



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

Внедрение НАССР на предприятиях по производству молока

Кишинев
2018-05-10

Содержание

- 1) Программы основных условий
- 2) Внедрение НАССР (Предварительные действия и принципы НАССР)
- 3) Некоторые несоответствия на предприятиях по производству молока в Республике Молдова



НАССР



В Литве на всех молочных предприятиях внедрена система самоконтроля, основанная на принципах Анализа Рисков и Контроля Критических Точек (**НАССР** – Hazard Analyses and Critical Control Points) - **анализ** опасностей и критические контрольные точки

В Литве государственный аудит НАССР проводится 1 раз в году.

Уровни внедрения системы самоконтроля



Программы основных условий : главная цель — Помещение, Продукт и Персонал

Помещение и оборудование

Строительство, расположение и средства обслуживания помещения

Пригодность оборудования – очистка и обслуживание

Контроль отходов

Очистка и дезинфекция

Контроль вредителей

Техническое обслуживание и калибровка

Транспортная гигиена

Контроль воды и воздуха

Продукт

Программа по надзору за сырем (контроль поставщика), купленными материалами, готовой продукцией

Аллергены

Отслеживаемость

Программа задержание и удаление продуктов

Персонал

Личная гигиена

Обучение

Регистрационные журналы

Правила хорошей практики	<u>Регистрационный журнал чистящих работ</u>
Приложение № 4	

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ЖУРНАЛ ЧИСТЯЩИХ РАБОТ

Дата	Час	Название помещения или объекта	Тип очистки, метод	Обязанности лица, ответственного за уборку, имя фамилия	Подпись

Проверено: _____
(имя, фамилия, подпись)

Инфраструктура (здания, помещения, оборудование)

Освещение должно быть яркое, нейтрального цвета.

Оборудование – его должно быть легко мыть и дезинфицировать, включая приборы наблюдения (например, термометры).

Полы и стены должны быть гладкими и водонепроницаемыми, легко чистящимися, со сводом мест соединения.

Эффективная механическая вентиляция, чтобы обеспечить удаление пара и дыма.

Пищевые отходы

Контейнеры для пищевых отходов должны быть соответствующей конструкции. Пищевые отходы не должны привести к появлению прямого или опосредованного источника загрязнения.



Программа контроля за вредителями



В ней должно быть:

Спецификация инсектицидов, пестицидов и т. д.

Соответствующее хранение, избегать контакта с молочными продуктами, упаковочным материалом или оборудованием

Процедуры и расписания для контролирования и операций контроля, включая быстрое удаление мертвых вредителей и насекомых

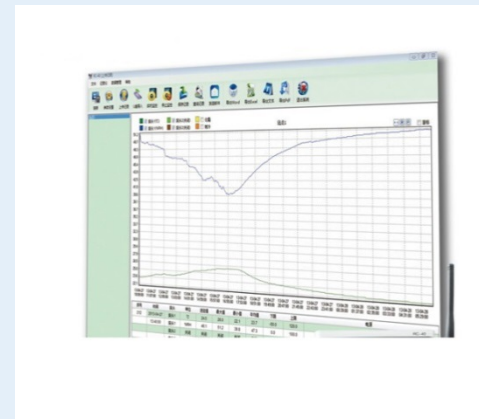
План предприятия с местоположением пунктов приманки - соответствующее количество и стратегическое местоположение

Техническое обслуживание оборудования и калибровка

План обслуживания

Управление оборудованием согласно инструкциям

Калибровка оборудования




Отслеживаемость

Предприниматели продовольственного сектора должны располагать системами и процедурами, обеспечивающими возможность установить предприятия, которым была поставлена их продукция

Сырье (выбор поставщика, спецификации)

Договорные отношения с поставщиками (сырье, добавки, упаковка, материалы контактирующие с пищей, список аллергенов)

Контроль поставок (однородность, соответствие, точность информации, свежесть и т. д.)



SUPPLIERS' LIST	
BUSINESS NAME:	DELIVERY DAY(S): M T W T F S S
	Lead time for placing an order e.g. Monday for Wednesday
Contact name:	Goods supplied:
Telephone:	
Address:	

Персонал (гигиена и статус здоровья)

Предприятие должно иметь адекватные средства (перчатки, покрытия волос) для сотрудников, чтобы обеспечить высокий уровень личной гигиены

Сотрудники должны соответственно обучаться о личной гигиене

Они должны знать о последствиях нарушения правил гигиены

Внимание на временных рабочих

Установка программы ППУ

С чего начать?

Название программы

Программа очистки и дезинфекции



Что должно быть в программе?

Кто что делает, кто несет
ответственность

Инструкция по очистке



Что еще должно быть в программе?

Контроль / мониторинг

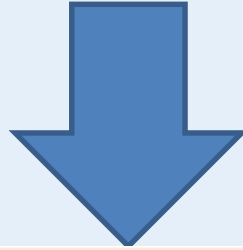
Корректирующее действие регистрации
данных

Последовательность действий по применению НАССР



1. Создание группы НАССР

Группа НАССР должна обладать мультидисциплинарными знаниями (технологи, микробиологи и т. д.)



Описание продукта

- **Название продукта**
- **Состав**
- **Биологические, химические, физические характеристики, относящиеся к безопасности пищевых продуктов**
- **Предполагаемый срок годности и условия хранения,**
- **Упаковка**
- **Маркировка и/или инструкции по применению и использованию**
- **Способы распространения**
- **Транспортирование**



Использование и назначение

- Следует определить группы пользователей для каждого продукта.
- В особых случаях должны обязательно быть приняты во внимание уязвимые группы населения: например, питающиеся в больницах, дети и т. д.

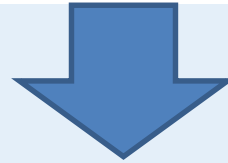
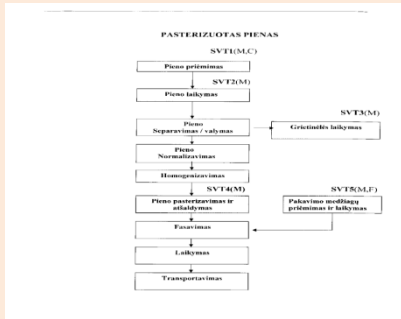
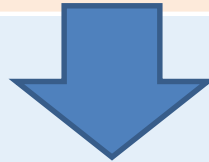


Диаграмма потоков



- Диаграмма потоков должна быть составлена группой НАССР.
- Диаграмма потоков должна включать все этапы обращения для конкретного продукта.
- Одна и та же диаграмма может использоваться для нескольких продуктов, которые обрабатываются аналогично



Проверка диаграмм потоков на производстве

- Проверка на месте
- Необходимо утвердить диаграмму потока на месте производства и, где целесообразно, внести поправки

1-ый принцип НАССР - анализ опасностей



СЫРЬЕ

ДОБАВКИ

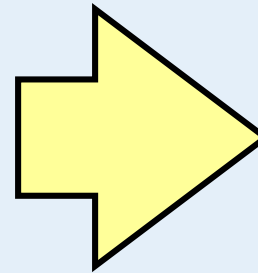
ИНГРЕДИЕНТЫ

ХРАНЕНИЕ

Опасность-
действие биологических,
химических или физических
процессов в пищевом продукте,
которое может причинить
вред здоровью.

ТРАНСПОРТИРОВКА

**ПРОЦЕССЫ
ОБРАБОТКИ**



БИОЛОГИЧЕСКАЯ

ХИМИЧЕСКАЯ

ФИЗИЧЕСКАЯ

Опасности

Физическая опасность

- Обломки стекла
- Обломки дерева
- Обломки метала
 - винты
 - гайки
 - скрепки/ соединения для мешков
 - опилки
- Персональные принадлежности
- Другие посторонние вещества

Химическая опасность

- Ветеринарные препараты
- Удобрения
- Химические вещества из упаковки
- Чистящие и дезинфицирующие вещества
- Токсичные элементы и компоненты
- Пищевые добавки
 - витамины
 - красители
 - ароматизаторы
 - консерванты

Биологическая опасность

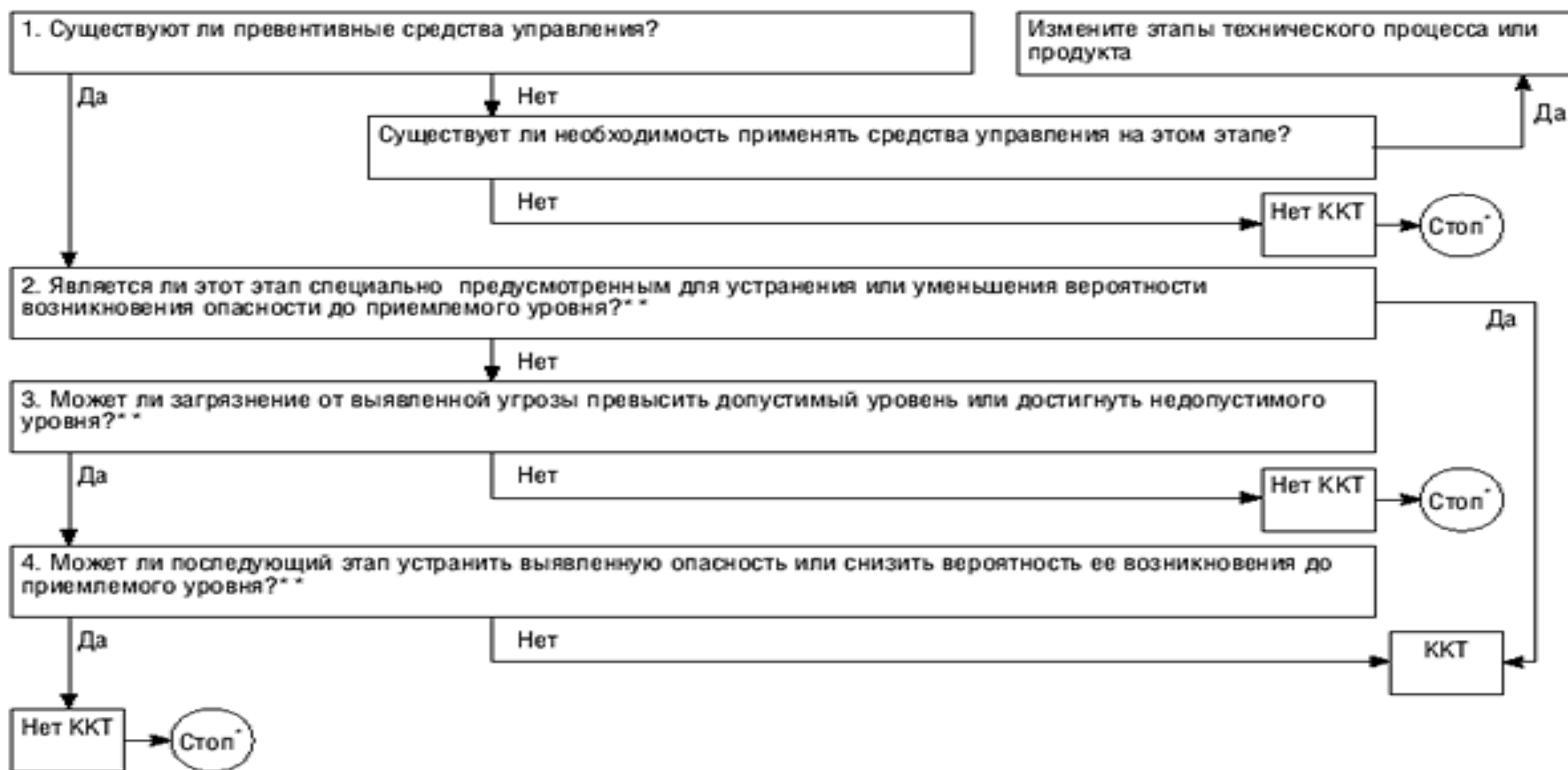
- *Brucella*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringe*
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella spp.*
- *Shigella dysenteriae*
- VHA (вирусный гепатит А и Е)
- *Escherichia coli*
- *Staphylococcus aureus*
- Лямблии
- Паразиты (гельминты)

2-ой принцип НАССР

Определение критических точек управления

Этап который способствует:

- предупреждению возникновения, снижению до приемлемого уровня опасного фактора или удалению опасного фактора



* Перейти к следующему выявлению опасности в описываемом процессе

** Определить приемлемые и неприемлемые уровни в рамках общих целей определения ККТ

Обязательные ККТ на предприятиях по переработке молока

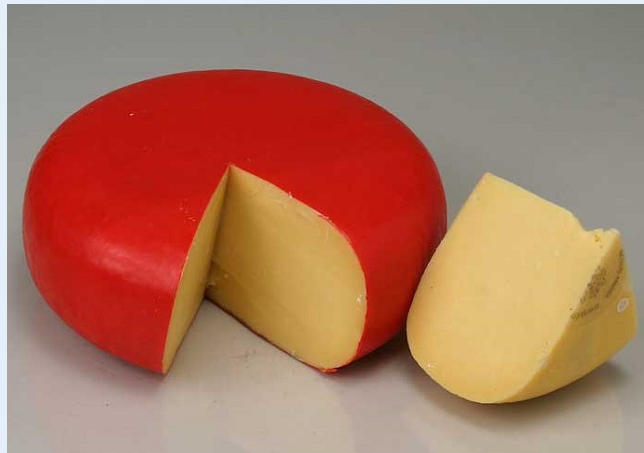
Наиболее важной ККТ на предприятиях по переработке молока является:

Пастеризация;

но также может быть прием молока (кислотность молока, температура, антибиотики) и также аллергены.



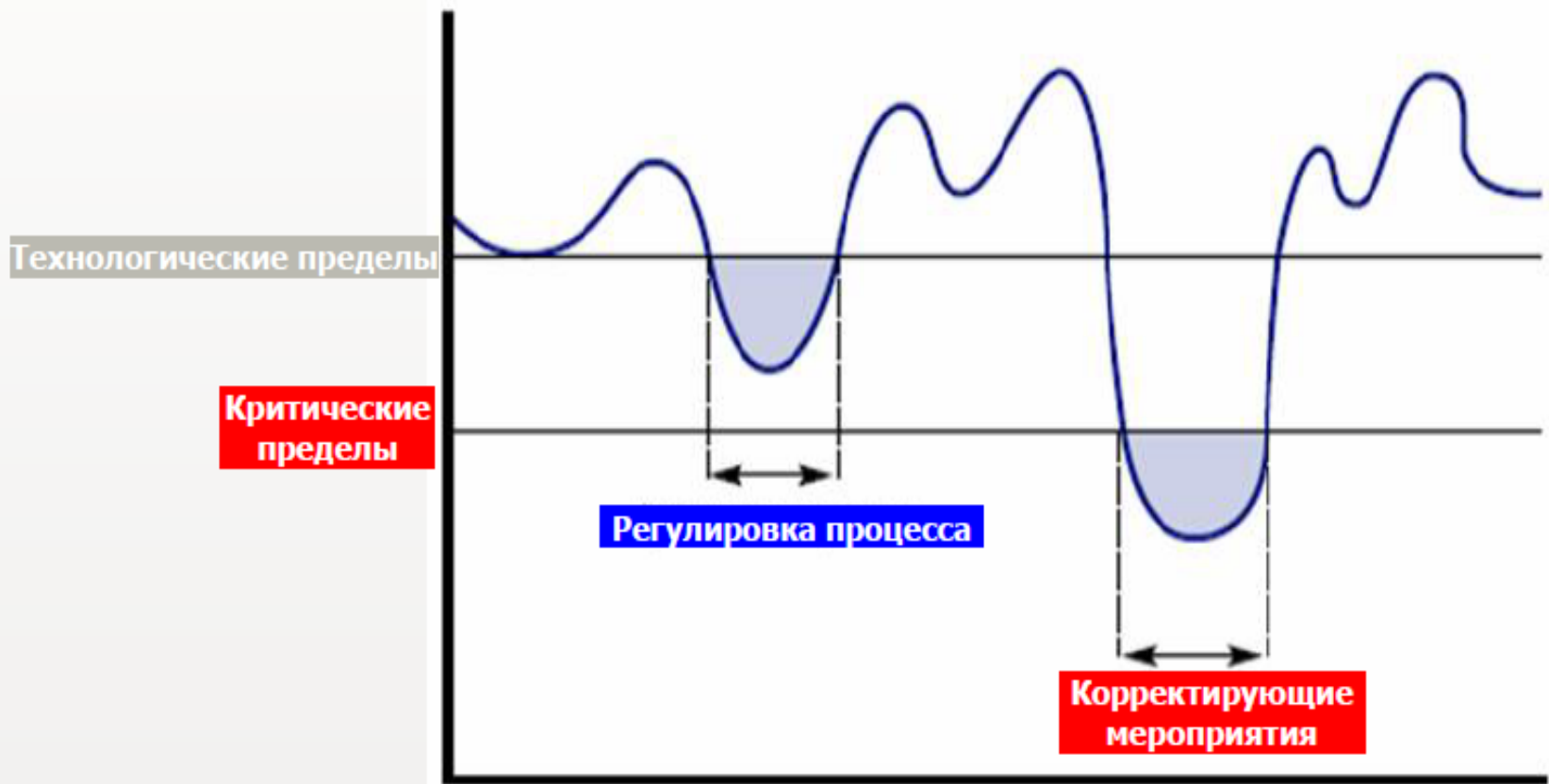
Если во время производства молочных продуктов используются механические устройства (например, ножи для нарезки сыров), важной ККТ будет - нарезка сыра, а метод наблюдения ККТ - металлодетектор.





3-ий принцип НАССР

Установление критических пределов для ККТ



Критический предел – критерий или параметр, отделяющий приемлемость от неприемлемости

4-ый принцип НАССР

Установить систему мониторинга для каждой ККТ

ГДЕ?	ГДЕ ЭТО ДОЛЖНО ПРОИЗОЙТИ
ЧТО?	КОНТРОЛИРУЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ
КАК?	ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ МОНИТОРИНГ И ПРОВЕРКА
КАК ЧАСТО ?	ПЕРИОДИЧНОСТЬ
КТО?	ДОЛЖЕН ОСУЩЕСТВЛЯТЬ МОНИТОРИНГ И ПРОВЕРКУ
ФОРМА ДОКУМЕНТА	РЕГИСТРАЦИОННО-УЧЕТНЫЙ ДОКУМЕНТ (ЖУРНАЛ, ЛИСТ И Т.П.)

Мониторинг необходим для системы НАССР

В НАССР должны быть описаны методы, частота наблюдений или измерений, а также порядок записи для каждого критического предела на каждой идентифицированной ККТ.

5-ый принцип НАССР

Установить корректирующие действия

Корректирующие действия (КД) определяются как «действия, предпринимаемые, когда результаты мониторинга в ККТ показывают потерю управления».

- **Там, где имеют место отклонения от критических пределов, необходимо предпринять КД**
- **Для каждой ККТ следует заранее разработать специфические КД**
- **Должно быть ответственное лицо**
- **Действие, которое необходимо предпринять, если продукты были изготовлены без контроля процесса**
- **Письменный документ о принятых мерах (дата, время, последующие проверки)**

Образцы плана НАССР

Таблица №1.

КТ / ККТ	Этап / звено процесса	Контрольный параметр (опасность)	Критические пределы	Процедуры мониторинга				Корректирующие действия	Документация
				Что?	Как?	Когда?	Кто?		
КТ									
ККТ 1									
ККТ 2									

Обозначения:

КТ – контрольная точка

ККТ – критическая контрольная точка

6-ой принцип НАССР Верификация (автоконтроль)

Методы проверки может быть:

- **Случайный отбор проб**
- **Исследования в выбранных ККТ**
- **Обзор условий хранения, продаж, потребления продуктов**
- **Анализ системы НАССР и её записей**
- **Анализ отклонений и размещений продукции**

Верификация должна выполняться лицом, которое не несет ответственности за надзор или корректирующие действия.



7-ой принцип НАССР

Документация и ведение записей

Документация НАССР :

- **План НАССР**
- **Пересмотр плана действий**
- **Инструкции процедуры / рабочие инструкции**
- **Записи контроля / мониторинга**
- **Записи корректирующих действий**
- **Записи о верификации**
- **Обучение персонала**
- **Протоколы собраний группы НАССР**

Практика в Литве - срок хранения плюс 2 года

Некоторые несоответствия на предприятиях по производству молока в Республике Молдова

- Расположение и средства обслуживания помещения не соответствуют требованиям
- Не существует схемы технологических решений и потока, в плане НАССР не указаны все этапы процесса и корректирующие меры
- Персонал не соблюдает санитарно-гигиенические правила
- Поверхности помещений и оборудования не соответствуют гигиеническим требованиям
- Не обеспечивается защита от внешнего загрязнения (конденсат, падающие частицы)
- Отсутствуют программ основных условий
- Наблюдается нарушения при маркировке продуктов
- Не проводятся лабораторные анализы сырого молока по антибиотикам, количеству соматических клеток, чистоте, замораживанию и контролю температуры



Vă mulțumim pentru atenție !!!