



# УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



**Лекції № 9-10**  
**Проф. Стрікаленко Т.В.**



## Основні питання:

- 1. Особливості змісту та використання Методичних рекомендацій «Оптимізація виробничого контролю на підприємствах по обробці і розливу фасованих вод» як передумови впровадження НАССР**
- 2. Впровадження системи управління якістю води на виконавчому рівні. Загальні положення. Вимоги до підприємства і санітарно-гігієнічного нагляду за роботою підприємств, що виробляють ФПВ (продовження)**

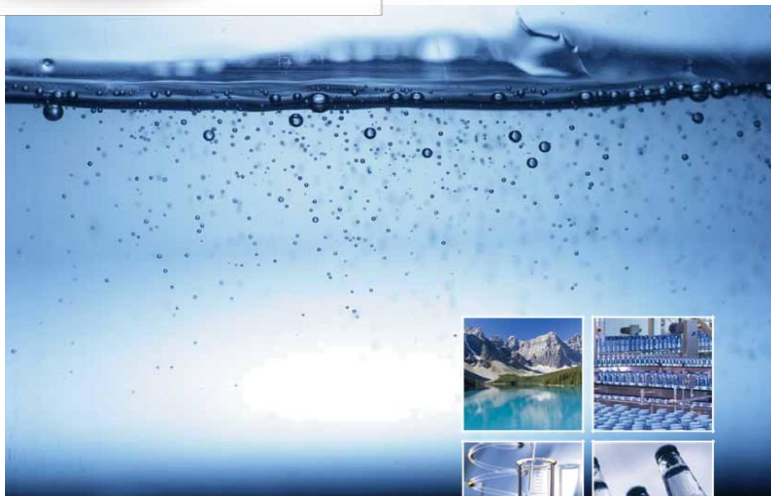


# СКЛАДОВІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

- **Управління безпечністю харчових продуктів виробництвом**  
**(GHP, GMP, HACCP)**

**Управління якістю управління**  
**ISO 9000-22000**

**Стратегія управління**  
**(TQM, TQMS)**



**Guide to  
Good Hygienic  
Practices  
for Packaged Water  
In Europe**



**В основі**

- \*Кодекс з гігієнічної практики для фасованих/ запованих питних вод САС/РСП 48-2001
- \*Регламент ЕС 852/2004 по гігієні харчових продуктів
- \*Основні принципи харчової гігієни САС/РСП 4-2003

Це КЕРІВНИЦТВО (2012 р) **не виключає і навіть рекомендує використання його для підготовки** національних Керівництв Асоціаціями виробників фасованої води, продуктів харчування і напоїв



# **ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПО ОБРОБЦІ І РОЗЛИВУ ФАСОВАНИХ ВОД**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (Україна, 2015р)**

## **Вступ**

- 1. Область поширення і використання, визначення**
- 2. Підприємство: будова і обладнання**
- 3. Підприємство: контроль за операціями**
- 4. Підприємство: утримання і санітарія**
- 5. Підприємство: персональна гігієна**
- 6. Зберігання і транспортування води. Інформація  
для споживачів**
- 7. Навчання**
  - Додатки (1-7)**
  - Література**



# ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПО ОБРОБЦІ І РОЗЛИВУ ФАСОВАНИХ ВОД МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (Україна, 2015р)

## 4. Підприємство: утримання і санітарія

**МЕТА:** Дотримання необхідного/регламентованого санітарно-епідеміологічного режиму при виробництві фасованих питних вод

**ОБГРУНТУВАННЯ:** Забезпечити безперервний ефективний контроль ризиків, інших неспецифічних чинників, що здатні ініціювати забруднення продукції підприємства (у тому числі – фасованих мінеральних та питних вод)



## **СКЛАДОВІ НЕОБХІДНОГО САНІТАРНО-ПРОТИЕПІДЕМІЧНОГО РЕЖИМУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФПВ**

- **Вологе прибирання виробничих приміщень – після кожної зміни**
- **Вологе прибирання побутових приміщень – 2 рази на день**
- **Знезаражування об'єктів навколишнього середовища (повітря, стіни, стеля тощо) у виробничих приміщеннях – УФ-опромінюючими лампами (4Вт на 1м<sup>3</sup> – 2-3 години або 2-2.5Вт на 1м<sup>3</sup> – 6-8 годин на добу)**
- **У цих приміщеннях – загально обмінна приточно-витяжна вентиляція, додатково обладнана бактерицидними фільтрами**



# **ГРАФІК санітарного оброблення об'єктів підприємства має МІСТИТИ:**

- **Об'єкт санітарного оброблення/мийки**
- **Відповідальний за проведення/виконання цієї операції**
- **Періодичність санітарного оброблення/мийки**
- **Застосовувані реагенти та їх концентрації**

## **Примітки:**

- **Реагенти готують працівники лабораторії**
- **Реагенти слід замінювати кожні 6 місяців**
- **Зберігати реагенти необхідно лише в спеціально призначеному місці**

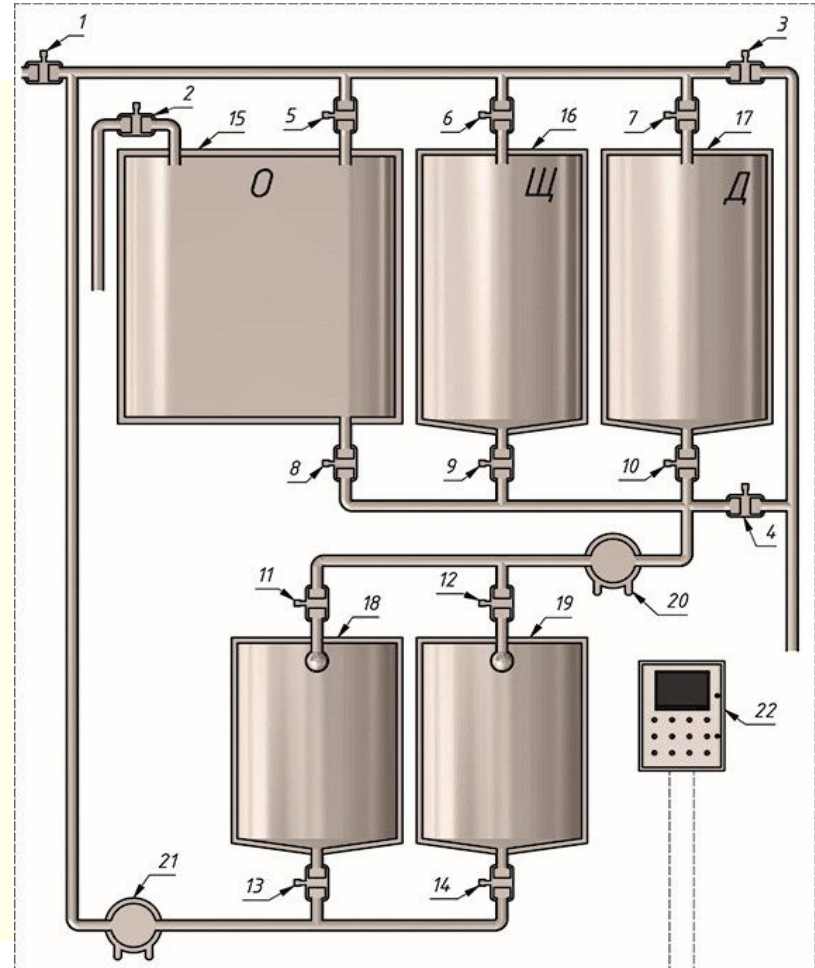




# CIP- МИЙКА

## Cleaning In Place

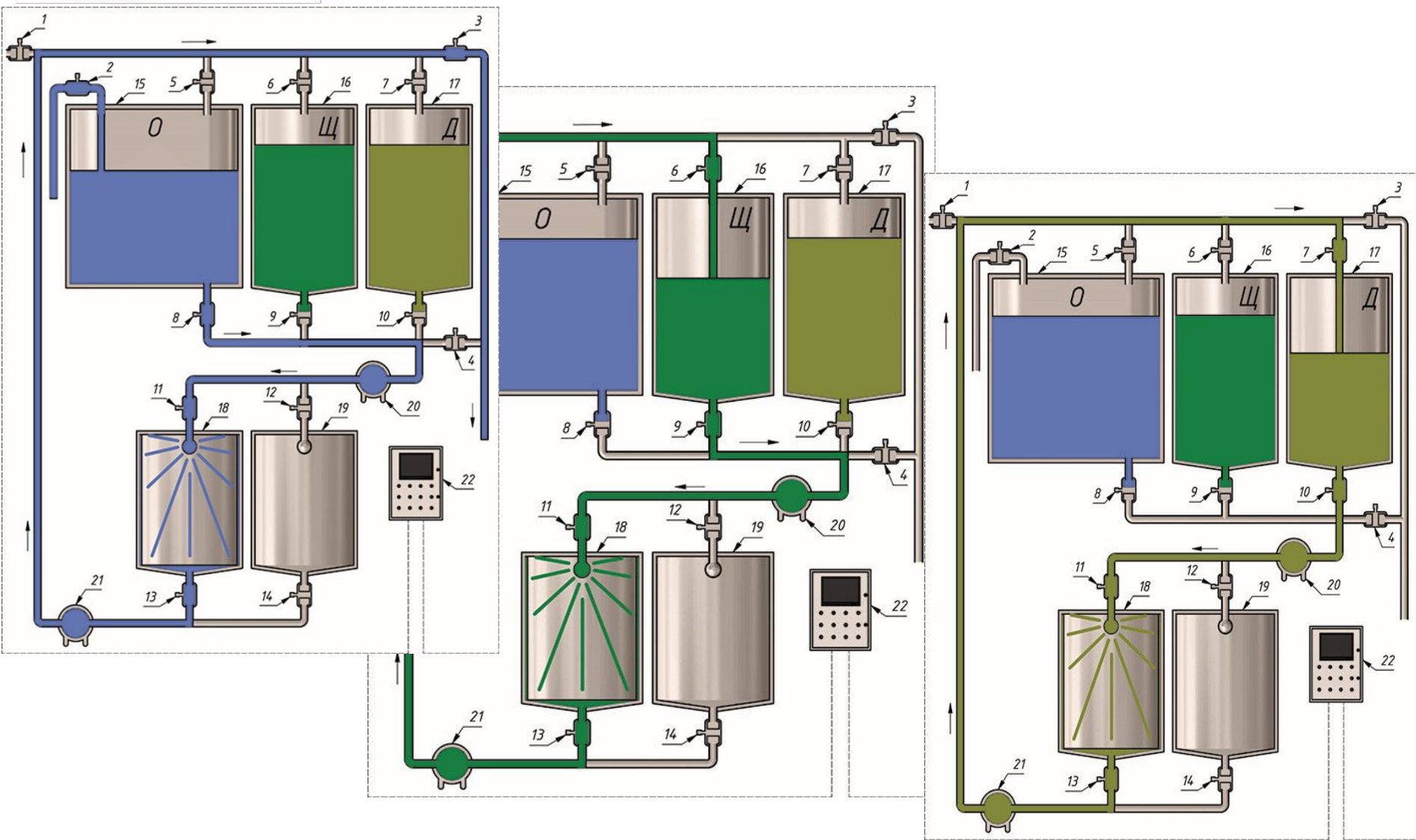
**CIP** – це станція, що складається з ємкостей різного призначення і типу, призначених для вимивання залишків продуктів, промивки і дезінфекції, не розбірних, для оброблення важко доступних місць, - таких як труби і закриті ємкості, промити які безпосередньо «руками» неможливо через їх конструктивні особливості





# СІП- МИЙКА

## Cleaning *In Place*





## **Санітарно-гігієнічне оброблення на підприємстві, що виробляє ФПВ**

**Результати мийки залежать від наступних перемінних:**

- Концентрації миючого засобу у розчині
- Ступеню механічної дії
- Терміну оброблення (час)
- Температури розчину миючого засобу

**Універсальних миючих засобів не існує!**



## Санітарно-гігієнічне оброблення на підприємстві, що виробляє ФПВ

### Вимоги до миючих засобів:

- Гарна проникна та змочуюча здатність
- Висока диспергуюча здатність до видалення забруднюючих речовин (без повторного відкладення)
- Відсутність корозійної активності
- Здатність регулювати твердість води
- Легка змийність

**Універсальних миючих засобів не існує!**



## Санітарно-гігієнічне оброблення на підприємстві, що виробляє ФПВ

### Результати дезінфекції визначають:

- Ретельність змиву миючого засобу
- Концентрація використовуваного засобу для дезінфекції
- Експозиція (термін, час) активної дії засобу для дезінфекції
- Температура використовуваного розчину засобу для дезінфекції

**Універсальних засобів дезінфекції не існує!**



# ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ДОКУМЕНТІВ ДЛЯ ПФПВ В КРАЇНАХ СНД

## ДОДАТКИ (Росія, 2011р)

- 1.Періодичність виконання санітарно-бактеріологічного дослідження води і санітарного стану виробництва –
  - перед розливом, через 5 діб зберігання ФПВ, через місяць зберігання ФПВ
- 2.Методика санітарно-бактеріологічного контролю ємностей та засобів для їх укупорювання :
  - 1 раз на тиждень – разові ємності: ЗЧМ  $\leq$  2 БУО/мл ; багаторазові ємності – 2 рази на тиждень; засоби для їх укупорювання – 1 раз на місяць, ЗЧМ  $\leq$  2 БУО/мл
- 3.Санітарно-бактеріологічний контроль методом дослідження змивів:
  - руки – до роботи і під час роботи (лише після санітарного оброблення!!!)



# ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПО ОБРОБЦІ І РОЗЛИВУ ФАСОВАНИХ ВОД

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (Україна, 2015р)

### 5. Підприємство: особиста гігієна

**МЕТА:** Мінімізація вірогідності забруднення продукції – фасованої питної води – працівниками підприємства, що виробляє фасовані питні води

**ОБГРУНТУВАННЯ:** Працівники підприємства, що не дотримуються правил особистої гігієни, техніки безпеки і виробничої санітарії, є потенційним джерелом забруднення продукції підприємства (у тому числі – фасованих мінеральних та питних вод)





# ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПО ОБРОБЦІ І РОЗЛИВУ ФАСОВАНИХ ВОД

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (Україна, 2015р)

### 6. Зберігання і транспортування фасованої продукції. Інформація для споживачів

**МЕТА:** Забезпечити необхідну якість готової продукції – фасованої питної води – до її придбання споживачем. Споживач має право на отримання правдивої інформації щодо продукту, який він придбав

**ОБГРУНТУВАННЯ:** Споживчі якості фасованої питної води при неправильному зберіганні і транспортуванні можуть суттєво змінитись. Недостатня інформація для споживачів може призвести до помилок у зберіганні чи споживанні, до захворювань – навіть тоді, коли на усіх стадіях виробництва здійснювались необхідні і достатні заходи гігієнічного контролю





# ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПО ОБРОБЦІ І РОЗЛИВУ ФАСОВАНИХ ВОД

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (Україна, 2015р)

### 7. Навчання

**МЕТА:** Персонал, що задіяний на основних виробничих операціях і той, що потенційно може мати прямий чи непрямий контакт з водою, що надходить на розлив і по усій лінії розливу, має проходити навчання з питань харчової гігієни на рівні, не меншому, ніж вимоги до операцій, які він виконує

**ОБГРУНТУВАННЯ:** Навчання має вирішальне значення у системі гігієни виробництва продуктів харчування, так само, як і у системі управління виробництвом продуктів харчування. Неадекватне і недостатнє навчання (інструктаж) усього персоналу являє потенційну загрозу для продукції, її придатності для використання та, зрештою, до роботи усього підприємства харчової галузі.

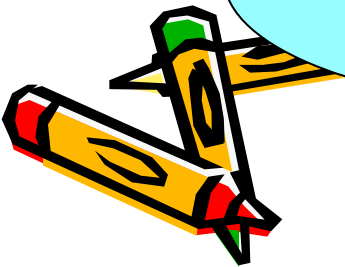
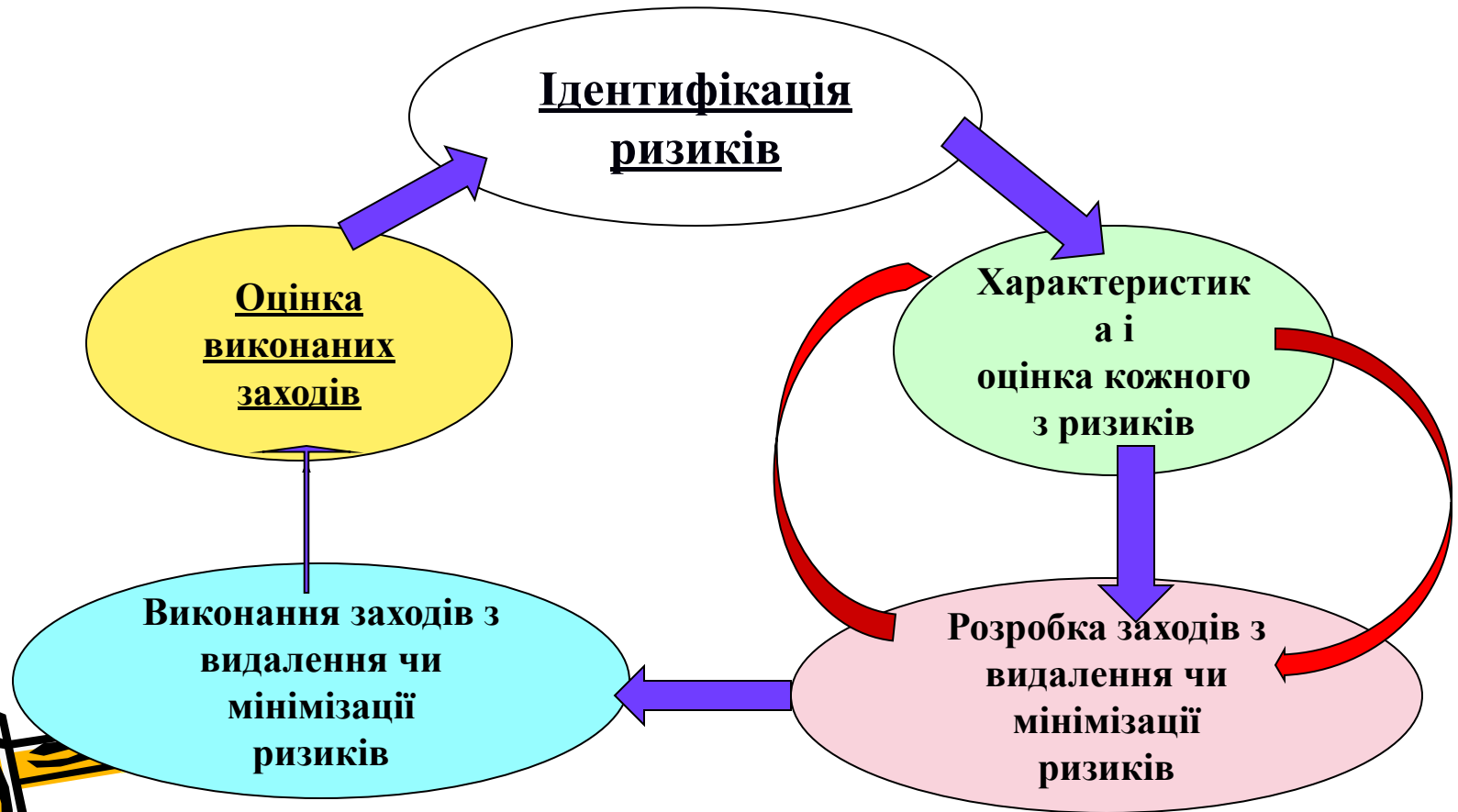


## **Оцінка якості та рівня навчання має враховувати такі чинники:**

- **Особливості продукції, її здатність підтримувати ріст мікроорганізмів, у тому числі – патогенних,**
- **Методи оброблення та фасування/пакування готової продукції, включаючи вірогідність її забруднення фізичними, хімічними чи біологічними забруднювачами**
- **Умови, у яких готова продукція має і буде зберігатись**
- **Очікуваний/регламентований термін часу до споживання готової продукції підприємства**

# УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ І РИЗИКИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПИТНИХ ВОД

(з гігієнічних позицій концепції ВООЗ, 2011)





**ВОДА – СПРАВА КОМПЕТЕНТНИХ!**