; отчеты о взятии проб – до трех лет.
- Организуйте документы в логическом порядке (в том числе храните их в хронологическом порядке). Убедитесь, что документы можно легко найти;

13. ПРИМЕРЫ СОСТАВЛЯЕМЫХ ДОКУМЕНТОВ

Форма 1 Список поставщиков

Наименование предприятия	Адрес	Телефон	Поставленные пищевые продукты

Форма 2 Учет полученных продуктов/материалов

Дата	Название продукта/материала	От кого /откуда	Количество	Проверка срока годности проверка «kölblük kuni»; «parim enne»	Темп. *°C	Примечания	Подпись

Форма 3 данные контроля температуры холодильника/морозильника и т. п.

Месяц:..... Год:.....

Дата	Время	Температура	Примечания	Подпись

ПРИМЕЧАНИЕ Температура охлажденного продукта не должна превышать 6 °C или условий хранения производителя (например, мясо птицы до 4 °C, мясные полуфабрикаты от 0 до 4 °C, мясной фарш до 2 °C)

Рекомендуется проверять температуру холодильника не реже одного раза в день. Некоторые предприятия могут захотеть проверять холодильники чаще.

Форма 4 Данные/учет пищевых продуктов, сбытых/поставленных клиенту

Дата	Наименование пищевого продукта	Количество	№ партии/ дата «kõlblik kuni» – «parim enne»	Где/кому (имя/адрес)	Темп. °С*	Примечания

Форма 5 Регистрация данных термической обработки

		Термическая обработка*				Примечания
Дата	Название пищевого продукта	Время начала термообработки**	Время окончания термической обработки	Внутренняя температура	Подпись	

ПРИМЕЧАНИЕ

* Температура внутри выше 75 °С.

** Время начала термической обработки записывать не обязательно, если проверена внутренняя температура.

Форма 6.

Пример: Техническое описание варенья из черной смородины, технологическая схема и краткое описание этапов производственного процесса

Техническое описание

1. Состав продукта

Черная смородина, сахар, вода

В 100 г продукта содержится не менее 50 г ягод и до 50 г сахара.

2. Характеристика сырья

Происхождение ингредиентов: самостоятельно выращенная и/или купленная у других фермеров черная смородина. Маркировка происхождения необходима для обеспечения принципа прослеживаемости.

Черная смородина упакована в пластиковые коробки.

Ягода смородины целые и свежая (нет некачественных ягод), достаточно спелая, без признаков порчи (нет заплесневевших, перебродивших ягод), очищенная (без листьев, плодоножек и прочего мусора).

Сахар покупается, например, у оптовика (что подтверждается счетом, выставленным продавцом). Сахар чистый, не спекшийся.

Вода питьевого качества.

3. Особенности продукта

Органолептические свойства: Вкус и запах, свойственный черной смородине. Присущая сахару текстура и вкус. Физико-химические показатели: содержание сахара до 50%.

Нет необходимости описывать другие физико-химические параметры.

Микробиологические показатели: Рекомендуется провести лабораторные анализы на плесневые грибы и определить общее количество бактерий.

4. Технологические приемы

Нагрев как минимум до точки кипения.

5. Методы оценки соответствия. Оценка вкуса и текстуры производителем. Содержание сухого вещества определяется рефрактометром.

Содержание сухого вещества определяется с помощью рефрактометра либо самостоятельно, либо с помощью определения в лаборатории. При самостоятельном определении результат должен быть задокументирован. Продукт можно назвать вареньем, если содержание в нем сухих веществ не менее 40%, джемом – не менее 60%.

Микробиологические анализы производятся в лаборатории.

6. Упаковка и упаковочный материал

Расфасован в пищевые стеклянные банки по 450 мл с завинчивающимися металлическими крышками.

7. Доставка

Закупаемые ягоды доставляются транспортом производителя. Проверяется чистота ягод. Ягоды не должны загрязняться во время транспортировки. Готовая продукция доставляется к месту реализации транспортом компании (на рынок или в магазин).

8. Маркирование

Каждая партия маркируется отдельным номером партии, если срок окончания срока годности приходится на конкретную дату, то эту дату можно использовать и как номер партии на небольшом предприятии, где производится одна партия в сутки.

На этикетке текстом указывается содержание фруктов/ягод, используемых в готовом продукте.

"изготовлено из... г фруктов/ягод на 100 г". Также указывается общее содержание сахара в готовом продукте словами «общее содержание сахара на 100 г».

Варенье из черной смородины

Состав: черная смородина, органический сахар, вода.

Изготовлено из 50 г ягод на 100 г варенья, общее содержание сахара 50 г на 100 г варенья. Минимальный срок хранения: число, месяц, год (до 1 года).

Хранить при комнатной температуре, после открытия – в холодильнике.

Производитель: название предприятия, адрес, телефон. Хотя номер телефона не требуется, его можно указать.

Номер партии: 001. В качестве номера партии также может быть указана дата минимального срока хранения (число, месяц, год), тогда номер партии отдельно указывать не нужно.

Технологическая схема



Краткое описание этапов производственного процесса

1. Прием сырья

Используется свое выращенное сырье или сырье закупается. Качество сырья проверяется визуально

2. Промывка

Ягоды промываются питьевой водой, дают воде стечь.

3. Добавление сахара и воды

В начале процесса добавляется немного питьевой воды, чтобы предотвратить пригорание. Сахар добавляется при нагревании.

4. Варка

Варенье нагревают не ниже температуры кипения в соответствии с рецептом. Варенье должно соответствовать требованиям, установленным для варенья. Для измерения содержания растворимых твердых веществ (содержание сахара) используется рефрактометр.

5. Подготовка тары

Тара предназначена для контакта с пищевыми продуктами и сопровождается декларацией о соответствии изделия №... Тара представляет собой стеклянные банки по 450 мл с завинчивающимися крышками. Перед мытьем или заполнением банок их выдерживают при комнатной температуре, чтобы предотвратить растрескивание из-за резких перепадов температур.

Герметично упакованную тару не промывают и не нагревают.

Если упаковка тары повреждена и тара вследствие этого загрязнена или если она многоразовая, то тару моют и ополаскивают, а затем прогревают в печи при температуре 120 °C не менее 1 минуты.

Металлические крышки одноразовые. Для купленных в герметичной упаковке крышек мытье не требуется. Негерметичная упаковка требует мытья или нагревания.

6. Наполнение банок готовым продуктом

Банки заполняются вручную половником как можно быстрее, чтобы варенье не слишком остыло (ниже прим. 77 °C). Температура проверяется случайным образом в банках. Корректирующее действие – повторный нагрев.

7. Закрытие крышками

Крышки завинчивающиеся. Крышка закручивается вручную сразу после заполнения банок. При охлаждении создается вакуум, что обеспечивает герметичное закрытие крышки. Плотность крышки проверяют визуально.

8. Охлаждение

Закрытые банки как можно быстрее охлаждают до комнатной температуры.

9. Маркирование

Готовый продукт маркируется этикетками после охлаждения.

10. Складирование

Хранение осуществляется на собственном складе компании. Срок годности продукта 1 год, температура хранения комнатная или ниже.

11. Доставка

Предприниматель отвозит готовый продукт на своем автомобиле к месту продажи или непосредственно к потребителю.

12. Сбыт

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

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ССЫЛКИ

- [Безопасное пищевое обслуживание – руководство по безопасному приготовлению продукта](#)
- [В помощь мелкому торговцу сельхозпродукцией, часть I
переработка овощей, ягод и фруктов](#)

Руководства комиссии

- [Система управления безопасностью пищевых продуктов ;](#)
- [Руководство по проведению исследований на соответствие готовых к употреблению продуктов критериям срока годности для *Listeria monocytogenes* в соответствии с Регламентом \(ЕС\) № 2073/2005;](#)
- [Руководство ESSA по гигиене выращивания ростков и семян для проращивания](#)

Руководства Министерства по делам сельской жизни

- [Маркировка пищевых продуктов](#)
- [Использование слова «натуральный» в маркировке и рекламе пищевых продуктов;](#)

Руководства Департамента сельского хозяйства и продовольствия

- [Руководство по обращению с пищевыми продуктами в частных домохозяйствах](#)
- [Руководство по изучению воды, используемой при обработке пищевых продуктов](#)
- [Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами](#)
- [Вкусовые добавки и ароматизаторы пищевой фермент](#)
- [Об обращении с безглютеновой пищей](#)
- [Генетически модифицированные продукты](#)
- [Иновационная еда](#)
- [Частота отбора проб туш небольшого объема, фарша и мясных заготовок](#)
- [Общие требования к представлению информации о пищевых продуктах](#)
- [Маркировка пищевых добавок](#)
- [Образец формы уведомления о небезопасных пищевых продуктах](#)