

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ «Детский сад №19 «Тополёк»

О.В.Шевелёва



**ДОКУМЕНТИРОВАНИЈА ПРОЦЕДУРА**

**ДП-28-2022**

**Производственная среда**

Приказ № 20 А от 24.05.2017 г

Дата введения: 24.05.2017 г.

Актуализация документа: 25.05.2022 г.

Приказ № 3-ОД от 25.05.2022 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.....	4
2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ .....	4
3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ .....	4
4 КОНСТРУКЦИЯ И ПЛАНИРОВКА ЗДАНИЙ .....	5
4.1 Общие требования .....	5
4.2 Окружающая среда .....	6
4.3 Размещение предприятия.....	6
5 ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ И РАБОЧИХ ЗОН .....	6
5.1 Общие требования .....	6
5.2 Внутреннее устройство, планировка и схемы движения .....	6
5.3 Внутренние конструкции и приспособления.....	6
5.4 Размещение оборудования .....	7
5.5 Лабораторная база .....	7
5.6 Временные или передвижные сооружения .....	7
5.7 Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непищевых химических веществ .....	7
6 СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ — ВОЗДУХ, ВОДА, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ.....	8
6.1 Общие требования.....	8
6.2 Водоснабжение.....	8
6.3 Качество воздуха и вентиляция.....	8
6.4 Сжатый воздух и другие газы .....	8
6.5 Освещение.....	8
7 УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ .....	8
7.1 Общие требования.....	8
7.2 Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ.....	9
7.3 Ликвидация и удаление отходов .....	9
7.4 Стоки и дренажи .....	9
8 ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ .....	9
8.1 Общие требования.....	9
8.2 Гигиеничность конструкции .....	9
8.3 Поверхности, контактирующие с продукцией.....	10
8.4 Оборудование для регулирования и контроля температуры.....	10
8.5 Очистка установок, инструмента и оборудования.....	10
8.6 Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание .....	10
9 УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПАЕМЫМИ МАТЕРИАЛАМИ .....	10
9.1 Общие требования.....	10
9.2 Выбор и управление поставщиками .....	10
9.3 Требования к входной продукции (сырью/ингредиентам/упаковке) .....	11
10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ .....	11
10.1 Общие требования .....	11
10.2 Микробиологическое перекрестное загрязнение.....	11
10.3 Управление аллергенами .....	11
10.4 Физическое загрязнение .....	12
11 ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА .....	12
11.1 Общие требования .....	12
11.2 Чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления .....	12
11.3 Программы очистки и санитарной обработки.....	12
11.4 Контроль результативности санитарной обработки .....	12
12 БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ .....	13
12.1 Общие требования .....	13
12.2 Программы борьбы с вредителями.....	13
12.3 Защита от проникновения вредителей .....	13
12.4 Места скопления вредителей и зараженность вредителями .....	13
12.5 Мониторинг и обнаружение.....	13
12.6 Уничтожение вредителей .....	13
13 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА .....	14
13.1 Общие требования .....	14
13.2 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала .....	14

13.3	Столовые для персонала и зоны, отведенные для приема пищи .....	14
13.4	Спецодежда и защитная одежда .....	14
13.5	Состояние здоровья .....	15
13.6	Заболевания и травмы .....	15
13.7	Чистоплотность персонала .....	15
13.8	Поведение персонала.....	15
14	<b>ПРОДУКЦИЯ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ .....</b>	<b>16</b>
14.1	Общие требования .....	16
14.2	Хранение, обозначение и прослеживаемость.....	16
14.3	Использование продукции, подлежащей переработке .....	16
15	<b>ПРОЦЕДУРЫ ОТЗЫВА ПРОДУКЦИИ.....</b>	<b>16</b>
15.1	Общие требования .....	16
15.2	Требования к отзыву продукции .....	16
16	<b>СКЛАДИРОВАНИЕ .....</b>	<b>17</b>
16.1	Общие требования .....	17
16.2	Хранение на складах .....	17
16.3	Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры .....	17
17	<b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ И ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ .....</b>	<b>17</b>
18	<b>ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ, БИОБДИТЕЛЬНОСТЬ И БИОТЕРРОРИЗМ .....</b>	<b>17</b>
18.1	Общие требования .....	17
18.2	Контроль доступа.....	17
	<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....</b>	<b>18</b>

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт Учреждению (далее – стандарт) устанавливает требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ обязательных предварительных мероприятий (ПрОПМ) для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции.

Настоящий стандарт детализирует требования п. 6.4 Руководства СМБПП применительно к:

- конструкции и планировке зданий и систем инженерного обеспечения;
- планировке помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения;
- снабжению воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями;
- вспомогательным сервисам, включая системы удаления отходов и сточных вод;
- пригодности оборудования и его доступности для очистки, технического и профилактического обслуживания;
- управлению закупленными материалами;
- мерам по предотвращению перекрестного загрязнения;
- очистке и санитарной обработке;
- борьбе с вредителями;
- личной гигиене.

Помимо этого настоящий стандарт распространяется на дополнительные аспекты, относящиеся к производственной деятельности:

- 1) продукцию, подлежащую переработке;
- 2) процедуры отзыва продукции;
- 3) хранение на складах;
- 4) информацию о продукции и информированность потребителей;
- 5) защиту продукции, биобезопасность и биотерроризм.

## 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты и нормативные документы:

ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к Учреждению, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента

Директива Совета ЕС № 852 / 2004 от 29.04.2004 г. в отношении санитарно-гигиенических правил для производства пищевой продукции.

ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1: Производство пищевой продукции

SAC/RCP 1:2003 Рекомендованный международный свод правил. Общие принципы пищевой гигиены

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 09.12. 2011 года № 880

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011 года № 881.

## 3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте используются термины и определения, содержащиеся в стандартах ГОСТ Р ИСО 22000 и ГОСТ ИСО 9000:2011, 6 ИСО/ТУ 22002-1:2009 а также нижеприведенные термины и определения.

3.1 **загрязнение** (применительно к безопасности пищевой продукции): Введение или попадание загрязнителя (3.2) в пищевую продукцию или пищевую среду.

3.2 **загрязнитель** (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

3.3 **предприятие** (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое сооружение или любая зона, где осуществляется обработка пищевой продукции, и его/ее окружение, находящиеся под единым управлением.

**3.4 материалы** (применительно к безопасности пищевой продукции): Общий термин, используемый для обозначения сырья, упаковочных материалов, ингредиентов, вспомогательных средств для производственных целей, чистящих средств и смазочных материалов.

**3.5 очистка** (применительно к безопасности пищевой продукции): Удаление грязи, остатков пищевых продуктов, мусора, жира или других нежелательных веществ.

**3.6 поверхности, контактирующие с продукцией** (product contact): Все поверхности, контактирующие с продукцией или первичной упаковкой при нормальном ведении процесса.

**3.7 технические требования к материалам, технические требования к продукции** (применительно к безопасности пищевой продукции): Подробное документированное описание или перечисление параметров, включая разрешенные отклонения или допуски, которые необходимы для достижения заданного уровня приемлемости или качества.

**3.8 вещества пищевой кондиции:** Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости, состав которых делает их пригодными для использования в пищевых производствах, где возможен контакт между смазочным материалом и пищевой продукцией.

**3.9 дезинфекция** (применительно к безопасности пищевой продукции): Уменьшение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

**3.10 разборная мойка:** Метод, в соответствии с которым оборудование разбирают и моют в баке или моечном автомате путем закачивания моющего раствора и поддержания минимальной температуры в течение всей мойки.

**3.11 санитарная обработка** (применительно к безопасности пищевой продукции): Процесс очистки с последующей дезинфекцией.

**3.12 санитарно-гигиенические мероприятия:** Все действия, связанные с очисткой или поддержанием гигиены на предприятии, начиная от очистки и (или) санитарной обработки конкретного оборудования и заканчивая периодической гигиенической обработкой всего предприятия (включая гигиеническую обработку зданий, сооружений и территории).

**3.13 свидетельство о проведенном анализе** (применительно к безопасности пищевой продукции): Документ, предоставляемый поставщиком, который демонстрирует результаты конкретных испытаний или анализов, включая методику испытаний, проводимых на определенной партии продукции поставщика.

**3.14 зонирование:** (применительно к безопасности пищевой продукции): Демаркация зоны в рамках предприятия, где могут применяться определенные производственные, санитарно-гигиенические или иные методы, способствующие минимизации возможного микробиологического перекрестного загрязнения.

*Пр и м е ч а н и е — К таким методам могут относиться смена одежды при входе или выходе, избыточное давление воздуха, изменение схемы грузопотоков.*

**3.15 этикетка** (применительно к безопасности пищевой продукции): Печатный материал, являющийся частью упаковки готовой продукции и передающий конкретную информацию о содержимом упаковки, ингредиентах пищевой продукции и любых требованиях к хранению и обработке.

*Пример: термин включает в себя, но не ограничивается следующими примерами: собственно упаковка, печатный материал, прикрепленный к упаковке, или наклейка (стикер), используемые для дополнительной маркировки;*

**3.16 групповая упаковка (мультипак):** Имеющая внутренние этикетки на каждом отдельном изделии и внешнюю комбинированную этикетку для всего содержимого.

**3.17 отзыв продукции:** Изъятие несоответствующей продукции с рынка, из торговли и со складов, дистрибьюторских центров и (или) складов заказчиков, поскольку она не отвечает установленным требованиям.

**3.18 оборот согласно срокам годности:** Оборот товарных запасов на основе принципа первоочередной отправки товаров, срок годности которых истекает раньше других.

**3.19 оборот в порядке поступления** (применительно к безопасности пищевой продукции): Оборот товарных запасов на основе принципа первоочередной отправки товаров, полученных раньше других.

## **4 КОНСТРУКЦИЯ И ПЛАНИРОВКА ЗДАНИЙ**

### **4.1 Общие требования**

**4.1.1 Здание, где размещено производство, спроектировано и поддерживаться в надлежащем состоянии в соответствии с характером выполняемых производственных операций, опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и связанных с данными операциями и потенциальными источниками**

загрязнения из окружающей среды предприятия. Здания должны иметь долговечную конструкцию, не представляющую опасности для продукции.

## **4.2 Окружающая среда**

4.2.1 Учреждение принимает во внимание потенциальные источники загрязнения, присутствующие в местной окружающей среде по месту расположения производственных зданий.

4.2.2 Выпуск пищевой продукции не осуществляется в местах, где возможно попадание в продукцию потенциально вредных веществ. Содержание загрязняющих веществ в воздухе контролируется с периодичностью, указанной в Программе производственного контроля.

4.2.3 С заданной периодичностью проверяется результативность мер, принимаемых для защиты от потенциально загрязняющих веществ.

## **4.3 Размещение предприятия**

4.3.1 Границы производственной площадки четко обозначены

4.3.2 Доступ на производственную площадку контролируется. Оборудован пропускной пункт, работающий в круглосуточном режиме.

4.3.3 Производственная площадка содержится в надлежащем состоянии. За растительностью ухаживают, больные растения удаляются. Трава и прочие сорняки удаляются. Дороги, дворы и парковки осушаются во избежание наличия стоячей воды и поддерживаются в надлежащем состоянии. Назначены ответственные за проведения работ и поддержания территории в надлежащем виде.

## **5 ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ И РАБОЧИХ ЗОН**

### **5.1 Общие требования**

5.1.1 Внутренние помещения спроектированы и поддерживаются в надлежащем состоянии, отвечающем нормальной гигиенической и производственной практике. Схемы движения материалов, продукции и людей, а также схемы размещения оборудования спроектированы с учетом защиты от потенциальных источников загрязнения.

### **5.2 Внутреннее устройство, планировка и схемы движения**

5.2.1 Здания обеспечены наличием достаточного пространства с логичными потоками материалов, продукции и персонала, а также физическое отделение сырья от участков для выработанной продукции.

*Примечание — Примерами физического разделения являются стены, ограждения, отсеки или достаточное расстояние для минимизации риска.*

5.2.2 Проемы, предназначенные для транспортирования материалов, сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность попадания инородных тел и проникновения вредителей.

### **5.3 Внутренние конструкции и приспособления**

5.3.1 Стены и полы производственных зон, моющиеся или чистящиеся так, что это соответствует опасностям, связанным с производственным процессом или продукцией. Используемые при отделке материалы стойкие к применяемому способу очистки.

5.3.2 Места примыкания стен к полу и углы сконструированы таким образом, чтобы облегчить процесс очистки. Места примыкания стен к полу в производственных зонах закруглены.

5.3.3 Полы спроектированы таким образом, чтобы не допускать наличия стоячей воды. Полы во влажных производственных зонах герметизированы и оборудованы сливами. Сливы оборудованы трапами и закрыты.

5.3.4 Потолки и потолочные крепления сконструированы таким образом, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата.

5.3.5 Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы в крышах (при их наличии) имеют сетки от насекомых.

5.3.6 Открывающиеся наружные двери закрыты, когда они не используются, или имеют защитную сетку.

#### **5.4 Размещение оборудования**

5.4.1 Оборудование спроектировано и размещено таким образом, чтобы отвечать нормальной гигиенической практике и обеспечивать возможность проведения мониторинга.

5.4.2 Оборудование размещено так, чтобы обеспечить доступ для управления, очистки и технического обслуживания.

#### **5.5 Лабораторная база**

5.5.1 Ответственным лицом за организацию контроля качества назначен руководитель группы ХАССП. Силами рабочей группы ХАССП проводится приемо-сдаточный и оперативный контроль качества выпускаемой продукции.

Периодический контроль качества и безопасности продукции проводится в аккредитованной лаборатории на возмездной основе. Периодичность контроля безопасности продукции определена Программой производственного контроля.

#### **5.6 Временные или передвижные сооружения**

5.6.1 Временные сооружения (защитные тенты, мобильные перегородки и пр.) проектируются, размещаются таким образом, чтобы воспрепятствовать скоплению вредителей и потенциальному заражению продукции.

5.6.2 В Учреждении оцениваются и контролируются дополнительные опасности, связанные с временными сооружениями.

5.6.3 Временные сооружения изготавливаются из материалов, разрешенных к применению на предприятиях пищевой промышленности. На все используемые материалы имеют декларации о соответствии требованиям безопасности.

#### **5.7 Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непищевых химических веществ**

5.7.1 Помещения (склады), используемые для хранения ингредиентов, упаковочных материалов и продукции, обеспечивают защиту от пыли, конденсата, стоков, отходов и других источников заражения.

5.7.2 Складские зоны сухие и хорошо вентилируемые. Ведется ежесменный мониторинг и регулирование температуры и влажности в складских помещениях.

5.7.3 Складские зоны обустроены таким образом, чтобы обеспечить разделение сырья, упаковки.

5.7.4 Хранение готовой продукции осуществляется в складских помещениях при температуре и влажности, предписываемыми нормативными документами на готовую продукцию. Проводится автоматизированный контроль температуры и влажности воздуха. Списывание результатов мониторинга производится ответственным лицом один раз в смену.

5.7.5 Сырье (вода питьевая) хранится в специализированных емкостях в технологическом цехе. Емкости обеспечивают необходимую температуру хранения.

5.7.6 Все материалы хранятся не на полу (на подтарниках и стеллажах) и на достаточном удалении от стен, чтобы обеспечить возможность проведения обследования и выполнения работ по борьбе с вредителями.

5.7.7 Складские зоны спроектированы таким образом, чтобы обеспечивать возможность технического обслуживания и очистки, предотвращать загрязнение и минимизировать ухудшение качества при хранении.

5.7.8 Для моющих средств, химикатов и других опасных веществ предусмотрена отдельная, защищенная (запираемая или с контролируемым доступом) складская зона.

## **6 СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ — ВОЗДУХ, ВОДА, ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ**

### **6.1 Общие требования**

6.1.1 Прокладка инженерных систем к зонам обработки и хранения, а также вокруг зон обработки и хранения спроектирована с учетом минимизации риска загрязнения продукта.

Качество инженерных систем контролируется для минимизации риска загрязнения продукта.

### **6.2 Водоснабжение**

6.2.1 Снабжение питьевой водой достаточно для удовлетворения нужд производственных процессов. Конструкция сооружений для хранения, распределения отвечает установленным требованиям к качеству питьевой воды.

6.2.2 Вода, используемая в качестве сырья или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, соответствует показателям безопасности по солевому и газовому составу и микробиологическим требованиям. Вода питьевая, используемая для технологических нужд проходит доочистку на установке подготовки воды.

6.2.3 Вода, применяемая для мойки или иных нужд, предполагающих непрямой контакт с продукцией (например, при мойке оборудования), соответствует условиям конкретного применения по качеству и микробиологическим требованиям.

6.2.4 Воду, которая может контактировать с продукцией, пропускают по трубам, которые можно дезинфицировать.

### **6.3 Качество воздуха и вентиляция**

6.3.1 Предусмотрена естественная и/или принудительная вентиляция для облегчения просушивания после влажной очистки.

6.3.2 Вентиляционные системы проектируются и конструируются таким образом, чтобы предотвращать переток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны. Поддерживаются установленные перепады атмосферного давления. Системы доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания.

Воздухозаборники периодически обследуются на предмет отсутствия повреждений.

### **6.4 Сжатый воздух и другие газы**

6.4.1 Системы сжатого воздуха, используемых в производстве, конструируются и поддерживаются в надлежащем состоянии для предотвращения загрязнения.

6.4.2. Там, где в компрессорах используется масло и существует возможность контакта воздуха с продукцией, используется масло пригодное для применения в пищевом производстве.

6.4.4 Установлены и контролируются требования к температуре и влажности воздуха.

### **6.5 Освещение**

6.5.1 Имеющееся естественное или искусственное освещение обеспечивает соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

6.5.2 Яркость освещения должна соответствовать характеру выполняемой работы.

6.5.3 Осветительная арматура имеет защиту, гарантирующую, что в случае разрушения продукция или оборудование не будут загрязнены.

## **7 УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ**

### **7.1 Общие требования**

Учреждением внедрены системы, гарантирующие, что материалы отходов идентифицируются, собираются и утилизируются таким способом, который не допускает загрязнение продукции или производственных зон.

## **7.2 Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ**

7.2.1 Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ:

- четко идентифицированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент;
- запорты, если отходы представляют опасность для продукции.

## **7.3 Ликвидация и удаление отходов**

7.3.1 Созданы условия для отделения, хранения и удаления отходов. В зонах переработки или хранения пищевой продукции запрещается накопление отходов. Для исключения их накопления установлена периодичность удаления не реже одного раза в день.

7.3.2 Этикетированные материалы, единицы продукции или печатные упаковки, определенные как отходы, уничтожаются или разрушаются, чтобы избежать повторного использования товарных знаков. Удалением и уничтожением занимается Учреждение по удалению отходов по договору вывоза и хранения отходов. Учреждение ведет записи об уничтожении отходов.

## **7.4 Стоки и дренажи**

7.4.1 Стоки спроектированы, сконструированы и размещены таким образом, чтобы избежать опасности загрязнения материалов или продукции. Стоки имеют пропускную способность, достаточную для того, чтобы справиться с предполагаемой потоковой нагрузкой. Стоки не проходят над технологическими линиями.

# **8 ПРИГОДНОСТЬ, ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**

## **8.1 Общие требования**

8.1.1 Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, спроектировано и имеет конструкцию, позволяющую обеспечить возможность очистки, дезинфекции и технического обслуживания. Поверхности, контактирующие с продукцией, не оказывают отрицательного влияния на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и сами не испытывают подобного влияния.

8.1.2 Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, изготовлено из стойких материалов, способных выдерживать многократные чистки.

## **8.2 Гигиеничность конструкции**

8.2.1 Оборудование отвечает установленным принципам к гигиеничности конструкции, включая:

- наличие гладких, доступных, поддающихся очистке поверхностей, самодренирующихся в зонах влажной обработки;
- использование материалов, совместимых с обрабатываемой продукцией и с чистящими или моющими средствами;
- отсутствие отверстий или гаек и болтов на несущей конструкции.

8.2.2 Трубы и каналы, поддающиеся очистке, дренируемые и не имеют глухих концов.

8.2.3 Оборудование спроектировано таким образом, чтобы минимизировать контакт между руками оператора и продукцией.

### **8.3 Поверхности, контактирующие с продукцией**

Поверхности, контактирующие с продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для использования в пищевом производстве. Поверхности непроницаемы и не имеют ржавчины или коррозии.

### **8.4 Оборудование для регулирования и контроля температуры**

Оборудование, используемое в тепловых процессах, отвечает требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих технических условиях на продукцию. Оборудование обеспечивает возможность контроля и регулирования температуры.

### **8.5 Очистка установок, инструмента и оборудования**

8.5.1 Графики проведения влажной и сухой очистки задокументированы, чтобы обеспечить проведение очистки установок, инструмента и оборудования через определенные промежутки времени. Графики санитарных дней утверждены в установленном порядке.

8.5.2 Графики проведения и инструкции по проведению санитарных дней определяют, что подлежит очистке (включая дренажи), кто должен нести ответственность, способ очистки (например, разборная мойка), использование специальных инструментов для очистки, требования к демонтажу или разборке и методы проверки результативности очистки.

### **8.6 Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание**

8.6.1 В Учреждении имеется программа профилактического технического обслуживания оборудования.

В программе профилактического технического обслуживания указаны все устройства, используемые для мониторинга и (или) управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции.

8.6.2 Корректирующее техническое обслуживание проводится таким образом, чтобы производство на соседних линиях или соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения.

8.6.3 Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, отдается приоритет.

8.6.4 Временные починки не создают угрозу безопасности продукции. Проведение починки взамен их текущего ремонта предусмотрено в графике технического обслуживания.

8.6.5 Смазочные материалы пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией.

8.6.6 Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания предполагает очистку, санитарную обработку (если это предусмотрено санитарно-гигиеническими мероприятиями на производстве) и проверку перед эксплуатацией.

8.6.7 Локальные программы обязательных мероприятий (ПрПОМ) применяются в ремонтных зонах и при проведении работ по техническому обслуживанию в производственных зонах. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.

## **9 УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПАЕМЫМИ МАТЕРИАЛАМИ**

### **9.1 Общие требования**

В Учреждении контролируется закупка материалов, влияющих на безопасность пищевой продукции, чтобы убедиться в том, что используемые поставщики способны выполнять требования безопасности, установленные для конкретного материала и готовой пищевой продукции. Предписано проверять соответствие поступающих материалов установленным закупочным требованиям.

### **9.2 Выбор и управление поставщиками**

9.2.1 В Учреждении определен процесс выбора, утверждения и контроля поставщиков. Применяемый процесс обоснован путем оценки опасностей, включая потенциальный риск для готовой продукции, и включает:

- оценку способности поставщика соответствовать ожиданиям, требованиям и техническим условиям в части качества и безопасности пищевой продукции;
- описание того, как оцениваются поставщики;
- контроль деятельности поставщика для подтверждения статуса утвержденного поставщика.

#### 9.2.2 Оценка поставщиков осуществляется генеральным директором.

Для оценки пригодности поставщиков до заключения договора на поставку сырья силами Учреждения осуществляется аудит предприятия поставщика: оценивается пригодность поставщика с точки зрения требований безопасности; наличие деклараций о соответствии на тару, материалы; контроль результатов деятельности поставщика для подтверждения статуса утвержденного поставщика.

*П р и м е ч а н и е — Контроль включает проверку соответствия техническим условиям на материал или продукцию, выполнения требований, содержащихся в протоколах испытаний, наличия удовлетворительных результатов аудита.*

### 9.3 Требования к входной продукции (сырью/ингредиентам/упаковке)

9.3.1 Транспортные средства доставки сырья и материалов проверяются до и во время разгрузки для подтверждения того, что качество и безопасность сырья и материалов сохранились во время перевозки (например, сохранность пломб, отсутствие заражения вредителями, наличие регистрации температуры).

9.3.2 Сырье и материалы проверяются в рамках входного контроля для подтверждения их соответствия установленным требованиям до приемки или использования.

*П р и м е ч а н и е — Периодичность и объем проверки могут основываться на степени опасности, которую представляет данный материал, и оценки риска, связанного с конкретным поставщиком.*

9.3.3 Обращение с материалами, не соответствующими техническим требованиям, осуществляется в соответствии с ДП «Управление несоответствиями», что гарантирует защиту от их непреднамеренного использования.

## 10 МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

### 10.1 Общие требования

В Учреждении применяются программы по предотвращению, контролированию и выявлению загрязнения. Программы включают меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

### 10.2 Микробиологическое перекрестное загрязнение

10.2.1 В Учреждении четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

10.2.2 Выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции;
- раздельное хранение возвратной тары до инспекции, после инспекции и после мойки;
- структурное разделение – физические барьеры, стены;
- контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов).

### 10.3 Управление аллергенами

10.3.1 В выпускаемой Учреждением пищевой продукции аллергены отсутствуют.

10.3.2 Продукция защищена от непреднамеренного случайного контакта с загрязнителями посредством очистки оборудования, установки последовательности выпуска продукции.

10.3.3 Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

## **10.4 Физическое загрязнение**

10.4.1 При использовании хрупких материалов разработаны требования к их периодическому осмотру и применяются специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

10.4.2 Сокращено, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса. Ведутся записи разрушения изделий из таких материалов.

10.4.3 На основе оценки опасностей разработаны меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения.

К таким мерам относятся:

- наличие соответствующих колпаков (крышек) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;
- использование фильтров, бактерицидных ламп.

К источникам возможного загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и защитное оборудование.

## **11 ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА**

### **11.1 Общие требования**

В Учреждении установлены программы очистки и санитарной обработки, гарантирующие, что оборудование для переработки пищевой продукции и окружающая среда поддерживаются в условиях соблюдения требований гигиены. Проводится контроль пригодности и результативности этих программ.

### **11.2 Чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления**

11.2.1 Механизмы и оборудование поддерживаются в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

11.2.2 Чистящие и дезинфицирующие средства, и химические вещества четко обозначены, пригодны для применения в пищевом производстве, хранятся отдельно и используются только в соответствии с инструкциями изготовителя.

11.2.3 Инструменты и оборудование имеют соответствующую требованиям гигиены конструкцию и поддерживаются в состоянии, при котором они не являются потенциальным источником попадания в продукцию посторонних материалов.

### **11.3 Программы очистки и санитарной обработки**

11.3.1 Учреждение разрабатывает и оценивает программы очистки и санитарной обработки, предусматривающие очистку и (или) санитарную обработку всех элементов инфраструктуры и оборудования Учреждения согласно определенному графику, включая очистку моечно-очистительного оборудования.

11.3.2 Программы очистки и (или) санитарной обработки устанавливают:

- зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления, подлежащие очистке и (или) санитарной обработке;
- ответственность за выполнение отдельных работ;
- способ и периодичность очистки/санитарной обработки;
- порядок мониторинга и верификации;
- осмотры после очистки;
- осмотры перед запуском в работу.

### **11.4 Контроль результативности санитарной обработки**

Программы очистки и санитарной обработки подлежат контролю с периодичностью, установленной Учреждением для обеспечения их постоянной пригодности и результативности. Периодичность контроля приведена в Программе производственного контроля.

## **12 БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ**

### **12.1 Общие требования**

Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, применяются процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов.

### **12.2 Программы борьбы с вредителями**

12.2.1 В Учреждении официально назначено лицо, ответственное за организацию борьбы с вредителями и (или) взаимодействие со специализированной Учреждением, работающей по договору.

12.2.2 Программы борьбы с вредителями документально оформлены, определены целевые вредители и установлены планы, методы, графики, контрольные процедуры и, в случае необходимости, требования к обучению.

Программы содержат перечень химических веществ, утвержденных для использования в конкретных зонах предприятия.

### **12.3 Защита от проникновения вредителей**

12.3.1 Здания содержатся в надлежащем состоянии. Отверстия, стоки и другие потенциальные места проникновения вредителей защищены.

12.3.2 Внешние двери, окна или вентиляционные отверстия сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность проникновения вредителей.

### **12.4 Места скопления вредителей и зараженность вредителями**

12.4.1 Хранение организовано таким образом, чтобы минимизировать наличие пищи и воды для вредителей.

12.4.2 Обращение с зараженным материалом осуществляется таким образом, чтобы не допустить заражения других материалов, продукции или производства в целом.

12.4.3 Ликвидируются потенциальные места скопления вредителей (например, норы, складированные предметы).

12.4.4 В тех случаях, когда для хранения используется открытое пространство, предметы, подлежащие хранению, защищены от непогоды или ущерба, наносимого вредителями (например, птичьего помета).

### **12.5 Мониторинг и обнаружение**

12.5.1 Программы отслеживания вредителей включают размещение ловушек в ключевых местах для выявления активности вредителей. Разработан план размещения ловушек. Ловушки сконструированы и размещены таким образом, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования.

Ловушки имеют прочную, защищенную от повреждений конструкцию и соответствуют тому или иному виду вредителей.

12.5.2 Ловушки проверяются с определенной периодичностью, необходимой для выявления новой вспышки активности вредителей. Результаты проверок анализируются для определения мер, необходимых для предотвращения распространения вредителей.

12.5.3 Мониторинг наличия вредителей осуществляется по инструкции. Результаты мониторинга вносятся в Журнал контроля наличия грызунов»

### **12.6 Уничтожение вредителей**

12.6.1 Меры по уничтожению вредителей принимаются незамедлительно после получения информации о заражении.

12.6.2 Использованием и применением пестицидов занимаются только подготовленные работники, и такое применение контролируется во избежание создания угроз безопасности продукции.

12.6.3 Ведутся записи использования пестицидов с указанием типа, количества и концентраций, где и когда они применялись и для борьбы с какими вредителями.

## **13 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА**

### **13.1 Общие требования**

В Учреждении установлены и документированы в ДП 6.4.007-2014 требования к личной гигиене и принципам поведения в соответствии с опасностью, которой могут подвергаться процесс и продукция. Все работники, посетители и подрядчики должны выполнять такие документированные требования.

### **13.2 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала**

13.2.1 Санитарно-техническое оборудование, предназначенное для соблюдения персоналом гигиенических требований, соответствует уровню этих требований, установленных Учреждением. Санитарно-техническое оборудование установлено вблизи мест, на которые распространяются требования гигиены, и ясно обозначено.

13.2.2 В производственных помещениях:

- в достаточном количестве и в нужных местах имеются средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);

- в наличии раковины, специально предназначенные для мытья рук, с кранами, приводимыми в действие без помощи рук, и отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;

- имеется достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;

- не допускается наличие санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;

- имеется достаточное количество раздевалок для персонала;

- раздевалки расположены таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

### **13.3 Столовые для персонала и зоны, отведенные для приема пищи**

13.3.1 Зоны, предназначенные для хранения и приема пищи, расположены таким образом, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения производственной зоны.

13.3.2 Еда, приносимая работниками Учреждения, хранится и употребляется исключительно в специально отведенных для этого местах.

### **13.4 Спецодежда и защитная одежда**

13.4.1 Персонал, работающий в зонах или заходящий в зоны, где осуществляется обработка продукции и (или) материалов, подвергающихся внешнему воздействию, носит спецодежду, которая предназначена для этой цели. Спецодежда чистая и в надлежащем состоянии (например, не рваная, не имеет потертостей или износа материала).

13.4.2 Одежда, обеспечивающая защиту пищевой продукции или соблюдение санитарно-гигиенических норм, не используется в иных целях.

13.4.3 Спецодежду стирают в соответствии со стандартными рекомендациями и с периодичностью, соответствующей ее предусмотренному применению.

13.4.4 Спецодежда достаточно закрыта, чтобы волосы, пот и т. п. не могли загрязнить продукцию.

13.4.5 Волосы, бороды и усы полностью прикрываются, если только результаты анализа опасностей не содержат иных указаний.

13.4.6 Перчатки, используемые для контакта с продукцией, чистые и в надлежащем состоянии. По мере возможности избегается использования латексных перчаток.

13.4.7 Обувь, используемая в производственных помещениях, полностью закрыта и изготовлена из негигроскопичных материалов.

13.4.8 Средства индивидуальной защиты (когда они требуются) имеют конструкцию, предотвращающую загрязнение продукции и поддерживаются в гигиеничном состоянии.

### **13.5 Состояние здоровья**

13.5.1 С учетом правовых ограничений, действующих в Российской Федерации, работники проходят медицинский осмотр до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией (включая поставку продуктов общественного питания на предприятие), если только задокументированные результаты оценки опасностей или медицинской оценки не содержат иных указаний.

### **13.6 Заболевания и травмы**

13.6.1 Работники Учреждения обязаны сообщать руководству о следующих заболеваниях и патологических состояниях, которые не допускают пребывания в зонах производства и обработки пищевой продукции: желтуха, диарея, рвота, лихорадка, ангина, сопровождаемая повышенной температурой, видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы), а также выделения из ушей, глаз или носа.

13.6.2 Работники, которые, как известно или как предполагается, заражены какой-либо болезнью или являются носителями заболевания, передаваемого через пищу, не допускаются к работе с пищевой продукцией или материалами, контактирующими с пищевой продукцией.

13.6.3 В зонах производства или обработки пищевой продукции работники с ранами или ожогами обязаны накладывать на них специальные повязки. О потере такой повязки необходимо незамедлительно докладывать мастеру смены, начальнику производства.

### **13.7 Чистоплотность персонала**

13.7.1 Персонал, занятый в производстве пищевой продукции, обязан мыть и, в случае необходимости, дезинфицировать руки:

- до начала любой обработки пищевой продукции;
- сразу после пользования туалетом или высмаркивания;
- сразу после работы с потенциально загрязненным материалом.

От персонала требуется воздерживаться от чихания или кашля над материалами или продуктами. Откашливание (плевание) запрещено. Ногти на пальцах должны быть чистыми и остриженными, не иметь лакового покрытия.

### **13.8 Поведение персонала**

В ДП -09-2017 описаны нормы поведения персонала на участках обработки, упаковки и хранения пищевой продукции. Документированная процедура охватывает:

- допустимость курения, приема пищи, жевания резинки только в отведенных для этого местах;
- меры контроля для минимизации опасностей, связанных с ношением разрешенных драгоценностей персоналом в местах производства и хранения, с учетом религиозных, этнических, медицинских и культурных ограничений;
- допустимость использования личных вещей, таких как курительные принадлежности и лекарства, только в специально отведенных для этого местах;
- запрет на использование лака для ногтей, накладных ногтей и накладных ресниц;
- запрет на ношение письменных принадлежностей за ушами;
- поддержание порядка в индивидуальных шкафах, который обеспечит отсутствие мусора и грязной одежды;

- запрет на хранение инструмента и оборудования, контактирующего с продукцией, в индивидуальных шкафах.

## **14 ПРОДУКЦИЯ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ**

### **14.1 Общие требования**

Вся продукция, подлежащая переработке, хранится, транспортируется и используется таким образом, чтобы это не отразилось на ее безопасности, качестве, прослеживаемости и нормативно-правовом соответствии. Процесс управления несоответствующей продукцией изложен в ДП -04-2017 «Управление несоответствиями».

### **14.2 Хранение, обозначение и прослеживаемость**

14.2.1 Продукция, подлежащая переработке, при хранении защищена от микробиологического, химического загрязнения или загрязнения посторонними веществами.

14.2.2 Документируются и выполняются требования к изолированию продукции, подлежащей переработке.

14.2.3 Продукция, подлежащая переработке, имеет четкое обозначение и (или) четкую маркировку для обеспечения ее прослеживаемости.

14.2.4 Ведутся записи о прослеживаемости продукции, подлежащей переработке, записи по классификации продукции, подлежащей переработке, или по причинам, по которым продукция таковой признана (например, наименование продукции, дата выпуска, рабочая смена, происхождение, срок хранения).

14.2.5 Требования к системе прослеживаемости продукции изложены ДП – 03-2017 «Система прослеживаемости».

14.2.6 Процесс управления несоответствующей продукцией изложен в ДП -04-2017 «Управление несоответствиями».

### **14.3 Использование продукции, подлежащей переработке**

14.3.1 В тех случаях, когда продукция, подлежащая переработке, добавляется в продукт в процессе его производства, устанавливается ее допустимое количество, вид и условия такого добавления. Стадия процесса, на которой добавляется продукция, подлежащая переработке, и способ добавления (включая все необходимые подготовительные этапы) предварительно определены.

## **15 ПРОЦЕДУРЫ ОТЗЫВА ПРОДУКЦИИ**

### **15.1 Общие требования**

Учреждением внедрены системы, обеспечивающие идентификацию, локализацию и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции. Процедуры отзыва продукции изложены в ДП -04-2017 «Управление несоответствиями».

### **15.2 Требования к отзыву продукции**

15.2.1 Определен перечень основных контактных лиц на случай отзыва продукции.

В тех случаях, когда продукция изымается вследствие непосредственных угроз здоровью, подлежит оцениванию безопасность другой продукции, изготавливавшейся при тех же условиях. Следует учитывать необходимость публичного оповещения.

15.2.2 Процедуры отзыва продукции изложены в ДП – 04- 2017 «Управление несоответствиями».

## **16 СКЛАДИРОВАНИЕ**

### **16.1 Общие требования**

Материалы и продукция хранятся в чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от пыли, конденсата, паров, запахов или других источников загрязнения.

### **16.2 Хранение на складах**

16.2.1 В местах хранения предусмотрено результативное регулирование температуры, влажности при складировании, когда этого требуют технические условия на продукцию, сырье или ее хранение.

16.2.2 При штабелировании продукции уделяется внимание мерам, необходимым для защиты нижних слоев.

16.2.3 Отходы производства и химические вещества (чистящие средства, смазочные материалы) хранятся отдельно.

16.2.4 Предусмотрена отдельная зона или иные средства изолирования материалов, обозначенных как несоответствующие.

16.2.5 Соблюдается установленная система оборота товарных запасов.

16.2.6 На участках хранения пищевых ингредиентов или пищевой продукции не используются работающие на бензине или дизельном топливе вилочные погрузчики, без установленного устройства дожига топлива.

### **16.3 Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры**

16.3.1 Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры поддерживаются в рабочем состоянии, чистоте и в условиях, соответствующих установленным техническим требованиям.

16.3.2 Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры обеспечивают защиту от повреждения или загрязнения продукции. Используется регулирование температуры и влажности, и соответствующие показания регистрируются.

## **17 ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ И ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

17.1 Информация о продукции предоставляется потребителям таким образом, чтобы они имели возможность понять основные характеристики продукции и сделать осознанный выбор.

17.2 Информация для потребителей представлена на этикетке, в рекламных и информационных буклетах, на официальном сайте и рекламных объявлениях компании.

Маркировка продукции соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «О маркировке пищевой продукции»

## **18 ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ, БИОБДИТЕЛЬНОСТЬ И БИОТЕРРОРИЗМ**

### **18.1 Общие требования**

Учреждение оценивает опасность для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, и принимает соответствующие защитные меры.

### **18.2 Контроль доступа**

Доступ на территорию Учреждения ограничен. Для контроля доступа организован круглосуточный пост охраны. Контроль посетителей ведется работниками охраны. Записи о прибывающих лицах ведется в журнале «Регистрация посетителей». Каждый посетитель уведомляет охрану об имеющихся опасных заболеваниях, о чем делается запись в журнале и ставится личная подпись посетителя.

Обозначены, нанесены на схему и подлежат контролю доступа потенциально уязвимые зоны на предприятии.

Доступ в производственные и складские помещения физически ограничен за счет использования замков, электронных карт-ключей или других систем.



