Нормы AIB

Содержание материала

* Нормы AIB
* Конфиденциальность
* Использование Норм для проведения внутренних проверок: Группа контроля
* Виды внутренних проверок
* Проведение внутренних проверок
* Подготовка к проверке
* Ведение записей во время проверки
* Определения
* Рейтинговая система AIB для оценки безопасности пищевых продуктов: Использование балльной оценки
* Рейтинг по категориям
* Рейтинг предприятия
* Отчет по результатам проверки и план изменений, направленных на устранение недостатков
* Официальное признание
* Раздел I. Адекватность программы безопасности пищевых продуктов
* Раздел II. Борьба с вредителями
* Раздел III. Эксплуатационные методы и организация работы персонала
* Раздел IV: Техническое обслуживание, направленное на обеспечение безопасности пищевых продуктов
* V. Методы очистки
* Условия неудовлетворительной оценки
* Все страницы

**Нормы AIB.**

Сводные нормы безопасности пищевых продуктов AIB публикуются для того, чтобы руководители предприятий пищевой промышленности могли оценить риски для безопасности пищевых продуктов, с которыми связаны выполняемые ими операции, и установили степень соответствия этих операций критериям, сформулированным в данных Нормах. В настоящих Нормах описаны критерии и методы, позволяющие дать балльную оценку безопасности предприятия. Ниже перечислены документы, в которых изложены принципы качественной организации производства, положенные в основу этих критериев: Федеральный Закон о пищевых продуктах и косметических средствах (США, 1938); Принципы качественной производственной практики (GMP), Свод федеральных правил, Раздел 21, Часть ПО (1986); Военные санитарные нормы (США); Федеральный закон об инсектицидах, фунгицидах и родентицидах (США); Директива ЕС № 93/43/ЕЕС; Инструкции по безопасности пищевых продуктов (Общие вопросы гигиены пищевых продуктов) (Великобритания, 1995/1763); Инструкции по безопасности пищевых продуктов (Контроль над температурой) (1995); Основные документы Комиссии по разработке Пищевого кодекса, устанавливающей нормы в области гигиены пищевых продуктов (1999).  
Администрации предприятий пищевой промышленности следует руководствоваться настоящим документом и методом балльной оценки при проведении самостоятельной оценки предприятий на соответствие Нормам AIB. При подсчете числа баллов в процессе проверки предприятия и при оценке общей эффективности программ безопасности пищевых продуктов следует использовать Протокол рейтинговых характеристик.  
  
**Раздел I. Адекватность программы безопасности пищевых продуктов.**  
  
В данном разделе коротко изложены обязанности администрации предприятия по разработке официально документированных программ, необходимых для введения и выполнения эффективной программы безопасности пищевых продуктов. Эти программы подробно описаны в разделах II- V настоящего документа. Успешное осуществление данных программ будет способствовать снижению вероятности загрязнения пищевых продуктов на предприятии. Оценка эффективности программы безопасности пищевых продуктов будет осуществляться самостоятельно посредством внутренних проверок с последующим внесением изменений, при проведении которых следует документировать устранение недостатков и последовательное улучшение программ безопасности пищевых продуктов.

**Раздел II. Борьба с вредителями.**  
  
В данном разделе описаны элементы приведенной в соответствии с формальными требованиями программы, которая должна соответствовать данным сводным Нормам, и призвана предотвратить ухудшение качества пищевых продуктов. В разделе охарактеризовано несколько программ, перечислены требуемые учетные документы, и описаны процедуры, которым необходимо следовать, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов насекомыми-вредителями, остатками их жизнедеятельности и пестицидами.  
  
**Раздел III. Эксплуатационные методы и организация работы персонала.**  
  
В данном разделе перечислены программы и способы предотвращения снижения качества пищевых продуктов во время их хранения и изготовления. В нем обсуждаются требованиям к получению и хранению сырьевых материалов; транспортировке и переработке ингредиентов; внешнему виду и состоянию рабочих мест; к выполнению операций, к практике доставки пищевых продуктов потребителям и к организации работы персонала.  
  
**Раздел IV Техническое обслуживание, направленное на обеспечение безопасности пищевых продуктов.**  
  
Данный раздел требует ввести и осуществлять на предприятии программу профилактического ремонта и технического обслуживания, а также учредить систему, предусматривающую проведение документированного техническое обслуживание в определенной последовательности. Кроме того, в разделе  
перечислены санитарные критерии, которым должны удовлетворять конструкционные особенности здания, оборудования, инструментов и принадлежностей, для того, чтобы они не стали источником загрязнения пищевых продуктов.  
  
**Раздел V Методы очистки.**

В данном разделе описаны требования к плановой очистке помещений, грунта, оборудования, принадлежностей и посуды, а также очистка механического и электрооборудования.

**Конфиденциальность.**

Вся информация, полученная компанией AIB International во время проверки предприятия, будет рассматриваться как конфиденциальная информация, ознакомление с которой ограничено компанией AIB International и клиентом. Клиенту будет представлен Отчет о проведенной проверке, кодовый номер которой будет присвоен компанией AIB. За исключением случаев, предусмотренных законом, компания AIB International обязуется не раскрывать никакой информации, в том числе содержащейся в отчете, без письменного разрешения клиента.

**Использование Норм для проведения внутренних проверок: Группа контроля.**

Администрация предприятия обязана проводить проверки всех подразделений не реже одного раза в месяц. На основании наблюдений, сделанных во время проверки, должен быть подготовлен официальный отчет. В группу контроля должен входить Директор предприятия и представители всех нижеперечисленных подразделений: производственного цеха; отдела технического обслуживания; группы контроля качества; гигиены; приемки и складского хранения. Цель создания такой группы заключается в сотрудничестве специалистов с различным образованием, опытом работы и обязанностями, при проведении такой проверки, которая должна быть сосредоточена на вопросах безопасности пищевых продуктов. Такое сотрудничество имеет следующие преимущества:  
  
Создание данной группы является очевидным проявлением ответственного отношения администрации предприятия к вопросам безопасности пищевых продуктов. Наличие такой группы подчеркивает, что деятельность в данном направлении чрезвычайно важна и является неотъемлемым элементом обязательств предприятия по производству безопасной продукции.  
Деятельность группы способствует взаимному обучению ее членов приемам выявления и устранения проблем, связанных с безопасностью пищевых продуктов. Дополнительно деятельность группы помогает сосредоточиться на возможностях влияния администрации, политики предприятия и обучения персонала на систему безопасности пищевых продуктов, и на том, как реализуются эти возможности.

**Виды внутренних проверок.**

Проводятся внутренние проверки двух видов. Проверки первого вида проводят ежедневно контролеры на подотчетном каждому из них участке, например, проверки технологической линии или другого участка предприятия, ответственность за который возложена на данного контролера. Менеджер, ответственный за гигиену, Менеджер/Контроллер, ответственный за качество, и другие назначенные представители персонала должны ежедневно проводить проверку всего предприятия перед началом технологического процесса и в процессе производства. Выявленные нарушения должны быть внесены в краткий список для немедленного устранения, в случае необходимости. Проверки второго типа представляют собой периодические официальные проверки предприятия группой управления предприятием, включающей представителей различных дисциплин, контролеров и служащих, и проводятся на подотчетных им участках.

Для того чтобы проверки приносили максимальную пользу, они должны быть непродолжительными и сосредоточенными на конкретных вопросах. Двухчасовая проверка одного участка более предпочтительна, чем отнимающая много времени проверка, которая мешает членам группы исполнять другие обязанности или уводит их в сторону от цели проверки. Как было отмечено выше, группа контроля должна включать контролеров, ответственных за подотчетные им участки. Проверки должны быть также использованы для обучения персонала качественным методам работы, обеспечивающим безопасность пищевых продуктов. Результаты проверки должны быть документированы и должны содержать информацию об выявленных нарушениях. Для каждого нарушения необходимо указать действия, требуемые для его устранения, ответственное лицо, приблизительную дату устранения и дату фактического устранения. Представители верхнего эшелона управления предприятием несут ответственность за анализ результатов проверок, представляющих собой угрозу осуществления программы или безопасности продукта на рынке, и за предоставление ресурсов для устранения недостатков.

**Проведение внутренних проверок.**

Группа контроля должна проводить внутренние проверки предприятия не реже одного раза в месяц. На небольших предприятиях и предприятиях, имеющих одну технологическую линию, проверка должна охватывать все предприятие. Крупное предприятие может потребоваться разделить для проверки на две, три или четыре зоны. Каждую зону следует проверять в течение одной недели, что означает, что все предприятие будет проверено к концу двух-, трех- или четырехнедельного цикла. Если предприятие разделено на секции, участки предприятия следует проверять в логическом порядке. Например: склады бесконтейнерного хранения; складские помещения с сырьевыми материалами; производственный участок (с дальнейшим подразделением на линии предметно-производственной специализации); отдел упаковки; склады для хранения готового продукта; вспомогательные подразделения (административно-хозяйственные службы, помещения для переодевания и туалеты, и т.д.); территория, окружающая здание, и крыша; или другие участки, в зависимости от деления предприятия на административные участки. Такая организация поможет выявить взаимосвязь между угрозой безопасности пищевым продуктам, выявленной во время проверки, с проверенным участком и ответственными представителями персонала.

**Подготовка к проверке.**

Члены группы контроля должны заранее готовиться к проведению внутренней проверки. Для этого им следует тщательно повторить требования, изложенные в данных Нормах, и изучить отчеты по предыдущим проверкам. При проведении проверки не следует отвлекаться на другие проблемы. С начала до конца проверки члены группы контроля должны быть сосредоточены только на этом мероприятии. На крупных предприятиях проверка должна быть сосредоточена на выбранных участках, которые подлежат самому тщательному изучению. Важно, чтобы группа контроля во время проведения тщательной проверки руководствовалась критериями Норм AIB.

Члены группы контроля должны быть одеты в форменную одежду компании и иметь при себе все надлежащее оборудование, необходимое для проведения проверки, включая фонари, шпатели, инструменты для демонтажа оборудования, магнитофон или бумагу для ведения записей и защитные средства. Они должны соблюдать все применимые правила, установленные на предприятия.

**Ведение записей во время проверки.**

Одному из членов группы следует поручить вести записи во время проверки. (Далее в данном документе это лицо будет именоваться секретарем). Проверка должна проводиться по определенной программе. Начните с одного участка, например, с участка приемки, и затем переходите на технологические линии в логической последовательности. Записи должны вестись таким образом, чтобы они были непосредственно связаны с участком, на котором проводится проверка. Такой подход позволит администрации предприятия использовать эти записи для того, чтобы сосредоточить внимание на участках или методах, представляющих собой наибольший риск для безопасности пищевых продуктов.

Важно, чтобы секретарь записывал все наблюдения, сделанные группой контроля. Группа должна обсуждать сделанные наблюдения. Это необходимо для того, чтобы все ее члены понимали опасность отмеченных фактов, сущность требуемых исправлений, и чтобы в систему управления были внесены изменения, позволяющие предотвратить повторное возникновение выявленной проблемы или опасности. Каждое записанное наблюдение следует отнести к одной из перечисленных ниже категорий AIB с присвоением ему кодового обозначения:

1. АП (АР) Адекватность программы безопасности пищевых продуктов

2. БВ (PC) Борьба с вредителями

3. ЭМ (ОР) Эксплуатационные метод и организация работы персонала

4.ТО (MS) Техническое обслуживание, направленное на

Обеспечение безопасности пищевых продуктов

МО (СР) Методы очистки

КОМ (СОМ) Комментарии - не являются указанием на нарушение; в общем случае - констатация факта, не требующего каких-либо действий.

Секретарь должен также присваивать каждому наблюдению словесное обозначение «Серьезно», «Неудовлетворительно», «Необходимы улучшения», если наблюдения, сделанные во время проверки соответствуют определениям, данным в Нормах AIB.

**Определения.**

Неудовлетворительно:

Серьезно:

Необходимы улучшения:

Следует: Должно быть:

Зона продукта:

Неизбежная угроза безопасности пищевых продуктов; невыполнение программы безопасности; отступление от Принципов качественной производственной практики. Существенный потенциальный риск безопасности пищевых продуктов или риск невыполнения программы безопасности. Потенциальная опасность, частичное несоблюдение программы безопасности или установление факта, противоречащего Принципам качественной производственной практики (GMP). Если такая опасность, несоблюдение или факт не будут устранены, они могут привести к невыполнению программы безопасности. Требование, оговоренное в Нормах AIB / Рекомендации, в соответствии с Нормами AIB.

Зона, расположенная непосредственно над подвергаемым воздействию сырьевым материалом, промежуточным продуктом или материалом и/или нерасфасованными готовыми пищевыми продуктами, технологическим оборудованием, и/или поверхностью оборудования, контактирующей с пищевыми продуктами. Область, находящаяся в непосредственной близости от зоны продукта.

**Рейтинговая система AIB для оценки безопасности пищевых продуктов: Использование балльной оценки.**

После завершения проверки секретарь должен пронумеровать все сделанные во время проверки наблюдения и переписать их (указав номера пунктов) в Сводную форму рейтингового анализа AIB (Приложение I). Номера пунктов должны быть внесены в надлежащей категории Сводной формы. Все пункты, обозначенные «Серьезно» или «Неудовлетворительно» должны быть указаны в соответствующей графе вопросника.

Общее количество пунктов, соответствующих нарушениям по каждой категории, следует поместить в колонку ТВ С. Это необходимо для того, чтобы секретарь мог указать правильное число баллов для каждой категории (не включая пункты, представляющие собой комментарии). Секретарь и группа контроля должны перечитать наблюдения, внесенные в отчет во время проверки, чтобы убедиться в правильности их классификации и отнесении к нужной категории. Эти действия помогут секретарю и группе контроля проанализировать записи, сделанные во время проверки, в соответствии с критериями, изложенными в Нормах AIB, и дать им балльную оценку.

После этого секретарь должен присвоить каждой категории точное численное значение из интервала, указанного для рейтингов категорий в следующем разделе. Это точное численное значение должно быть связано с наихудшим пунктом, отражающим безопасность пищевых продуктов, в каждой категории. Например, в записях, сделанных во время проверки, может быть указано, что опасность следует классифицировать как «Неудовлетворительно», «Серьезно», «Необходимы улучшения/Потенциальная опасность», или «Необходимы минимальные улучшения».

В какой части балльного интервала - верхней или нижней окажется число баллов для каждой категории — будет определяться общим количеством пунктов и степенью серьезности наихудшего из них. Интервал для каждой следующей категории должен отличаться от интервала для предыдущей категории на 5 баллов. Если пункт категории обозначен как «Серьезно» или «Неудовлетворительно», численное значение, приписанное данной категории, должно попадать в этот интервал.

Балльная оценка для категории «Адекватность программы безопасности пищевых продуктов» по критериям оценки, результатам и точному численному значению не должна противоречить наблюдениям и результатам анализа, сделанным для четырех других категорий. Это важно, поскольку позволит выполнить объективный анализ программ или процедур, послуживших причиной или не воспрепятствовавших возникновению недостатков, выявленных во время проверки. Итоговая балльная оценка по результатам проверки предприятия представляет собой сумму баллов по всем категориям.

**Рейтинг по категориям.**

Для присвоения баллов по категориям будут использованы следующие интервалы:

Необходимы минимальные улучшения, потенциал загрязнения отсутствует 180-200

Необходимы некоторые улучшения, существует потенциальная опасность 160-175

Серьезные нарушения (см. определения) 140-155

Нарушения, соответствующие оценке «неудовлетворительно» (см. определения) < 140

Если один из пунктов идентифицирован как «неудовлетворительный»; если программа управления неудовлетворительна по определению; если в одной или нескольких категориях оценка оказалась ниже 140 баллов, то общая оценка будет «Неудовлетворительно», независимо от суммарного числа баллов.

**Рейтинг предприятия.**

В основу общей оценки предприятия должны быть положены перечисленные ниже балльные интервалы:

Превосходно 900-1000

Отлично 800-895

Удовлетворительно 700-795

Неудовлетворительно < 700

**Отчет по результатам проверки и план изменений, направленных на устранение недостатков.**

После присвоения балльной оценки и обсуждения отчета необходимо перейти к выполнению плана по устранению рисков, угрожающих безопасности пищевых продуктов. Такой план должен быть сосредоточен не только на исправлении нарушений, но также на совершенствовании системы управления, чтобы избежать повторного возникновения недостатка или недостатков.

**Официальное признание.**

После каждой проверки, по результатам которых предприятие получит оценку «Превосходно» или «Отлично», в соответствии с критериями и рейтинговой системой, описанной в Сводных нормах безопасности пищевых продуктов AIB, ему будет присуждаться «Сертификат высоких достижений.»

Предприятиям, получившим оценку «Удовлетворительно», в соответствии с критериями и рейтинговой системой AIB, будет выдано «Сертификат Участника».

**Раздел I. Адекватность программы безопасности пищевых продуктов.**

A. Ответственность и право обеспечивать соответствие программы федеральным, государственным, правительственным и/или иным другим надлежащим законам или инструкциям должна быть однозначно возложена на компетентное лицо или лица из руководящего состава, и должен быть составлен функциональный организационный план. Компетентное лицо из руководящего состава несет ответственность за то, чтобы всеми служащие знали свои обязанности, и за наличие действующих механизмов контроля над эффективностью их деятельности. В компании должна быть действующая система, обеспечивающая своевременную информированность обо всех важных законодательных актах; вопросах безопасности пищевых продуктов; законодательных, научных и технических достижениях; и промышленных процессуальных кодексах. Такая система может функционировать на центральном корпоративном уровне или на уровне предприятия

B. Подразделение (-я), ответственные за осуществление гигиенического контроля и контроля качества или обеспечения качества должны разработать для Руководства по контролю качества письменные методики или рабочие инструкции с описанием конкретных обязанностей каждого из менеджеров и служащих подразделения.

1. Эти методики и рабочие инструкции будут описаны в должностных инструкциях, и будут представлять адекватную замену ведущим служащим в их отсутствии.

2. В таком Руководстве по контролю качества должны быть изложены обязательства компании по обеспечению качества, и оно должно включать в себя требования, изложенные в данных Нормах.

3. Руководство по контролю качества должно быть легко доступным для имеющего к нему отношение персоналу, и администрация компании должна регулярно проверять систему качества и производственную систему, чтобы обеспечить их постоянную эффективность и соответствие.

4. В Руководство по контролю качества должно быть включено ясно сформулированное и документированное заявление о политике в области качества; такое заявление должно содержать информацию о намерении компании выполнять свои обязательства по производству безопасных и соответствующих законодательным требованиям продуктов, а также об ответственности компании перед потребителями. Высший руководящий состав компании должен продемонстрировать готовность к осуществлению Политики компании в области качества, поставив свои подписи на этом заявлении. Весь руководящий состав и представители основного персонал должны понимать и осуществлять политику компании, должны обмениваться информацией, принадлежащей компании, и регулярно ее анализировать.

С. На каждом предприятии по производству пищевых продуктов должен быт учрежден официальный комитет по безопасности пищевых продуктов. Этот комитет должен объединять представителей разных специальностей и собираться с заранее установленной периодичностью, обеспечивающей проведение проверки всего предприятия не реже 1 раза в месяц. Неотъемлемой частью этого требования является ведение записей во время каждой проверки; следует также документировать все решения и их последующее выполнение. Для обеспечения правильного исправления всех выявленных нарушений необходимо проводить последующие контрольные проверки.

Кроме того, компания должна проводить аудиторские проверки систем и процедур, имеющих критическое значение для безопасности продуктов их безопасности и соответствия законодательным требованиям, чтобы гарантировать их наличие и соответствие. Эти аудиторские проверки должны проводиться по определенному графику, и их масштаб и периодичность должны определяться рисками, связанными с деятельностью предприятия. Внутренние аудиторские проверки должны проводится компетентными аудиторами, независимыми от участка, на котором проводится оцениваемая операция. Результаты внутренних аудиторских проверок должны быть доведены до сведения персонала, ответственного за проверяемые операции. Следует согласовать с этим персоналом действия, направленные на исправление недостатков, и сроки их осуществления. Следует вести учетные записи, регистрируя наблюдения, сделанные во время всех внутренних аудиторских проверок и соответствующее исправление недостатков. Проведение действий в исправление следует проверять, чтобы гарантировать их удовлетворительное исполнение.

D. Во всех подразделениях, имеющих непосредственное отношение к обеспечению безопасности пищевых продуктов, должен быть принят надлежащий бюджет и выделены средства на правильное и своевременное приобретение инструментов, материалов, оборудование, устройств для мониторинга, химических препаратов и пестицидов.

E. Должна быть составлена Основная программа очистки (см. Приложение), предусматривающая проведение периодической очистки на предприятии, и Программа ежедневной уборки и хозяйственной деятельности. Эти программы должны быть в форме письменных планов, приведенных в соответствие с формальными требованиями. В графиках очистки должна быть оговорена их периодичность, ответственные лица и порядок оценки результатов проведенных очисток; в программах должна быть отражена текущая ситуация. Программы очистки должны охватывать здание, прилегающую территорию, канализационные сети, посуду и принадлежности, оборудование (в том числе холодильное оборудование).

Задачи по очистке можно разделить на 3 большие группы и включить их в соответствующие графики:

Тип задачи:

- Основная программа очистки периодической «глубокой» очисткой (кроме ежедневной)

- Очистка эксплуатационного

- Основная программа очистки оборудования

- Ежедневные задачи по

- Программа ежедневной уборки «уборке»

F. Должны быть разработаны детализированные процедуры очистки оборудования для обучения им персонала и для поддержания гигиены оборудования. Такие представленные в письменной форме процедуры очистки должны быть разработаны и должны применяться для очистки всего оборудования, используемого для хранения, переработки и упаковки пищевых продуктов; для всех помещений и прилегающей территории.

G. Проверка и оформление документов на поступающие материалы

1 Соответствующим отделом должны осуществляться документированные процедуры проверки поступающих сырьевых материалов.

Для того чтобы гарантировать сохранность продукта, обученный персонал, используя необходимое оборудование, должен проверять все поступающие автотранспортные средства, сырьевые материалы и тару. Такие проверки поступающих товаров должны включать проверки на наличие заражения вредителями и на наличие других нежелательных материалов.

В случае поступления нерасфасованных материалов, как жидких, так и твердых, должен проводиться визуальный осмотр до и после их разгрузки. Все установленные факты должны документироваться.

Следует вести учетные записи и указывать в них дату получения продукции, транспортное средство, номер партии груза, температуру (если требуется), количество и состояние продукта.

Сырьевые материалы, чувствительные к воздействию микотоксинов, патогенных микроорганизмов или подверженные автолизу в случае несоблюдения температурного режима, следует изолировать и предусмотреть для них отдельную, представленную в письменном виде процедуру и соответствующую документацию.

Н. На предприятии должны храниться надлежащие спецификации на сырьевые материалы, упаковочные материалы, готовые продукты и промежуточные продукты/полуфабрикаты. Эти спецификации должны быть достаточными и точными и должны соответствовать всем необходимым законодательным требованиям и требованиям к безопасности пищевых продуктов. В тех случаях, когда это требуется, такие спецификации должны быть официально согласованы с заинтересованными сторонами и должны периодически пересматриваться.

I. Следует хранить результаты исследования и/или копии гарантий или сертификатов поставщика, подтверждающих соответствие поступающих материалов федеральным или другим правительственным инструкциям; инструкциям или Предельно допустимым концентрациям нежелательных веществ в сырьевых материалах, упаковочных материалах для пищевых продуктов и готовой продукции.

J. Каждый производитель пищевых продуктов должен учредить программу Критических контрольных точек для анализа опасности (ККТАО; НАССР). Программа ККТАО должна быть согласована со старшим звеном руководства предприятием. Должна быть создана группа, объединяющая представителей различных специальностей, и руководитель этой группы должен пройти подготовку, позволяющую продемонстрировать компетентность в отношении понимания и применении принципов программы ККТАО. Члены группы ККТАО должны иметь достаточную подготовку и опыт.

Перед разработкой плана ККТАО каждый производитель пищевых продуктов должен выполнить и документировать необходимые предварительные программы. Эти программы включают нижеперечисленные направления, не ограничиваясь ими: очистка и гигиена; соблюдение принципов качественной производственной практики и организации работы персонала; борьба с вредителями; профилактическое техническое обслуживание и ремонт; контроль над уровнем химических веществ; контроль над жалобами на безопасность пищевых продуктов со стороны покупателей; над изъятием продуктов из продажи и их отслеживаемостью; спецификации и контроль поставщиков; получение, хранение и отгрузка товаров.

Система ККТАО должна быть специфична по отношению к конкретным задачам; практична с точки зрения осуществления и эффективна с точки зрения контроля над идентифицированными опасностями. С помощью такой системы компания должна суметь продемонстрировать эффективный контроль над всеми проводимыми ею операциями. В основу ККТАО должны быть положены семь перечисленных ниже принципов, которых необходимо придерживаться.

1. Опишите все производимые продукты и идентифицируйте опасности, неотъемлемо связанные с производимыми товарами. В описание следует включить оценку риска и следует идентифицировать опасности, имеющие такую природу, что их устранение или уменьшение до приемлемого уровня будет иметь критическое значение для безопасного производства пищевых продуктов. При анализе опасностей следует учитывать следующее во всех случаях, когда это возможно:

a. Вероятность возникновения опасностей и тяжесть их побочных эффектов для здоровья.

b. Качественную и/или количественную оценку на наличие биологической, химической и/или физической опасности.

c. Выживание и размножение важных микроорганизмов.

d. Любые условия, приводящие к созданию перечисленных выше ситуаций.

Исследование, представляющее собой анализ опасностей должно проводиться для всех продуктов, как старых, так и новых, для того чтобы идентифицировать и оценить все потенциальные угрозы безопасности и связанные с ними риски. Такое исследование, когда это требуется, может включать проведение испытаний на предприятии, цель которых - подтвердить, что состав и продукта и процессы его производства позволяют получить безопасный и дозволенный законом продукт. Все новые продукты, процессы или оборудование должны быть также подвергнуты анализу ККТАО, который должен проводиться на этапе научных исследований и разработок с целью идентификации всех потенциальных угроз безопасности и связанных с ними рисков.

2. Определите критические контрольные точки (ККТ, ССР) и идентифицируйте процедуру контроля над опасностями. Следует контролировать ККТ, идентифицированные для каждой операции, и мониторировать их в заранее установленных критических границах.

3. Идентифицируйте критические границы для каждой ККТ, необходимые для контроля над каждой идентифицированной опасностью.

4. Установите периодичность мониторинга и назначьте лицо (лиц), ответственных за проведение испытаний.

5. Осуществляйте и документируйте процедуры по устранению отклонений.

6. Осуществляйте и документируйте контрольные процедуры.

7. Ведите и храните учетные документы по всем процедурам, заключения о соответствии и об эффективном устранении недостатков после выявленных нарушений.

Система ККТАО должна охватывать все процессы и технологические линии, и каждый план ККТАО должен подвергаться надлежащему анализу и пересмотру. Такой анализ и пересмотр следует проводить не реже одного раза в год.

К. Группа по работе с персоналом должна разработать в письменной форме конкретные процедуры, обеспечивающие подготовку всего персонала, включая новых сотрудников, по вопросам безопасности пищевых продуктов, и вести учет всех проведенных учебных мероприятий. Такая подготовка будет включать ознакомление персонала с письменными документами с описанием политики, осуществляемой компанией. Переподготовка по вопросам безопасности должна проводиться ежегодно. Временные рабочие и лица, работающие по контракту, перед началом работы должны пройти соответствующую подготовку, и в течение всего периода работы над ними должен осуществляться надлежащий контроль.

L. Следует разработать и осуществлять письменную формализованную программу для оценки претензий потребителей, в первую очередь, претензий, связанных со снижением качества продукта за счет присутствия постороннего материала. Эта программа должна соответствовать политике компании и должна предусматривать быструю передачу информации, содержащейся в претензиях, во все отделы, ответственные за осуществление программы безопасности пищевых продуктов. Информация, содержащаяся в претензиях, должна быть использована, когда это оправдано, для того, чтобы не допустить повторных претензий и для постоянного улучшения безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям. Следует предпринять быстрые и эффективные действия, адекватные серьезности и частоте возникновения идентифицированных проблем.

М. В архиве компании должна иметься официальная программа по отзыву из продажи каждого из производимых продуктов. В архиве должно храниться письменное описание процедуры, которую следует регулярно пересматривать, и, в случае необходимости, вносить в нее изменения, обеспечивающие соответствие текущему состоянию. Всем продуктам должны быть присвоены кодовые обозначения, и записи с указанием номера партии или серии продукта должны быть сохранены. Следует сохранять записи о распределении товаров, чтобы иметь возможность идентифицировать начальную точку распределения и облегчить изолирование и отзыв конкретных партий. Программу отзыва товаров следует проверять через каждые 6 месяцев, и результаты проверки следует документировать. В качестве элемента программы отзыва и отслеживаемости продукта компания должна адекватно идентифицировать все сырьевые материалы и уметь отслеживать незавершенный и готовый продукт на всех стадиях его изготовления, хранения, доставки, и когда это необходимо, распределения потребителям. В тех случаях, когда проводится доработка или исправление брака, следует принять меры к отслеживанию продукта и осуществить процедуры, обеспечивающие безопасность продукта, его качество и соответствия законодательным требованиям.

N. На предприятии должны действовать и быть понятными уполномоченному персоналу четко определенные процедуры контроля над несоответствующим требованиям незавершенным, готовым или возвращенным продуктом. Эти процедуры должны включать ликвидацию посредством отбраковки, приемки с ограничениями или снижением сортности для альтернативного использования. Предпринимаемые действия в исправления должны быть соразмерны серьезности идентифицированных рисков. Предпринятые действия должны надлежащим образом документироваться. Со всеми несоответствующими требованиями продуктами следует обращаться или ликвидировать их с учетом природы проблемы и/или конкретных требований покупателя. Следует прослеживать ликвидацию не соответствующего требованиям материала, чтобы гарантировать внесение соответствующих изменений в ведомость товарных запасов, облегчающих отзыв товаров. Необходимо вести учетные записи по поврежденным или испорченным материалам и вносить соответствующие изменения в книгу учета товаров, чтобы обеспечить точную отчетность по поврежденным или испорченным материалам.

0. Каждая компания-производитель пищевых продуктов должна разработать процедуру приема инспекторов из правительственных или регулирующих организаций и аудиторов, представляющих третью сторону.

**Эта процедура должна предусматривать:**

1. Лицо или лиц, делегируемых для сопровождения всех инспекторов. Политику компании в отношении фотографирования. Политику компании в отношении ведения записей и отбора проб.

Р. Следует вести учетные записи, отражающие производственный процесс, и содержащаяся в них информация должна быть достаточной, для того чтобы удовлетворить требования, содержащиеся в правительственных инструкциях.

1. Для этого необходимо располагать изложенными в письменной форме методами работы, инструкциями и справочными документами, подтверждающими, что используемые процессы и оборудование позволяют последовательно производить безопасный и удовлетворяющий законодательным требованиям продукт, имеющий желаемые характеристики качества.

a. Такие письменные, подробные описания процедур, инструкции и справочные документы следует иметь на все процессы, имеющие принципиальное значение для безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям. Документы должны быть добочитаемыми, допускать только одно толкование, и достаточно подробными, чтобы у персонала, для которого эти документы предназначены, они ассоциировались с соответствующим процессом. Эти документы должны быть легко доступны в любое время. Документы следует надлежащим образом утвердить и хранить в досье правильную версию.

b. Компания должна вести объективные, удобочитаемые учетные записи, демонстрирующие эффективный контроль над безопасностью продукта, его качеством и соответствием законодательным требованиям. В компании должны быть действенные процедуры для сверки, обзора, хранения и поиска всех записей, касающихся безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям. Такие записи должны храниться в хорошем состоянии, в течение надлежащим образом определенного времени, для того чтобы их можно было пересмотреть и проанализировать. Все изменения, вносимые в записи, должны быть надлежащим образом санкционированы.

2. В случае внесения изменений в состав продукта, методы переработки, оборудование или упаковку компания должна, когда это требуется, внести изменения в характеристики процесса и выполнить валидацию данных по продукту, чтобы обеспечить безопасность продукта, его качество и соответствие законодательным требованиям. Следует регистрировать причины внесения в документы изменений или исправлений, касающихся систем и процедур, которые имеют принципиальное значение для безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям. Должны быть предусмотрены процедуры, обеспечивающие аннулирование устаревшей документации и замену ее, в случае необходимости, пересмотренными версиями.

На случай отказа оборудования или несоблюдения технологии должны быть предусмотрены процедуры установления безопасного статуса продукта перед передачей его для дальнейшей переработки или распределения. Компания должна обеспечить наличие процедур для исследования причины существенного несоблюдения стандартов, спецификаций и процедур, имеющих принципиальное значение для безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям. Должны быть своевременно приняты меры в исправление нарушений, чтобы исключить повторное их возникновение в дальнейшем. Все планы по исправлению нарушений, связанных с безопасностью, качеством и соответствием законодательным требованиям, должны быть одобрены только персоналом, который несет ответственность и обязан представлять отчетность по данным участкам. На этих представителей персонала должна быть также возложена ответственность за подтверждение факта удовлетворительного выполнения плана по устранению недостатков. Действия по устранению недостатков должны быть точно задокументированы, с указанием лиц, несущих ответственность за их завершение.

Компания должна проводить или заключить субдоговор на проведение анализов, имеющих принципиальное значение для безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям, с использованием надлежащих процедур и оборудования. Должны быть предусмотрены процедуры, обеспечивающие надежность результатов, полученных в испытаниях. Персонал, проводящий анализы, должен иметь надлежащую квалификацию и/или подготовку, и должен иметь право на проведение требуемых анализов.

Q. В компании должны быть предусмотрены документированные процедуры для оценки, выбора и поддержки одобренных поставщиков товаров и услуг, от которых зависит качество продукции и безопасность пищевых продуктов. Рекомендуется вести список обновляемый список одобренных и не получивших одобрения поставщиков. В процедурах должно быть определено, как следует поступать в случае исключений, т.е. порядок использования продуктов или услуг в тех случаях, когда проверка или мониторинг не проводились. Эти процедуры должны включать четкие критерии для исходной и последующей постоянной оценки и требуемые стандарты характеристик. Оценка может проводиться в форме мониторинга при внутренних проверках; выполняться на основании Свидетельств о проведении анализа, или включать также проверку поставщика. Оценка поставщика может включать оценку систем ККТАО; оценку информации о безопасности продукта и законодательные требования. Методы и периодичность проведения оценки должны быть основаны на степени риска для организации. В тех случаях, когда компания проводит или заключает субдоговор на проведение анализов, имеющих принципиальное значение для безопасности продукта, его качества и соответствия законодательным требованиям, лаборатория должна быть независимо уполномочена компетентным органом.

R. Должна быть предусмотрена и осуществляться политика в отношений изделий из стекла и хрупких или жестких пластмасс. В данной политике должно быть сформулировано, что на предприятии не используются изделий из стекла и хрупких или жестких пластмасс, за исключением тех случаев, когда это абсолютно необходимо. В политике должно также содержаться заявление о том, что служащим запрещено приносить на предприятие стеклянные изделия в личных целях. Должна быть предусмотрена процедура на случай разбивания стекла на предприятии. Процедура должна также распространяться на изделия из хрупких или жестких пластмасс, разбитые в месте, где этот факт создает риск для продукта. Дополнительно следует составить список всех важных изделий из стекла и хрупких пластмасс, и регулярно проверять этот список по пунктам, чтобы гарантировать регистрацию всех случайных фактов разбивания.

S. Должна применяться программа профилактического технического обслуживания и система очередности выполнения работ, чтобы определить приоритеты выявленных проблем с техническим обслуживанием и ремонтом оборудования, помещения, или инструментов, которые могли стать причиной ухудшения качества пищевых продуктов. Компания должна принять меры к тому, чтобы во время выполнения операций по техническому обслуживанию и ремонту не возникало риска для безопасности продукта и соответствия его законодательным требованиям.

Т. Для этапа переработки пищевых продуктов должна быть разработана приведенная в соответствии с формальными требованиями программа для контроля над уровнем бактерий, дрожжей и плесени, если требуется. При необходимости соответствующий отдел предприятия должен вести учетные записи по результатам лабораторных анализов и анализов объектов окружающей среды. Если лабораторное оборудование расположено в производственных помещениях, оно не должно создавать риска для безопасности продукта.

**Раздел II. Борьба с вредителями.**

А. На предприятии должна действовать приведенная в соответствии с формальными требованиями превентивная программа по борьбе с вредителями. Программа по борьбе с вредителями может осуществляться подготовленными представителями персонала предприятия или внешними фирмами-подрядчиками, специализирующимися на борьбе с вредителями. На предприятии должны быть представленные в письменном виде процедуры с описанием требований программы, направленной на уменьшение потенциала загрязнения продукта продуктами жизнедеятельности вредителей, или с описанием использования материалов и/или методов, предназначенных для борьбы с вредителями. Мероприятия по борьбе с вредителями должны всегда проводиться в полном соответствии с требованиями организаций, контролирующих проведение таких мероприятий. Программы по борьбе с вредителями должны включать, как минимум:

1. Применение пестицидов в помещениях или на прилегающей территории должно осуществляться лицензированной фирмой-подрядчиком по борьбе с вредителями или имеющими надлежащую лицензию и подготовку штатными сотрудниками предприятия, в тех случаях, когда наличие такой лицензии является обязательным требованием, закрепленным в государственных инструкциях. При отсутствии таких требований со стороны регулирующих органов лица, проводящие обработку, должны продемонстрировать, что они получили надлежащую подготовку по правильному и безопасному применению материалов для борьбы с вредителями на соответствующих семинарах, или прошли документированную подготовку и работают под контролем лицензированного специалиста по борьбе с вредителями, когда таковыми являются правительственные требования. Пестициды, предназначенные для «Ограниченного использования» могут применяться только подготовленными, лицензированными специалистами по борьбе с вредителями, в тех случаях, когда наличие такой лицензии является обязательным требованием, закрепленным в государственных предписаниях.

2. Требования к предприятию, обслуживаемому представителями персонала (лицензированными или прошедшими специальную подготовку по применению пестицидов):

a. Вести досье, в котором должны присутствовать тарной этикетки и информация по химической безопасности для всех используемых пестицидов, и должны присутствовать записи о применении пестицидов и записи о техническом обслуживании и ремонте используемого защитного оборудования и снаряжения.

b. Иметь описание процедур применения всех пестицидов и следовать им в обязательном порядке.

c. Вести точные записи о применении всех пестицидов, как описано ниже в п.3d.

3. На предприятиях, обслуживаемых лицензированными фирмами- подрядчиками, специализирующимися на борьбе с вредителями, обязательно наличие следующих документов:

a. Контракт с описанием конкретных оказываемых услуг, включая используемые материалы и методы, меры предосторожности и информацию о химической безопасности используемых пестицидов, согласно требованиям государственных предписаний.

b. Образцы тарных этикеток всех используемых пестицидов. Образцы тарных этикеток следует хранить в досье в течение времени, определенного соответствующими правилами.

c. Точные и полные записи об оказанных услугах с описанием текущего уровня активности вредителей и рекомендациями по дополнительным усилиям, которые должны быть приложены для устранений условий, способствующих активности вредителей.

d. Документы с точным описанием всех пестицидов (включая родентициды), применявшихся внутри или вокруг здания предприятия. В документации, которую следует вести в соответствии с правительственными предписаниями, должны быть указаны, как минимум, следующие сведения:

**I.** применявшиеся материалы

**II.** вредители, против которых была направлена обработка

**III.** количество внесенных пестицидов

**IV.** обработанный участок

**V.** метод обработки

**VI.** норма внесения или дозировку пестицидов

**VII.** дата и время обработки

**VIII.** подпись лица, проводившего обработку

В. На всех предприятиях должны действовать эффективные превентивные программы, направленные на уничтожение вредителей. Об эффективности таких программ следует судить по отсутствию вредителей и следов их жизнедеятельности при наблюдении. Процедуры по борьбе с вредителями включают описанные ниже, не ограничиваясь ими:

1. Наружные приманки для борьбы с крысами и мышами. Такие приманки должны иметь защиту от неумелого обращения, соответствующую стандартам, должны быть правильно расположены, зафиксированы, закрыты и должны нести на себе надлежащую маркировку, соответствующую предписаниям. Приманки должны быть установлены по внешнему периметру здания, в котором находится предприятие, на расстоянии 15-30 друг от друга. Приманки также следует устанавливать вдоль ограды предприятия, в соответствии с наилучшим опытом применения, если таковое разрешено местным законодательством. Могут быть также использованы механические устройства для борьбы с грызунами, поддерживаемые в надлежащем состоянии, если такой метод разрешен правительственными предписаниями.

Крышки приманок должны быть закрыты с помощью устройств, предоставляемых или рекомендованных производителем. Не следует использовать пригодные для многократного использования пластиковые скрепы и затяжки или другие легко срезаемые или легко удаляемые устройства.

В качестве приманки следует использовать одобренные, зарегистрированные родентициды или питательные (нетоксичные) кубики, позволяющие проводить наблюдение за уровнем заражения.

Обслуживание контролирующих устройств должно быть соизмеримо с уровнем активности грызунов в приманках. Однако все приманки следует проверять и обслуживать не реже одного раза в месяц. Информацию о каждом обслуживании приманки или контролирующего устройства следует документировать и хранить.

2. Внутренние мероприятия должны проводиться в соответствии с правительственными предписаниями. Внутренние мероприятия по борьбе с вредителями должны включать использование механических ловушек, ловушек со спусковым механизмом, липких картонных ловушек (если это не запрещено регулирующими требованиями), но не должны включать кормовых станций любых видов.

В странах, где механические ловушки и/или липкие картонные ловушки запрещены законодательно, в целях мониторинга могут быть использованы внутренние кормовые станции с нетоксичными приманками. Такие кормовые станции должны применяться в соответствии с инструкциями на этикетке и таким образом, чтобы

минимизировать возможность загрязнения пищевых продуктов или хранящихся материалов. В таких станциях следует размещать только нетоксичные ловушки, за исключением тех случаев, когда в недавнем прошлом были получены документированные доказательства присутствия грызунов. При обнаружении активности грызунов используют токсичные приманки до устранения признаков активности. После этого на кормовых станциях вновь устанавливают нетоксичные ловушки в целях текущего мониторинга.

Такие ловушки должны быть изготовлены из прочного долговечного материала, например, жесткой пластмассы; при установке их следует прочно закрепить и держать закрытыми. Интенсивность проводимых мероприятий должна определяться уровнем активности вредителей.

В рамках внутренних мероприятий рекомендуется размещать устройства для текущего контроля по периметру внешних стен на расстоянии 6,5-13 метров друг от друга. Когда это возможно, устройства для борьбы с грызунами следует устанавливать сверху и снизу с каждой стороны наружной двери или там, где существует возможность проникновения грызунов в помещение. На всех участках, где имеются потенциальные условия для существования грызунов, например, в помещениях для хранения сырьевых материалов внутри предприятия, устройства для борьбы с грызунами следует устанавливать вдоль внутренних стен. Представители персонала или фирмы-подрядчика должны проверять и очищать эти устройства не реже одного раза в неделю.

3. Следует создать и карты или схемы расположения устройств для борьбы с грызунами и изменять их в соответствии с текущей ситуаций. Для каждого устройства для борьбы с грызунами следует вести учетные записи, отражающие обслуживание и очистку этих

устройств. Записи по обслуживанию устройств должны включать факты, установленные при их проверке.

Следует уничтожить норы и переходы грызунов, а также другие условия привлекательные для грызунов и других вредителей как внутри, так и снаружи здания.

Для обнаружения места проникновения летающих насекомых в помещение следует использовать электрические мониторы для летающих насекомых. Их устанавливают таким образом, чтобы не привлекать насекомых снаружи внутрь здания. Мониторы не следует устанавливать ближе 10 футов (3 метров) от открытого продукта, находящегося на технологической или упаковочной линии. Все мониторы должны быть перечислены в Основной программе очистки, и в сезон максимального размножения насекомых подлежат еженедельной очистке. Во время сокращения численности насекомых их можно очищать один раз в месяц. При установке и использовании таких мониторов следует руководствоваться местными предписаниями. Лампы следует менять ежегодно, регистрируя замену в учетных записях.

Присутствие птиц должно быть полностью исключено: в этих целях используют сети, ширмы, механические ловушки и авициды, если их применение дозволено законом и практически осуществимо. Запрещается использовать авициды внутри помещений.

Следует нанести надлежащую маркировку на все виды тары с пестицидами и на оборудование, применяемое для обработки. Необходимо использовать различное оборудование для обработки инсектицидами и гербицидами. Все оборудование, используемое для обработки пестицидами должно храниться в надлежащих условиях в исправном состоянии.

Пестициды, имеющиеся на территории предприятия, следует хранить на огражденной территории, под замком, вдали от производственных помещений, желательно в другом здании. На внешнем входе в хранилище следует поместить хорошо понятное объявление, предупреждающее о наличии пестицидов и об ограниченном доступе в него. Помещение для пестицидов должно соответствовать назначению по своим размерам и конструкции и хорошо вентилироваться. В нем должны быть все необходимые материалы для того, чтобы ограничить проливы пестицида и избежать нанесения ущерба персоналу.

Утилизацию пестицидов, остаточных количеств пестицидов и тары от них следует осуществлять в соответствии с регулирующими предписаниями и инструкциями на этикетке пестицида.

Для постоянного мониторинга за активностью вредителей и для разработки эффективной программы их уничтожения и устранения условий для их активности следует использовать устройства для мониторинга вредителей и надлежащие комплексные стратегии борьбы с ними.

**Раздел III. Эксплуатационные методы и организация работы персонала.**

А. Должны действовать процедуры приемки, хранения и обработки сырьевых материалов, соответствующие Принципам качественной производственной практики (GMP). Эти методы должны удовлетворять следующим критериям:

1. Приемка и хранение материалов:

a. Не следует принимать материалы в поврежденной и/или сильно загрязненной или зараженной таре.

b. Материалы, прибывшие в поврежденных, грязных или зараженных транспортных средствах, следует забраковать. Следует вести документацию, точно указывая в ней дефекты и причины, по которым материал был забракован.

c. Скоропортящиеся или замороженные материалы на момент приемки должны удовлетворять заданным требованиям к минимальной температуре. Следует вести надлежащую документацию

d. Дата получения должна быть указана на днище транспортного стеллажа или индивидуальной тары и должна быть хорошо видна. Не рекомендуется указывать дату приемки на растягивающейся пленке.

e. Методы хранения должны быть приемлемыми для конкретного товара. Ингредиенты, готовые товары, упаковочные и другие материалы должны храниться на некотором расстоянии от пола и на расстоянии не менее 50 см от стен и потолков. Хранение на некотором расстоянии от пола предполагает хранение на поддонах, подкладных листах или подставках. Между рядами хранящихся товаров должно оставаться достаточно места для проведения очистки. Рекомендуемое расстояние между двумя рядами поддонов составляет 40 см. для товаров, хранящихся на уровне пола, необходимо также предусмотреть щели для хранения и полосы движения. При невозможности обеспечить 50-см зазор из-за ширины прохода и радиуса поворота вильчатого погрузчика, возле стены может быть установлена система стеллажей. В этом случае нижний брусок стеллажа должен быть установлен на высоте 50 см от пола, чтобы ни один поддон не хранился на полу. Такое расположение позволит проводить очистку, проверку и контроль на зараженность вредителями.

f. Все ингредиенты и элементы упаковки, включая этикетки, должны храниться в чистом, хорошо проветриваемом и сухом помещении, в месте, защищенном от конденсата, сточных вод, пыли, грязи, токсичных химических веществ и других контаминантов. Всем частично использованным упаковочным материалам должна быть обеспечена эффективная защита, перед тем как они будут возвращены на место хранения. По возможности элементы упаковки следует хранить отдельно от сырьевых материалов и готового продукта. В тех случаях, когда упаковочные материалы представляют угрозу безопасности продукта, необходимо использовать специальные методы работы, чтобы избежать загрязнения или порчи продукта. Следует регистрировать несоблюдение правил хранения и действия, принятые в исправление.

g. Расходование всех ингредиентов, элементов упаковки и других материалов должно осуществляться по мере поступления («первым получен — первым выдан»), или в соответствии с другим обоснованным методом, обеспечивающим чередование товаров.

h. Наличные товары должны храниться в разумном и надлежащем количестве, чтобы не допустить их чрезмерного старения и заражения насекомыми. На все материалы, хранящиеся более четырех недель, должна распространяться программа смены поддонов, дата смены поддонов должна быть также указана рядом с исходной датой получения товара.

i. Поддоны должны храниться в чистом и исправном состоянии. После мойки поддонов или других деревянных поверхностей их следует тщательной высушить перед последующим использованием. Для защиты ингредиентов от повреждений, вызванных поддоном, между поддонами и мешками с ингредиентами и между двойными штабелями поддонов следует уложить подкладные листы.

j. Все токсичные химические вещества, в том числе чистящие средства и материалы для ремонта, и все материалы, не связанные с продуктом, например, детали и оборудование, должны быть полностью изолированы от всех пищевых ингредиентов и элементов упаковки.

к. Хранение полностью изолированных товаров, относящихся к этапу исследований и разработок, и других редко используемых сырьевых материалов и элементов упаковки должно быть ограничено специально отведенным помещением, которое следует регулярно проверять с целью выявления признаков возможного или фактического загрязнения.

1. Следует выделить специальное карантинное помещение и/или помещение для хранения отходов, которое должно быть полностью изолировано от используемых запасов, чтобы избежать возможного загрязнения. Вторичную переработку отходов следует производить еженедельно или по мере необходимости, для того чтобы их количество не превышало минимального уровня. Товары, полученные в результате вторичной переработки, следует обозначать таким образом, чтобы обеспечить их отслеживание, т. Компания должна создать условия для того, чтобы ни один продукт не покинул предприятия, не пройдя всех процедур, предусмотренных для выпуска продукции. Компания должна гарантировать, что разрешение на выпуск продукта принимают только уполномоченные члены персонала.

п. Все дышащие мешки должны храниться в незапыленной атмосфере. Они должны храниться в чистоте, а их конструкция и изготовление должны не допускать возможного загрязнения нитями, пылью, пухом, волокнами и т.д.

0. Все полученные извне веревки и крышки, предназначенные как для жидких, так и для сухих ингредиентов, должны быть обозначены и храниться под замком.

р. Должны быть разработаны четкие и краткие процедуры отбора образцов, чтобы получать требуемые образцы для контроля качества из всех контейнеров с ингредиентами. Все отверстия, образовавшиеся в результате отбора образцов, должны быть надлежащим образом вновь запечатаны и обозначены в качестве таковых.

q. На упаковке должны отсутствовать крепежные скрепы и другие предметы, которые могут вызвать загрязнение.

г. При разгрузке нерасфасованных сыпучих материалов, должны быть обеспечены надлежащие средства для фильтрования или для защиты смотрового люка, чтобы исключить возможность проникновения посторонних предметов или насекомых в процессе разгрузки.

s. При наличии пломб на люках контейнеров с сыпучим материалом или на других транспортных контейнерах, следует сверить номер на пломбе с номером пломбы, указанном в накладной на груз, и убедиться в том, что они совпадают.

В. Перевозка и обращение с материалами

Персонал должен в любое время быстро устранять последствия проливов, просыпания и порчи материалов.

До и после использования контейнеры должны всегда храниться на расстоянии от пола в защищенных условиях; все контейнеры с ингредиентами должны быть надлежащим образом обозначены, чтобы обеспечить подлинность ингредиентов и их отслеживаемость на всех этапах использования.

Все материалы, отобранные для транспортировки на участки, где будет производиться их переработка, перед транспортировкой должны быть визуально проверены и очищены. Цилиндрические емкости и бочки должны быть вытерты дочиста. Во избежание риска загрязнения упаковочный материал следует извлекать из внешней защитной упаковки за пределами производственных помещений.

Все просеиватели, сита, машины для повторного просеивания и сита для крупных фракций для муки и других тонкоизмельченных ингредиентов следует проверять не реже одного раза в неделю для выявления разрывов сетки и других дефектов. По результатам таких проверок руководители соответствующих отделов должны вести учетные записи. Материал, оставшийся на сите при просеивании, следует изучать визуально не реже одного раза в день, документируя результаты наблюдений. Необходимо идентифицировать источники любых необычных посторонних предметов с последующим изучением причины. В случае обнаружения в материале, оставшемся на просеивателях, машине для повторного просеивания и сите для крупных фракций, посторонних предметов, которые могли повредить сетку, такие сетки следует немедленно проверять на наличие разрывов, чтобы обеспечить эффективный контроль, исключающий проникновение посторонних предметов.

5. Перед использованием все сухие ингредиенты должны быть просеяны, а все жидкие ингредиенты - процежены:

a. для всех тонко помолотых материалов следует использовать сито с размером ячеек не более 30 меш (600 микрон);

b. для всех остальных материалов, прошедших через такое сито, следует использовать сито с размером ячеек 16 меш (1000 микрон);

c. фрукты, ядро ореха, кокосовые орехи и т.д. перед использованием следует изучить визуально.

Все жидкие бестарные ингредиенты должны быть снабжены доступными и очищаемыми встроенными процеживателями. Размеры ячеек процеживателя должны быть достаточны ограничивающими для того, чтобы задерживать постороннее вещество.

Мусор и непищевые отходы следует хранить в надлежащим образом защищенных и снабженных этикетками контейнерах, которые следует опорожнять не реже одного раза в день. При транспортировке мусор и непищевые отходы не должны вступать в контакт с сырьевыми материалами, готовым и незавершенным продуктом. Утилизация отходов должна осуществляться в соответствии с предусмотренными законом требованиями. При необходимости отходы должны вывозиться лицензированной фирмой подрядчиком.

8. Все контейнеры с ингредиентами, находящимися в употреблении, должны быть снабжены индивидуальными черпаками. Следует категорически запретить использование общего ковша для отбора различных ингредиентов, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

9. Все остатки продукта, незавершенные продукты, и/или ингредиенты должны быть правильно обозначены с указанием даты. Остатки продукта должны быть минимальными и срочно использованы при первой возможности.

C. Внешний вид и состояние рабочих мест

Расстановка производственного оборудования и размещение запасов должна осуществляться в соответствии с определенной системой. В производственных помещениях и помещениях для хранения ингредиентов запрещается хранить переносное и редко используемое оборудование. Оборудование должно быть размещено таким образом, чтобы оставался доступ для проведения очистки.

Рабочее пространство и емкость для хранения должны быть достаточными для проведения операций в безопасных и гигиеничных условиях.

В течение всего рабочего дня в производственном цеху и вспомогательных отделах должна в плановом порядке осуществляться постоянная уборка для поддержания на рабочих местах достаточной чистоты. Количество производственных отходов должно быть минимальным.

D. Эксплуатационные методы

1. Должны быть приняты эффективные меры, предотвращающие включение металлических, деревянных, стеклянных и других посторонних предметов. В тех случаях, когда для упаковки должны быть использованы крепежные скобы или другие предметы, способные стать причиной загрязнения, следует необходимые меры предосторожности для того чтобы минимизировать риск наличия посторонних предметов.

а. С этой целью могут быть использованы просеиватели, магниты, процеживатели и металлоискатели в надлежащем месте. Металлоискатели должны быть на каждой поточной линии в последней из возможных точек. Оборудование для обнаружения металлических и других посторонних предметов должно включать как сигнальное устройство, так и устройство для выбраковывания, где это применимо; такое устройство должно либо изменять маршрут постороннего предмета, направляя его в защищенную камеру, к которой могут быть допущены только санкционированные представители персонала, либо, только в случае непрерывно экструдируемого продукта, обозначать расположение контаминанта соответствующей отметкой. Простая остановка линии приемлема только в тех случаях, когда автоматическая выбраковывание или идентификация невозможны.

b. За проведением таким мероприятий следует осуществить регулярный мониторинг, документируя установленные факты. Компания должна ввести в действие и осуществлять процедуры, обеспечивающий функционирование оборудования для поиска металлических и других посторонних предметов, плановый мониторинг и тестирование этих приборов.

c. Компания должна разработать и осуществлять процедуры отчетности по каждому случаю отказа оборудования для поиска металлических и других посторонних предметов и процедуры  
проведения действий в исправление. Эти действия включают изолирование, карантин и повторную проверку всех пищевых продуктов, изготовленных после последнего испытания на исправность прибора для поиска металлических и других посторонних предметов, во время, которого были получены приемлемые результаты.

2. На входе в производственные помещения и в других надлежащих местах таких помещений должны быть установлены в отвечающие необходимым требованиям рукомойники. Эти рукомойники должны обеспечиваться в надлежащем количестве водой, имеющей надлежащую температуру, и возле них должны находиться одноразовые бумажные полотенца или устройства для обдува воздухом. При необходимости должны быть установлены пункты для санитарной обработки рук. Следует регулярно контролировать концентрацию дезинфицирующих средств на таких пунктах, чтобы обеспечить их эффективность. Контейнеры для одноразовых бумажных полотенец должны быть защищенными.

Во всех туалетах, душах и раздевалках следует поддерживать чистоту, не допуская присутствия насекомых, грызунов и плесени. Ежемесячно должны проводиться проверки гигиенического состояния всех индивидуальных шкафчиков для одежды служащих компании. Следует строго запретить хранение в шкафчиков пищи в открытом виде или питья. В туалетах, комнатах для курения и столовых следует разместить в надлежащих местах таблички «Мойте руки». Такие таблички следует также разместить над раковинами или рядом с проходом в производственные цеха, где применимо.

Тара, предназначенная для однократного применения, не должна использоваться повторно, и после опорожнения ее следует правильно утилизировать. Контейнеры для яиц не должны использоваться повторно ни при каких обстоятельствах; запрещается мыть их в раковинах или поддонах или другом оборудовании для мытья посуды, принадлежностей или оборудования, используемого при производстве продуктов. Всю подобную тару следует привести в непригодное состояние посредством плющения, прокалывания и т.д.

Конструкция и расположение производственных мощностей и оборудования и/или принадлежностей должно быть таким, чтобы минимизировать контакт рук с сырьевыми материалами, незавершенным и готовым продуктом.

Сырьевые материалы, незавершенные и готовые продукты, способные поддерживать быстрое размножение патогенных микроорганизмов, следует поддерживать при температуре либо не выше 4 С, либо при температуре 60 С и выше, таким образом, чтобы внутренняя температура продуктов сохранялась на уровне ниже 4 С или выше 60 С. Замороженные материалы следует поддерживать при температуре -18 Си ниже.

Должны быть приняты эффективные меры для того, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение между сырьевыми материалами, отходами и готовыми пищевыми продуктами. Несовместимые материалы, например, сырые пищевые продукты и продукты, подвергнутые кулинарной обработке, должны храниться в надлежащих условиях, не допускающих перекрестного загрязнения. С особым вниманием следует отнестись к тому, чтобы не допустить перекрестного загрязнения ингредиентами, с которыми связаны вопросы безопасности, например, аллергенами, или ингредиентами, которые могут вызвать серьезное неудовлетворение потребителей, к которым относится, например, мясо в вегетарианских продуктах. Режим работы должен быть таким, чтобы снизить все возможные риски физического, химического или микробиологического загрязнения.

Конструкция и способ эксплуатации оборудования, тары и утвари, используемых для транспортировки, переработки, размещения или хранения сырьевых материалов, незавершенных, переработанных или готовых пищевых продуктов, должны быть такими, чтобы во время переработки или хранения продуктов исключить загрязнение сырьевых материалов, переработанных или готовых пищевых продуктов. Все контейнеры для переработанных или готовых пищевых продуктов следует использовать только по прямому назначению.

Е. Практика доставки пищевых продуктов потребителям

Готовые продукты должны быть снабжены постоянно удобочитаемыми метками, хорошо заметными для потребителей. Кодовые метки должны удовлетворять требования регулирующих предписаний к упаковке и определениям «партии» и должны быть использованы (или удалены?) при осуществлении программы изъятия продукта из продажи.

Следует вести учетные записи о распределении, чтобы идентифицировать первоначальное распределение, в соответствии с правительственными предписаниями, и с готовыми продуктами следует обращаться и транспортировать их так, чтобы не допустить потенциальной или фактической фальсификации.

3. Перед погрузкой продукта на транспортные средства следует убедиться в их чистоте и отсутствии структурных дефектов, которые могут угрожать сохранности продукта. Такие проверки должны быть документированы. Транспортные средства компании, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть проверены визуально, очищены и должны поддерживаться в состоянии, не допускающем ухудшения качества продукта. Все местные грузовики, используемые для доставки, должны проходить внутреннюю проверку и очистку не реже одного раза в неделю для выявления возможных источников загрязнения вредителями и/или посторонними материалами. Владельцев общественного транспорта и потребителей следует побуждать к тому, чтобы они поддерживали транспортные средства в чистоте и исправном состоянии.

4. При погрузке на грузовые автомобили следует измерить температуру скоропортящихся и/или замороженных продуктов и записать ее. Такие продукты следует грузить на специально выделенные и предварительно охлажденные транспортные средства, которые должны поддерживать требуемую температуру в процессе доставки. Перед погрузкой продуктов следует проверить и зарегистрировать температуру предварительно охлажденных автомобилей. Должны быть предусмотрены процедуры на случай аварии транспортного средства. Эти процедуры должны обеспечить безопасность продукта, его качество и соответствие законодательным требованиям.

5. В тех случаях, когда транспортируемому материалу может быть нанесен ущерб неблагоприятными погодными условиями, погрузка и выгрузка транспортных средств должна производиться на крытых площадках, чтобы защитить материал.

F. Организация работы персонала

1. Компетентному руководящему персоналу следует четко вменить в обязанность обеспечение выполнения политики предприятия всеми представителями персонала.

2. Служащих предприятия следует побуждать к постоянному соблюдению правил личной гигиены.

3. Следует мыть руки с надлежащей периодичностью и каждый раз при их загрязнении. Руки следует мыть перед началом работы, после посещения туалета, приемы пищи и воды, курения и загрязнения рук тем или иным образом. Следует периодически проверять эффективность гигиенических процедур (чистоту рук).

4. При работе с сырьевыми материалами, незавершенным продуктом или незащищенным готовым продуктом служащие должны руководствоваться следующими принципами:

а. Следует быть одетыми в чистую верхнюю одежду или спецодежду. На территории предприятия следует носить подходящую обувь. Перед посещением производственных и упаковочных и, если требуется, складских помещений, все представители персонала, посетители, и лица, работающие по контракту, должны посетить помещение для переодевания. Оно должно размещаться таким образом, чтобы обеспечить персоналу прямой доступ в соответствующее производственное, упаковочное или складское помещение, без прохода через другие помещения, В помещения, где выполняются операции, при которых существует высокий риск для безопасности продукта, представители персонала должны входить через специальное помещение, предназначенное для переодевания, и выполнять подробно описанные процедуры, предусматривающие переодевание в визуально явно чистые рабочие халаты, головные уборы и сменную обувь. Личная одежда выше уровня колена должны быть полностью закрыта спецодеждой. 3 помещениях с высоким риском спецодежду следует снимать только в специально отведенных местах для переодевания.

Всю защитную спецодежду следует регулярно стирать на предприятии или в прачечной фирмы-подрядчика. Для обеспечения высокого уровня гигиены в прачечной следует проводить проверки, iii. В случае использования перчаток или рукавиц их состояние следует контролировать, чтобы не допустить загрязнение продукта, iv. Уличная одежда и другие личные вещи должны храниться в помещении для переодевания отдельно от спецодежды

b. Следует носить головные уборы, закрывающие прическу, и, если применимо, бороду и усы, чтобы все волосы были полностью покрыты. Компания AIB рекомендует использовать сетки для волос.

c. С рук и одежды следует снять ненадежно закрепленные ювелирные изделия, включая часы, серьги, кольца с камнями, накладные ногти, лак для ногтей и подвешенные ювелирные изделия. Допустимы только простые обручальные кольца, если они не запрещены политикой предприятия и/или требованиями безопасности. Все исключения из вышеперечисленного должны подробно разобраны в политике компании и мотивированы.

d. Служащим, вступающим в контакт с пищевыми продуктами, не следует пользоваться духами и лосьонами, применяемыми после бритья.

Прием пищи, напитков, использование жевательной резинки и табачных продуктов должны быть ограничены только специально отведенными для этого помещениями.

Завтраки и/или личные вещи служащих (свитера, куртки, обувь, табачные изделия и т.д.) не должны храниться в производственных помещениях или в помещениях для хранения ингредиентов. Вся личная собственность должна храниться в помещении, определенном руководством компании. Для всего персонала следует предоставить удобные и достаточные по площади помещения для отдыха и приема пищи.

7. Во время присутствия в производственных помещениях служащие должны держать личные вещи, например, ручки, карандаши, термометры, в карманах или сумочках, расположенных ниже талии. Наличие карманов выше талии или с наружной стороны спецодежды не допускается.

8. Не допускается контакт с пищевыми продуктами никаких лиц с явными фурункулами, язвами, инфицированными ранами или страдающих другими инфекционными или заразными болезнями, если в местном или национальном законодательстве не определено иное. Во всех медицинских книжках служащих должна содержаться правильно оформленная текущая информация. В компании должна существовать процедура, предусматривающая уведомление всеми служащими, в том числе временными служащими, обо всех важных инфекционных заболеваниях или состояниях, которыми они могут страдать или с которыми могли иметь контакт. Все порезы и царапины на открытой коже должны быть закрыты могущим быть обнаруженным пластырем из медного штейна, выпускаемым компанией, наличие которого регулярно проверяют металлоискателем.

9. От представителей персонала, не являющихся служащими компании, следует потребовать соблюдения политики компании в области гигиены/безопасности пищевых продуктов и Принципов качественной производственной практики (GMP). К числу таких лиц относятся нижеперечисленные, не ограничиваясь ими: посетители, представители регулирующих органов, представители фирм-субподрядчиков, экскурсионные группы, друзья и члены семей служащих. Посетители и субподрядчики должны, когда требуется, проходить медицинское обследование, перед посещением производственных, упаковочных, складских помещений и помещений для сырьевых материалов и предварительной подготовки.

**Раздел IV: Техническое обслуживание, направленное на обеспечение безопасности пищевых продуктов.**

A. Рабочие места должны быть расположены и должны эксплуатироваться таким образом, чтобы не допустить загрязнения и обеспечить производство безопасного и соответствующего  
законодательным требованиям продукта. Следует уделить особое внимание действиям, осуществляемым на местах, которые могут оказать потенциально неблагоприятное влияние, и принять меры, чтобы предотвратить загрязнение продукта. Границы рабочего места должны быть четко определены. Должны быть приняты меры, необходимые для защиты рабочего место от всех потенциальных контаминантов, и периодически анализировать их эффективность.

B. Структура здания:

1. Территорию, окружающую предприятие пищевой промышленности, следует поддерживать в таком состоянии, чтобы исключить возможность снижения качества пищевых продуктов. Методы поддержания территории в надлежащем состоянии включают перечисленные ниже, но не ограничиваются ими:

a. Правильное хранение оборудования на расстоянии от стен и от земли, чтобы исключить заселение его вредителями и создать условия для осмотра, обеспечивающее защиту оборудования от загрязнения и порчи. Хранение оборудования вне помещения следует свести к минимуму.

b. Удаление мусора, сорняков и высокой травы с территории, расположенной в непосредственной близости от здания.

c. Содержание дорог, дворов и автомобильных стоянок, очистка их от пыли, стоячей воды и других потенциальных контаминантов.

d. Обеспечение отвода воды с почвы, крыш и других участков.

e. Установка вне здания и поддержание в рабочем состоянии уплотнителей мокрого и/или сухого мусора или металлического лома, модулей и автосамосвалов для минимизации утечки или для ограничения такой утечки, позволяющих легко убрать контейнер и произвести очистку участка. Контейнеры или уплотнители мусора, предназначенные для сбора отходов вне здания, должны быть закрытыми и/или защищенными.

f. Должны быть приняты меры для охраны территории.

g. Вокруг территории должно быть надежное ограждение.

Все окрашенные балочные конструкции, опоры и другие структурные системы должны поддерживаться в надлежащем состоянии, позволяющем исключить или устранить осыпание осколков, хлопьев или отслаивание краски.

Следует предусмотреть достаточно места для правильного размещения оборудования и хранения материалов. Между элементами оборудования и/или конструкций должны оставаться проходы или рабочее пространство, позволяющее производить надлежащую очистку.

4. Чтобы предотвратить снижение качества сырьевых материалов или готового продукта следует установить и поддерживать в рабочем состоянии площадки для бесконтейнерной разгрузки.

5. Конструкция полов, стен и потолков должна обеспечивать условия для надлежащей очистки и поддержания их в исправном состоянии. Ниже перечислены инструкции, которые помогут Вам в этом:

а. Конструкция, отделка и обслуживание стен должны препятствовать накапливанию загрязнения и конденсата, росту плесени и облегчать процесс очистки.

б. Для облегчения очистки соединения стены/пол и углы должны иметь форму свода. Необходимо избегать образования впадин на поверхности стен и полов, чтобы в них не скапливались отложения и не создавались условия для укрытия вредителей.

c. Следует избегать использования стеклянных изделий в пределах технических сооружений, рядом с оборудованием и конструкциями. При необходимости использования стеклянных изделий должна быть введена всеобъемлющая система правил в отношении стекла.

d. Полы должны быть сконструированы таким образом, чтобы удовлетворять требования производственного процесса и выдерживать воздействие методов и средств, применяемых для очистки. Полы должны быть непроницаемыми и поддерживаться в исправном состоянии. Полы должны иметь достаточный угол наклона, для того чтобы поток воды или жидких отходов стекал в сторону пригодной канализационной системы.

e. Во всех помещениях, где производятся операции переработки по «влажной» технологии или осуществляется мойка, на полу следует установить и поддерживать в рабочем состоянии надлежащие водостоки с решетками. Все решетки с водостоков должны быть легко съемными, чтобы обеспечить очистку и контроль над состоянием водостоков. Водостоки должны быть легко доступны для очистки.

f. Следует обратить внимание на расположение оборудования и водостоков, чтобы в случае выброса материала или переливания его через край во время переработки, этот материал попадал непосредственно в водостоки, а не на пол.

g. Сточные воды не должны создавать угрозы безопасности продукта и должны удаляться от участков высокого риска. Канализационная система должна быть спроектирована таким образом и поддерживаться в таком состоянии, чтобы минимизировать риск загрязнения продукта.

h. В помещениях с полукруглыми или подвесными потолками следует обеспечить надлежащий доступ к пустотам, для облегчения их очистки и обслуживания, и проведения проверок на наличие вредителей. Конструкция, отделка и обслуживание потолков и подвесных конструкций должны препятствовать накапливанию загрязнения и конденсата, росту плесени и облегчать процесс очистки.

i. Следует своевременно обнаруживать протечки крыши и ремонтировать их.

Следует установить водопроводную арматуру, воздуховоды и трубы и поддерживать их в таком состоянии, чтобы капли или конденсат не загрязняли пищевые продукты, сырьевые материала и поверхности, контактирующие с пищей.

Во всех помещениях должно быть обеспечено достаточное освещение. Электрические лампы, элементы арматуры, окна, зеркала, материалы для застекленной крыши и другие стеклянные предметы, висящие над зоной продукта, областью продукта, ингредиентами и элементами упаковки, должны принадлежать к безопасному типу изделий, или быть защищены иным образом, чтобы не допускать разбивания. Аварийное освещение и фары вильчатого погрузчика также должны быть защищены. В тех случаях, когда полная защита неосуществима, этот факт должен учитываться системой по управлению стеклянными изделиями.

В помещениях для производства и хранения продукта должна быть обеспечена эффективная вентиляция, чтобы минимизировать запахи, дымы и пары. Установки для кондиционирования воздуха должны быть снабжены чистыми фильтрами и поддерживаться в состоянии, не допускающем развития плесени и водорослей.

а. Рециркуляционные воздуховоды нагревательных систем и систем или установок для кондиционирования воздуха должны быть снабжены очистными и контрольными люками. Вентиляторы, нагнетатели воздуха, фильтры, распределительные устройства и вентиляционные камеры должны быть внесены в График объектов, подлежащих профилактическому ремонту, во избежание развития в них плесени или насекомых или накапливания посторонних веществ.

b. окна и потолочная крыша должны быть неоткрывающимися. В тех случаях, когда окна и двери должны быть открытыми для вентиляции, в проеме должна быть установлена сетка, препятствующая проникновению насекомых.

c. Над оборудованием для работы с сухими порошкообразными материалами должны быть установлены пылеуловители.

9. Расположение, очистка и эксплуатация вентиляторов и другого воздуходувного оборудования должно быть таким, чтобы они не вызывали загрязнения сырьевых материалов, незавершенного продукта, готовых пищевых продуктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с пищей.

10. Конструкция здания должна предусматривать необходимые заграждения для эффективной защиты от птиц, животных, паразитов и насекомых, и на отдел технического обслуживания должна быть возложена ответственность за устранение трещин и щелей, а также других возможных укрытий насекомых или грызунов. В случае если наружные двери в помещения, где производится подготовка, переработка, упаковка и хранение сырьевых материалов, остаются открытыми, следует принять необходимые меры, предотвращающие проникновение вредителей. Двери в такие посещения должны плотно закрываться или быть надежно защищенными.

11. На отдел технического обслуживания должна быть возложена ответственность за предупреждение и систематическое устранение просачивания и избыточной смазки. В тех случаях, когда над зоной продукта установлены электроприводы, или ленты конвейера расположены на разных уровнях, пересекаясь или параллельно друг другу, должны быть также изготовлены и установлены водосточные баки.

12. Различные операции должны быть в надлежащей и обоснованной степени изолированы; при этом следует учитывать направления передвижения продукта, природу материалов, оборудование, персонал, направление потоков воздуха, качество воздуха и обслуживание. Такая изоляция может быть достигнута благодаря использованию воздушных завес, перегородок, дверей и/или других ограничительных систем. Технологический маршрут от приемки до отгрузки должен быть организован таким образом, чтобы не допустить загрязнения продукт; при этом операции с высоким риском загрязнения должны быть эффективно изолированы от операций с низким риском, чтобы минимизировать риск перекрестного загрязнения продуктов. Помещения, предназначенные для мойки посуды и поддонов, и для очистки предметов общего назначения, должны быть надлежащим образом изолированы, где это требуется, от производственных операций.

13. Для каждого объекта должны быть разработаны проектно- конструкторские стандарты, распространяющиеся на все ремонтные работы, изменения и модификации конструкции, для снижения потенциала загрязнения или укрытия вредителей и для облегчения очистки.

С. Оборудование:

1. Конструкция всех элементов оборудования и принадлежностей, имеющихся на предприятии, материалы, из которых они изготовлены и качество изготовления, должны обеспечивать их достаточную очистку и поддержание их в надлежащем состоянии. Во всех случаях, когда это возможно и осуществимо, оборудование должно быть одобрено организациями, правомочных осуществлять сертификацию.

2. Временные материалы, например, ленты, шнуры, веревки, картон и пластмассы не должны применяться для текущего ремонта. Если эти материалы должны быть использованы для неотложного ремонта, на них должна быть указана дата установки с последующей как можно более срочной заменой на надлежащие материалы для текущего ремонта.

3. Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, и не должны быть поражены коррозией.

4. Швы на поверхностях, контактирующих с пищей, должны быть гладко сварены, где это необходимо. Точечные и прихваточные сварные швы недопустимы.

5. Проектно-конструкторское решение всех конвейерных систем и систем переработки ингредиентов, продукта и элементов упаковки, включая магистральные системы, должно обеспечивать условия для надлежащей очистки и контроля.

6. Не разрешается использовать деревянное оборудование для переработки для контакта с открытыми сырьевыми материалами, незавершенным или нерасфасованным готовым продуктом.

7. На всем оборудовании, предназначенном для стерилизации, пастеризации или предотвращения роста патогенных микроорганизмов другим образом, должно быть установлено контрольно-регулирующее оборудование, термометры или другие инструменты для измерения температуры, которые следует в плановом порядке выверять. Такая калибровка должна быть установлена по эталону, являющемуся национальным стандартом. Кроме того, термометры должны быть установлены внутри холодильных и морозильных камер и других термостатируемых складских помещений.

8. Должен регулярно проводиться непрерывный мониторинг систем терморегуляции, результаты которого должны быть надлежащим образом документированы и легко доступны. Также должны применяться механические системы мониторинга, включающие предупредительный сигнал при превышении предельной температуры.

9. Сжатый воздух, используемый в процессах переработки, должен быть надлежащим образом отфильтрован от частиц размером 50 микрон и крупнее, и не должен содержать загрязнения, масел и воды. Ловушки и/или фильтры следует регулярно проверять и/или менять.

10. В машинах для переработки пищи должна применяться только смазка пищевых сортов. Все подобные смазывающие вещества должны быть полностью изолированы и должны храниться в специально отведенном и защищенном помещении. После обслуживания оборудования избыток смазки следует удалять.

11. Недопустимо отслаивание краски на оборудовании или избыточное ржавление, выходящее за пределы нормального слабого окисления низкоуглеродистой стали или черных металлов.

12. Тележки для хлебопекарных форм, тележки, снабженные насосами(?), вильчатые погрузчики и другие транспортные средства должны поддерживаться в состоянии, исключающем снижение качества перевозимых на них продуктов.

13. Все конвейерные ленты, изготовленные из немоющихся материалов и контактирующие с продуктом, должны храниться в беспыльных условиях, завернутыми в полиэтилен или аналогичное гигиеничное покрытие. Все загрязненные при использовании конвейерные ленты следует своевременно забраковать и не хранить для дальнейшего использования.

14. На складах, предназначенных для хранения запасных деталей, следует хранить только чистые запасные детали и оборудование.

D. Коммуникации

1. На всех предприятиях должны использоваться одобренные источники снабжения питьевой водой. При использовании подземной колодезной воды, периодичность отбора образцов воды для анализа должна удовлетворять требованиям правил, установленных местными органами здравоохранения, и правительственным законам. Требуемая документация должна быть всегда легкодоступна.

2. Качество воды, пара или льда, контактирующих с пищей, не должно представлять риска для безопасности продукта, и должно подвергаться регулярным проверкам. Химические вещества, предназначенные для обработки котлов, должны быть одобрены для контакта с пищевыми продуктами, если образующийся пар входит в прямой контакт с пищей.

3. Конструкция и содержание водопровода и водопроводного оборудования должно исключать обратное сифонирование и/или обратное течение воды.

4. Канализационная система должна быть достаточной и соответствующей процессу и должна поддерживаться в состоянии, исключающей прямое или косвенное загрязнение пищи.

5. Во всех туалетах, кранах для мытья рук и комнатах для переодевания должна быть всегда доступна холодная и горячая проточная вода. Должны быть предусмотрены также смесители для регулировки температуры воды. В производственных помещениях рекомендуется установить автоматические смесители для воды с инфракрасной сенсорной системой или с ножным или коленным переключением. Двери из туалетов не должны открываться непосредственно в производственные, упаковочные или складские помещения.

**V. Методы очистки.**

A. Мероприятия по очистке должны проводиться таким образом, чтобы исключить загрязнение материалов и продуктов. При очистке и замене осветительной арматуры следует принять меры к тому, чтобы минимизировать потенциал загрязнения продукта.

B. Для очистки следует использовать только чистящие вещества и дезинфицирующие средства, разрешенные для очистки поверхностей, контактирующих с пищей. Периодически следует проводить проверки, подтверждающие, что концентрация химикатов, предназначенных для безразборной очистки и других чистящих средств, соответствует инструкциям, помещенным на тарной этикетке.

C. До и после использования чистящие и дезинфицирующие средства, снабженные надлежащими этикетками, должны храниться закрытом на замок шкафу, вне производственных помещений и складов пищевых продуктов.

D. Следует приобрести и оборудования и инструменты для очистки, которые должны быть легко доступными. Условия хранения и содержания оборудования для очистки должны быть такими, чтобы исключить загрязнение пищи и пищевого оборудования.

E. Определения видов очистки:

1. «Глубокая очистка»

а. Обязанность за проведение «глубокой очистки» должна быть возложена на соответствующий отдел, который должен осуществлять ее в соответствии с Основной программой очистки, или равноценной программой.

b. Использование воздушных рукавов допускается только для очистки труднодоступного оборудования и в рамках мероприятий глубокой очистки.

c. Все процедуры очистки должны выполняться в соответствии с применимыми законодательными актами и предписаниями и с официально утвержденными методами очистки обор сования. При проведении очистки в соответствии с местными и национальными законодательными актами и предписаниями и соблюдении техники безопасности следует снять защитную, цокольную и другие панели для проверки и очистки внутренних узлов и деталей, в соответствии с Основной программой очистки. После проверки и очистки внутренних узлов и деталей оборудование, защитную, цокольную и другие панели следует установить обратно.

d. Должен быть составлен график глубокой очистки оборудования и вспомогательных конструкций, например, осветительного оборудования, труб, конструкционных элементов, вентиляционных решеток и т.д., согласованный с Основной программой очистки, чтобы не допустить развития насекомых и плесени и скопления мусора.

2. Ежедневная «Уборка или косметическая очистка» должна быть вменена в обязанность соответствующих цехов и отделов, и должна проводиться для того чтобы обеспечить хорошее состояние рабочих и вспомогательных помещений в течение рабочего дня. Условия проведения таких мероприятий должны исключать загрязнение.

При проведении косметической очистки помещений, в которых проводятся работы по «влажной технологии», использование горячей воды следует ограничить, и при очистке следует принять меры к тому, чтобы исключить загрязнение сырьевых материалов и оборудования для переработки незавершенного продукта при прямом контакте, а также каплями воды и водяной пыли.

3. Очистка в рамках технического обслуживания и текущего ремонта.

a. Неопломбированные электрощитки следует очищать и/или проверять их состояние один раз в 4 недели.

b. Обрезки и отходы, оставшиеся после ремонта или реконструкции следует своевременно удалять. Следует уделить особое внимание полной и точной отчетности за гайки, болты, шайбы, куски проволоки, сварочные электроды и другие мелкие предметы, которые могут загрязнить продукт.

c. Следует своевременно удалять с оборудования жир и избыток смазки.

d. В зоне продукта следует пользоваться только чистыми инструментами и обтирочным материалом. Представители персонала, занятые в техническом обслуживании, при работе в зоне продукта или на аналогичном оборудовании должны соблюдать надлежащую гигиену. Следует запретить использование чистящих принадлежностей, после которых может остаться мелкий мусор в зоне или области продукта, за исключением тех случаев, когда это абсолютно необходимо; а таких случаях после использования таких принадлежностей следует убеждаться в отсутствии мелкого мусора, который может загрязнить продукт. К таким принадлежностям относятся металлические щетки, ерши, чистящие губки и т.д.

e. В график профилактического ремонта и очистки должны быть включены вильчатые погрузчики, ручные домкраты и аналогичное оборудование.

F. Очистка оборудования и посуды.

1. Очистку поверхностей и посуды, контактирующих с пищей, следует проводить регулярно, а также по мере необходимости, чтобы удалить с них остатки пищи и поддерживать хороший внешний вид. Поверхности, контактирующие с пищей, и механизмы, требующие дезинфекции, следует очищать и дезинфицировать с последующей проверкой надлежащего уничтожения патогенных микроорганизмов. Поверхности, не контактирующие с пищей, тоже следует очищать как регулярно, так и по мере необходимости, удаляя с них остатки пищи и поддерживая хороший внешний вид.

2. Для того чтобы исключить микробиологическое заражение, оборудование и посуду следует очищать и дезинфицировать в соответствии с заранее установленным графиком.

3. Посуду и промежуточную тару следует мыть после использования (или по мере необходимости) и хранить в перевернутом состоянии выше уровня пола.

4. Котлы, поддоны и другие основные зоны продукта следует мыть достаточно часто для того, чтобы предотвратить перенос на них частиц углерода с продуктов. Во избежание возможного попадания примесей в продукты котлы следует хранить в перевернутом состоянии.

5. Санитарные поддоны и тележки следует очищать и поддерживать в состоянии, исключающем снижение качества продукта.

6. Для очистки поверхностей, контактирующих с пищей (зон продукта) и элементов конструкции (областей продукта) следует использовать отдельные чистящие принадлежности. Ни при каких обстоятельствах чистящие принадлежности, применявшиеся для очистки туалетов, сантехники или напольных водостоков, не должны использоваться для очистки объектов, имеющих иное назначение. Следует надлежащим образом (цветной маркировкой) идентифицировать и разделить чистящие принадлежности в зависимости от их назначения. Все принадлежности для очистки должны быть очищены после использования и должны храниться в надлежащих условиях.

**Условия неудовлетворительной оценки.**

В соответствии с нормами IAB оценка «Неудовлетворительно» ставится в тех случаях, когда при проведении аудиторской проверки по одному или нескольким пунктам выявлены нарушения следующих типов:

Существует непосредственная опасность для безопасности продукта.

Программы безопасности пищевых продуктов отсутствуют или недостаточны настолько, что не удовлетворяют Принципам качественной производственной практики (GMP).

Качество пищевых продуктов снижено в связи с тем, что:

a. Они содержат добавленные ядовитые или вредные вещества;

b. Они полностью или частично состоят из отбросов, испорченных или сгнивших веществ или непригодны для использования в пищу по любым другим причинам;

c. Они были приготовлены, упакованы или выдерживались в антисанитарных условиях, в связи с чем могли быть загрязнены отбросами или могли стать вредными для здоровья.

IV. Выявлено нарушение Принципов качественной производственной практики (GMP), представляющее собой непосредственную угрозу для безопасности продукта.

V. Выявлено нарушение местных или национальных предписаний, касающихся пестицидов, представляющее собой серьезное отступление от предписаний или представляющее собой непосредственную угрозу для безопасности продукта.

Ниже перечислены некоторые наиболее распространенные обстоятельства, влекущие за собой неудовлетворительную оценку. Перечисленные ниже обстоятельства являются лишь примерами обстоятельств, заслуживающих неудовлетворительной оценки, и данный список никоим образом не является полным. Сходные проблемы, не указанные конкретно, будут рассматриваться аудитором с учетом существующих условий и во всех случаях подлежат повторному рассмотрению представителями руководства компании AIB International.