## *Политика в области качества и безопасности продукции*

***Цель – стабильное обеспечение качества и безопасности продукции, удовлетворяющей требованиям и ожиданиям потребителей, соответствующей требованиям Российского законодательства, требований корпоративных и международных стандартов в области качества и пищевой безопасности***

# *Документация*

- **Политика** – это основные направления и цели организации в области качества и безопасности продукции (политика по качеству) и по отношению к своей экологической результативности (по экологии).
- **Процедуры** - установленный способ осуществления деятельности или процесса.
- **Рабочие указания** – последовательность действий, которые необходимо совершить для достижения определенного результата.
- **Рабочие инструкции** – последовательность действий, которые необходимо выполнить при работе.

- *Политика в области качества и безопасности продукции*

  *Каждый сотрудник обязан:*

  *- выполнять свои обязанности в соответствии с должностными инструкциями*

  *- производить продукцию на основе рецептур и спецификаций*

  *- работать в соответствии с документами системы качества и безопасности продукции*

  *- поддерживать функционирование и постоянное улучшение СМК и пищевой безопасности продукции.*

# GMP

- Хорошая производственная практика

## *GMP- Личная гигиена. Контроль здоровья*

*Для предотвращения заражения продукции и работников патогенными микроорганизмами, предающимися через пищевые продукты*

***Медосмотр***

***При приеме на работу***

***1 раз в год***

# GMP- Личная гигиена. Контроль здоровья

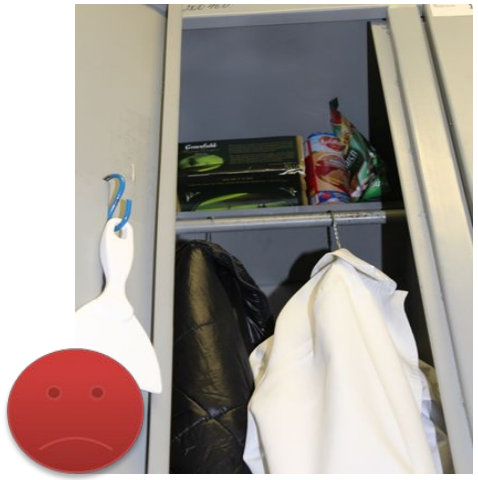
- рвота
- лихорадка
- диарея
- Открытые повреждения
- язвы
- фурункулы

Сообщить руководителю

Обратится в медпункт

# GMP- Личная гигиена

- Содержите личные запирающиеся шкафчики в чистоте и порядке.



**ЗАПРЕЩЕНО хранение в шкафчиках:**

**- спецодежды с личной одеждой в одном шкафу; грязной спецодежды**

**- продуктов питания ( включая чай,кофе)**

**- рабочих перчаток, уборочного инвентаря**

# GMP- Личная гигиена

- Вход в зону **GMP** разрешен
- только в санитарной одежде
- и обуви
- Сначала надевайте шапочку**,**
- полностью закрыв волосы и
- уши**,** затем халат/костюм**.**
- Выходить на улицу в спецодежде
- ЗАПРЕЩЕНО
- ***(****исключение-эвакуация****,*** *выходим на точку*
- *сбора в спецодежде и спецобуви****)***

# GMP- Личная гигиена

**Мойте и дезинфицируйте руки:**

- Перед началом работы, после каждого перерыва
- При входе в производственную зону
- После прикосновений к лицу
- После посещения туалета
- После загрязняющей работы
- После курения и приема пищи

# GMP- Личная гигиена

- 6 шагов : Как правильно мыть руки

1. **Намочите руки теплой водой ( Т воды должна быть не менее 32 С)**

**2. Отдозируйте на руки мыло-пену « Tork ультра мягкое»**

**3. Трите ладонью о ладонь, ладонью о тыльную сторону, промойте внутренние поверхности пальцев**

- **4. Ополосните руки**

  **теплой водой**

**5. Вытрите руки бумажным полотенцем или высушите под струей воздуха из сушильного аппарата**

# GMP- Личная гигиена

- В зоне GMP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- * носить ювелирные украшения

# *GMP- Личная гигиена*

- В зоне GMP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- * проносить личные вещи
- (сумки, пакеты, косметику, таблетки и т.п)

- * пользоваться мобильным телефоном

## *GMP- Личная гигиена*

- В зоне GMP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- *принимать и хранить пищу, напитки;
- жевать жевательную резинку, конфеты, семечки и т.п

- *держать во рту зубочистки, спички; за ушами сигареты, карандаши

## *GMP- Личная гигиена*

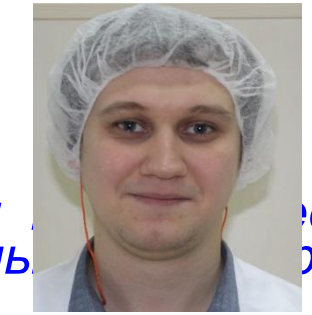
- В зоне GMP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
- *носить различные предметы
- (ручки, фонари, пропуск и т.д) выше пояса. *В нижнем кармане разрешается носить только предметы необходимые для работы, закрыв карман на кнопки*

- * использовать скрепки, степлер, замазку, карандаши

# *GMP- Личная гигиена*

- *Девушкам нельзя носить накладные, наращённые накрашенные  ногти, ресницы
- Заколки для волос должны быть не менее 5 см

- *Мужчины должны быть гладковыбритые или носить специальную сетку



- *Мелкие порезы, ссадины необходим ать синим ( метализированны ем)*

# *GMP- Личная гигиена*

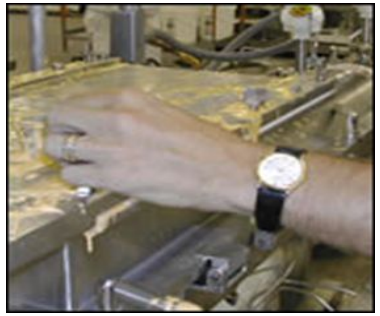
- при работе с продуктом ***НЕЛЬЗЯ:***

- -чихать и кашлять над открытым продуктом
- -касаться лица, потирать лоб
- -помещать пальцы в рот, нос и уши

- Мелкие порезы, ссадины на руках необходимо заклеивать синим ( метализированным пластырем)

# мини-тест

- Кто из этих сотрудников нарушает правила гигиены и индивидуального поведения на рабочем месте?



- 1

3

-
- 4

# GMP- Гигиена завода. Инвентарь

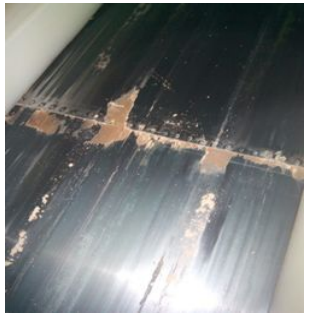
- Для исключения перекрестного загрязнения оборудования существует цветовая маркировка инвентаря.
  - *Инвентарь для уборки поверхностей, которые контактируют с продуктом*

Белый для линий Йенсен, К4, WD, Астед

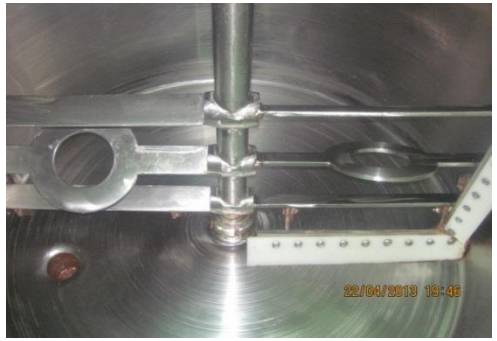
Белый с заводской маркировкой «Биндлер 1»

Желтый для Барлайн (в сырой зоне)

Серый для Барлайн



Фиолетовый для МЗ



# GMP- Гигиена завода. Инвентарь

- *Инвентарь для уборки поверхностей, которые **не контактируют** с продуктом*

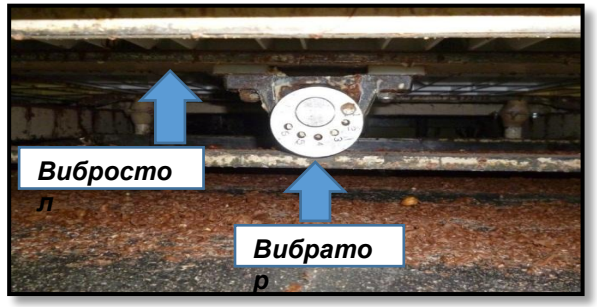
Синий для линий Йенсен, К4, WD, Астед

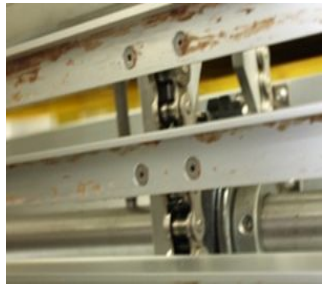
Синий с заводской маркировкой «Биндлер 1»

Желтый с коричневой маркировкой для Барлайн (в сырой зоне)

Коричневый для Барлайн

Зеленый для МЗ



# GMP- Гигиена завода. Инвентарь

- *Инвентарь для уборки просыпаний, протечек с **пола***

Красный для линий Йенсен, К4, WD, Астед

Красный с заводской маркировкой «Биндлер 1»

Желтый с черной маркировкой для Барлайн (в сырой зоне)

Черный для Барлайн

Оранжевый для МЗ

## *GMP- Гигиена завода. Инвентарь*

- Перед использованием необходимо проверить инвентарь на пригодность.
- **Запрещено**
- пользоваться грязным,
- надломанным,
- треснутым инветарем

# *GMP- Гигиена завода. Инвентарь*

- Уборочный инвентарь моется при помощи моющих средств в специальных раковинах соблюдая последовательность:
  - *Инвентарь, для контакта с продуктом*
    - *(белый, фиолетовый, серый).*
  - *Инвентарь, для не контакта с продуктом*
    - *(синий, зеленый, коричневый).*
- Инвентарь для просыпаний с пола моется в отдельных раковинах

# GMP- Гигиена завода. Моющие средства

- Моющие средства можно брать только через дозирующие станции.

- Канистры с моющими и дезинфицирующими средствами должны находиться в специальных ящиках под замком.

# *GMP- Гигиена завода*

- ***Белая салфетка-*** для уборки
- любых поверхностей,
- **НО!**

- Салфетки одноразовые- хранению и стир
  подлежат

# GMP- Гигиена завода.

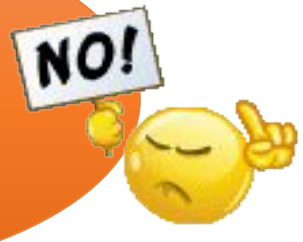
## Обращение с отходами

- 

Возвратные отходы ( ВО)
( продукт на переработку)

Отходы, могут содержать риск (продукт на расследование)

Санитарные отходы (СО)
( продукт на утилизацию)



## *GMP- Гигиена завода*

- Контейнеры после освобождения от
- возвратных отходов (**ВО**), санитарного брака (**СО**)
- должны быть тщательно вымыты, высушены и закрыты крышкой.
- **Запрещено**
- использовать надколотые, треснутые короба

# *GMP- Гигиена завода. Мойка оборудования*

- Для предотвращения перекрестного загрязнения во время мойки форматных частей Запрещено одновременно:

- Мыть оборудование и сливать поломоечные машины

- Мыть оборудование с участков разного аллергенного профиля

# HACCP

- АНАЛИЗ
- РИСКОВ И
- КРИТИЧЕСКИЕ
- КОНТРОЛЬНЫЕ
- ТОЧКИ

# HACCP

Система HACCP предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции.

HACCP не может существовать сам по себе, это лишь малая часть общей программы продовольственной безопасности Компании.

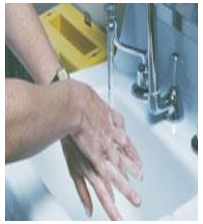
HACCP опирается и базируется на обязательные предварительные программы

Предварительные программы - это основа управления пищевой безопасностью

# НАССР

- ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

- Соблюдение правил санитарии на производстве
- Борьба с вредителями
- РУ по стеклянным предметам в производстве
- Входной контроль сырья и упаковочных материалов
- Управление несоответствующей продукцией
- Контроль процесса производства (проводить контроль и записывать в
- соответствии с рабочими указаниями)
- Прослеживаемость (фиксировать все данные в соответствии
- с рабочими указаниями)
- **Необходимо выполнять требования всех проце**
- **тщательно заполнять всю соответствующую**
- **документацию**



# HACCP

## Специальная предварительная программа

- Точка процесса, которая должна ***строго выполняться и контролироваться*** для того, чтобы предотвратить, устранить или снизить угрозу опасности продукта
- sPP01-добавление сенситивного ингридиента в процесс после этапа уничтожения
- sPP02- обработка входящей колодезной воды
- sPP03- маркировка аллергенов на потребительской упаковке
- sPP04- металл детектор

# HACCP

## Виды рисков/опасностей

- Биологические
- патогенные микроорганизмы
- Химические
- микотоксины, антибиотики, пищевые
- аллергены, пестициды, сульфиты
- Физические
- посторонние попадания (стекло, металл,...)

# HACCP

## Виды рисков/опасностей

- Биологическая опасность
- Механизм контроля ККТ1 (sPP)
- Контрольный механизм – получение от поставщика сертификата анализа на каждую партию и тестирование на присутствие патогенных микроорганизмов (сальмонелла)

- Возможность внесения в продукт патогенных микроорганизмов человеком контролируется соблюдением правил GMP (личная гигиена, гигиена завода, гигиена продукта)

# HACCP

## Виды рисков/опасностей

- Химическая опасность
- Механизм контроля
- Использование документально зафиксированного процесса очистки оборудования для удаления видимых
- остатков продукта со всех
- соприкасающихся с продуктом
- поверхностей

# HACCP

## Виды рисков/опасностей

- Физические опасности
  Механизм контроля - ППП
- Контроль сит, магнитов
- Металлоконтроль
- РУ Стеклянные предметы в производстве
- GMP
- Борьба с вредителями

# HACCP

## Пищевые аллергены

Что такое аллергия?

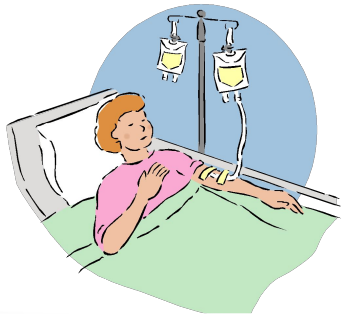
- Патологическое состояние организма, характеризующееся повышенной чувствительностью к воздействию различных факторов (микроорганизмы, различные химические вещества, растения и продукты их жизнедеятельности, пищевые продукты, минеральные вещества и др.), носящих названия аллергены
- Аллергия может стать причиной различного рода заболеваний, а порой даже смерти
- Аллергическая реакция может быть вызвана даже самыми незначительными следами аллергена

Любое количество аллергена небезопасно !

# HACCP

## • *Пищевые аллергены*

Симптомы пищевой аллергии могут быть разнообразными:



- Пищеварительными - боли в животе, рвота, понос

- Дыхательными - ринит, конъюнктивит, бронхоспазм
- Кожными - зуд, крапивница, отек

# Пищевые аллергены

Как предохранить потребителей нашей продукции от реакции на пищевой аллерген?

- Вынести информацию об аллергенах, которые содержаться в продукте, на упаковку.

«Содержит…»

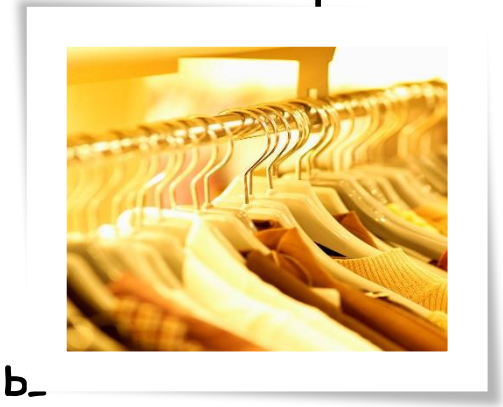
- Вынести информацию о возможном содержании следов аллергенов в продукте на упаковку.

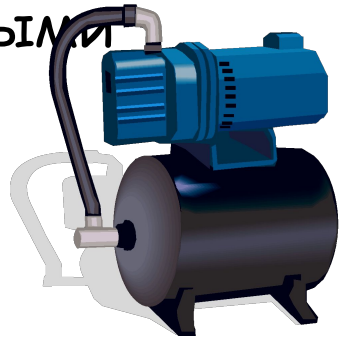
«Может содержать следы…»

# Пищевые аллергены

## Откуда появляются «следы» аллергенов в продукте?

- Повреждение упаковки с аллергенным сырьем при транспортировке и хранении
- Одежда операторов
- Близкое расположение линий
- Единое оборудование, на котором производят продукты с разными аллергенными ингредиентами
- Возвратные отходы
- Уборочный инвентарь
- Контейнеры и ёмкости, используемые для хранения в/о, сырья, полуфабрикатов



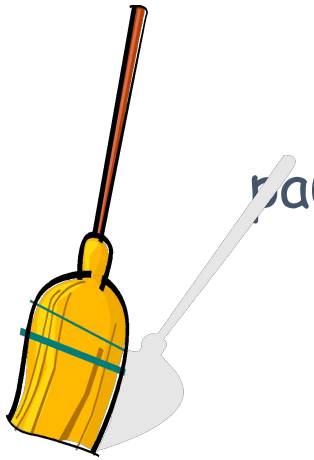


# Пищевые аллер

## Как предотвратить возможное перекрёстное заражение аллергеном?

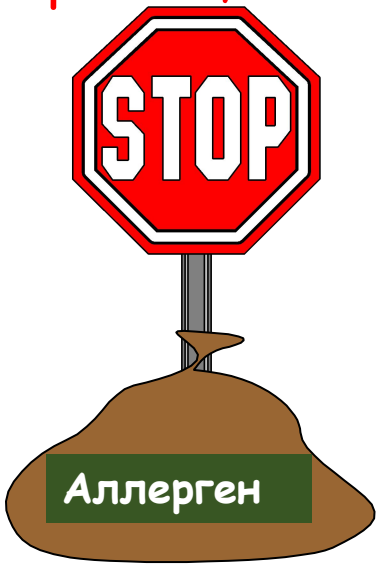
- Хранение ингредиентов, ВО с разными аллергенами отдельно друг от друга
- Использование ВО – в соответствии со схемой переработки ВО для каждой линии согласно QMP 7.3.2. Контроль Аллергенов
- Маркировка продукта, ВО
- Прослеживаемость

- Уборка оборудования, инвентаря, коробов, вспомогательных ёмкостей при переходе с продукта на продукт, содержащих разные аллергены в соответствии с рабочими указаниями по уборке для каждой линии
- Уборка в случае просыпания – немедленно!



# Пищевые аллергены

Если в продукт попали/обнаружены незадекларированные аллергены, то




- Сообщить начальнику смены
- Задержать продукт по Категории 1
- Провести чистку/мойку/дезинфекцию оборудования