



Входной контроль

Входной контроль осуществляется по отношению к :

- основному сырью
- таре и упаковке
- вспомогательным материалам

Видимым проявлением процесса входного контроля – является документированная процедура входного контроля.



Входной контроль – процесс производства который должен быть документирован и определять:





Подтверждением осуществления входного контроля является журнал входного контроля, с данными которые легко подвергаются анализу и могут быть использованы в схеме прослеживаемости

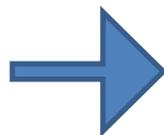
Прослеживаемость

Журнал входного
контроля

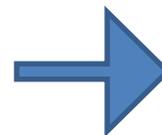
Технологические
журналы

Журнал передачи
готовой продукции

Входной
контроль



Процесс
производства



Выход
готовой
продукции



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Чистка, мойка, дезинфекция оборудования и помещений

Существуют официальные методические
рекомендации

обеспечения санитарии производств по разным
видам

промышленностей (рыбная, молочная и т.д.).

В них приняты методы и методики по чистке, мойке
дезинфекции оборудования и помещений
характерные

для отрасли в целом.

Адаптируйте это методики применительно к

ВАШЕМУ ПРОИЗВОДСТВУ





ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.

Регламент по санитарии производства

- Комплексный график чистки / мойки / дезинфекции всего оборудования и помещений.
- В письменном виде детализированные инструкции по чистке / мойке / дезинфекции оборудования и помещений.
- Программа инспекций, проводимых перед запуском оборудования.
- Регулярное обучение проведению чистки / мойки / дезинфекции оборудования и помещений.
- Программа контроля за моющими / дезинфицирующими средствами.
- Система предотвращения вторичного загрязнения оборудования / помещений моечным / уборочным оборудованием и инвентарём.
- Хранение контактирующего с пищевыми продуктами моечного / уборочного оборудования и инвентарь чистым и в надлежащем порядке с соблюдением санитарных норм.
- Поддержание чистоты в зонах, которые не соприкасаются с пищевыми продуктами.
- Правила и порядок, регулярность удаления мусора, санитарного брака и прочих отходов в маркированные, закрытые контейнеры.
- Запрет на использование деревянных поддонов во влажных зонах.



**Комплексный график чистки / мойки /
дезинфекции всего оборудования и помещений.**

- Группировка объектов чистки, мойки, дезинфекции по периодичности (ежедневно, еженедельно, ежемесячно, др. периоды)
- На основании комплексного графика формируется ежемесячные графики чистки, мойки, дезинфекции.
- Предусматривается утверждение графиков руководством, для понимания что спланированные объемы работ обязательны для выполнения



В письменном виде детализированные инструкции по чистке / мойке / дезинфекции оборудования и помещений.

- Прежде всего детализированные инструкции должны присутствовать в установочном документе (в нашем случае регламент по санитарии) и разработаны для всего оборудования и для всех рабочих мест на производстве.
- Обязательное их присутствие на местах, в особенности для оборудования которое моется, дезинфицируется с частичной разборкой.
- Инструкции на производстве должны быть выполнены таким образом, и размещены в таких местах, что бы не создавать угрозы к загрязнению продукта.



**Программа инспекций, проводимых перед
запуском оборудования.**

- Должны быть определены ответственные за контроль качества проведенных мероприятий, а так же за их полноту. Ответственность закрепляется в функциональных обязанностях.
- Должны быть определены методики контроля (визуальный, лабораторный, экспресс –тесты) и когда и при каких условиях они применяются.
- Определяются понятия «помыто удовлетворительно» и «помыто неудовлетворительно»



**Регулярное, обучение проведению чистки /
мойки / дезинфекции оборудования и
помещений.**

- Должны иметься обучающие программы с учебным материалом (презентации, учебники, методические рекомендации), либо ссылки на документы которые используются в качестве учебного материала.
- Обучение должно быть документально подтверждено и иметься росписи сотрудников о прохождении обучения.
- Помимо первичного обучения (при приеме на работу) планируется и проводится периодическое обучение.



**ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.**

Программа контроля за моющими / дезинфицирующими средствами.

ЗАО «Контрол Юнион» утв. дирекцией 12.02.2014 № 1/2014

- Должен быть организован учет моющих /дезинфицирующих веществ (прием – списание).
- Определены условия и место хранения.
- Наличие комплектов для анализа, позволяющие следить за концентрацией дезинфицирующих средств, методики их использования.
- Утвержденные инструкции по использованию и технике безопасности для всех используемых моющих /дезинфицирующих средств.



Система предотвращения вторичного загрязнения оборудования / помещений моечным / уборочным оборудованием и инвентарём.

- Определены места для хранения инвентаря отдельно для инвентаря производственного (для применения на оборудовании) и уборочного (для уборки помещений)
- Применение цветовой кодировки для инвентаря.
- Определены места, средства и условия для дезинфекции инвентаря.



Хранение контактирующего с пищевыми продуктами моечного / уборочного оборудования и инвентаря

- Определены места для хранения производственного инвентаря (в непосредственной доступности от места применения)
- Определены места, средства и условия для дезинфекции инвентаря.
- Определены сроки замены и понятия «удовлетворительное состояние» и «неудовлетворительное состояние» инвентаря



Поддержание чистоты в зонах, которые не соприкасаются с пищевыми продуктами.

- исключайте висящие конструкции над производственными линиями
- Контроль чистоты труднодоступных мест, в том числе и осветительные приборы.
- Договор на чистку и дезинфекцию вентиляционных систем.
- Мероприятия по чистке/мойке других зон должны быть отражены в комплексном графике чистки /мойки/дезинфекции.



Порядок удаления мусора, санитарного брака и прочих отходов.

- все баки для отходов должны быть идентифицированы (промаркированы), должны иметь крышки (быть закрытыми)
- Не допускайте переполнение контейнеров (заполняются 2/3)



Запрет на использование деревянных поддонов во влажных зонах.

- Не допускайте использование деревянных предметов в производстве.
- При невозможности устранения дерева определите требования по контролю за состоянием, требования по замене таких предметов.



Гигиена персонала

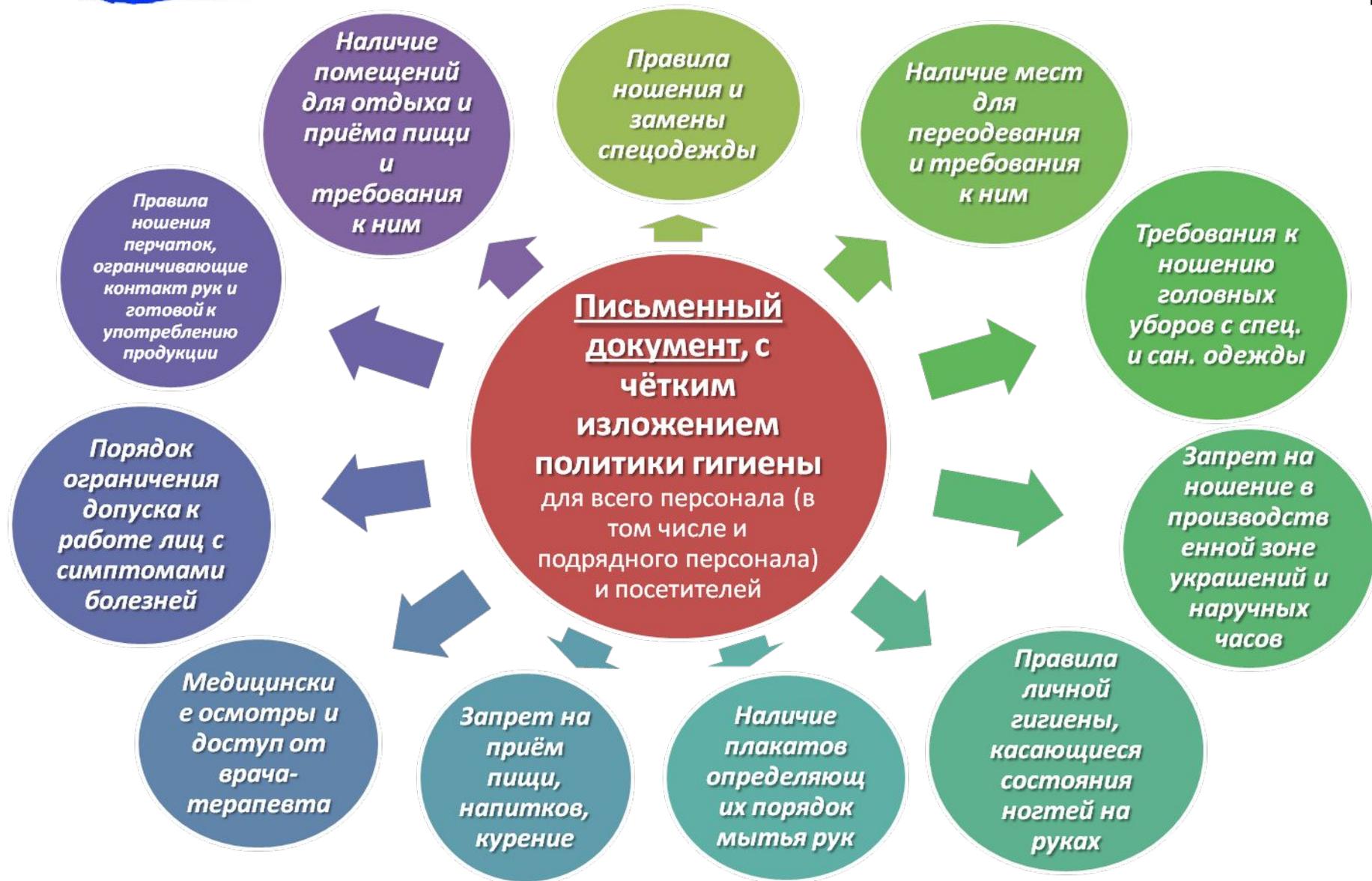
Требования по гигиене персонала определены СанПиНами. В них определено (**что нужно**).

Производитель сам устанавливает как эти требования будут реализованы (**как сделать**), определив порядок в письменном виде.





**ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.**





1. Правила ношения и замены спецодежды

Действующее трудовое и санитарно-эпидемиологическое законодательство обязывает работодателя обеспечивать своих работников специальной одеждой и другими средствами индивидуальной защиты (СИЗ), в том числе санитарной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями.

Санитарная одежда - специальная защитная одежда, предназначенная для предотвращения или уменьшения влияния на работника вредных биологических факторов (микроорганизмов), общих производственных загрязнений, а также обеспечения санитарно-гигиенических мероприятий производственного процесса.

- Запрет на посторонние предметы в карманах (хорошая практика – отсутствие карманов)
- Одежда должна быть чистая, выглаженная
- Запрет на выход в санитарной одежде из производственной зоны.
- Периодичность смены одежды и контроль.



2. Наличие мест для переодевания и требования к ним

- надлежащее содержание помещений для переодевания.
- требования по запрету наличия посторонних (в том числе стеклянных) предметов распространяется и на раздевалки.
- Контроль за внешним и внутренним состоянием шкафчиков для одежды.



3. Требования к ношению головных уборов с спец. и сан. одежды

- Головной убор полностью закрывает волосы.
- Недопустимо прикапывание головных уборов заколками





4. Запрет на ношение в производственной зоне украшений и наручных часов

- Запрет должен быть дублирован в документах организации и иметься подтверждающие записи что сотрудники с ним ознакомлены (в том числе начальники производств и главные технологи)
- Требование о запрете на украшения применяется и ко всем без исключения посетителям (в том числе и к аудиторам) под роспись.



5. Правила личной гигиены, касающиеся состояния ногтей на руках

- не допускается лак на ногтях.
- ногти должны быть коротко острижены, гладкие, без заусенцев





6. Наличие плакатов определяющих порядок мытья рук

- Информация над умывальником должна быть представлена в ярком, удобно читаемом, наглядном виде.
- Порядок мойки рук должен сопровождаться наглядными фотографиями и четкой инструкцией
- Материал на котором представляется информация не должен способствовать накоплению микрофлоры и сам хорошо дезинфицироваться.





6. Запрет на приём пищи, напитков, ку



- Если вы вводите запрет на курение то он касается и сотрудников ночных смен.

Предусмотрите контроль в это время

- Не допускайте прием чая и наличие кружек на производственных участках.



и



7. Медицинские осмотры и доступ от врача-терапевта

- список должностей подлежащих медицинским осмотрам (представлен в ППК);
- график проведения медицинских осмотров с указанием дат предстоящих осмотров.
- договор с мед учреждением на оказание услуг по мед осмотрам.





8. Порядок ограничения допуска к работе лиц с симптомами болезней

- Журнал контроля гнойничковых заболеваний
- Журнал «Здоровье»
- Документированное требование (Приказ с определением ответственности) о немедленном оповещении ответственных лиц о признаках ЖК расстройств.
- Прописанная в ДИ обязанность для ответственного лица по контролю за состоянием рук и признаками заболеваний сотрудников.



9. Правила ношения перчаток, ограничивающие контакт рук и готовой к употреблению продукции

- применимо для предприятий выпускающих готовую к употреблению продукцию
- касательно тканевых перчаток организуйте учет по ним (сдал старые – получил новые), это позволит предотвратить бесконтрольное наличие и несоответствующее хранение **грязные перчатки** потерявших пригодность тканевых перчаток.





9. Наличие помещений для отдыха и приёма пищи и требования к ним.

- цель - организации помещений для приема пищи, изолировать производство от неконтролируемой опасности загрязнения продукта.
- требования (микроволновка, холодильник, раковина для мыть рук) предъявляются для минимизации вероятности порчи продукта и появления на производстве пищевых отравлений.
- **не допускайте перемещение сотрудников в выделенные места для курения в спец одежде.**



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Техническое обслуживание оборудования





Деятельность технической службы на предприятии организуется в соответствии с **программой технического обслуживания** в состав которой входит:

1. График плановых профилактических работ (ППР)
2. Правила проведения ремонтных работ
3. Планирование документально контролируемого обучения работников технических служб и подрядных организаций.
4. Порядок и периодичность проведения инвентаризаций деталей и инструментов для контроля наличия всего необходимого для последующего ремонта
5. Требование о проведении, по завершению техобслуживания или ремонта, мойки и обработки дезинфицирующими веществами оборудования, перед началом переработки пищевых продуктов
6. Требование о наличии разрешений на все смазочные материалы, растворители, и другие необходимые для ремонта химические вещества на использование их в пищевой промышленности



1. График плановых профилактических работ (ППР)

Должен быть соответствующим образом утвержден, введен в действие.

Должно быть охвачено все оборудование, в том числе и оборудование которое обслуживается подрядными организациями.

Должны вестись записи по проведенным регламентным работам (что проведено, в каком объеме).



2. Правила проведения ремонтных работ

Должны быть в документированной форме
(могут использоваться как учебный
материал)

Должны предусматривать контроль знаний
и подтверждение об ознакомлении
сотрудников.

**Должны отражать требования не только
безопасности труда, но требования по
обеспечению безопасности продукции**



3. Планирование документально контролируемого обучения работников технических служб и подрядных организаций.

В программе технического обслуживания предусматривается (планируется) первичное и периодическое обучение в том числе и по безопасности пищевой продукции для сотрудников тех персонала.

Для подрядных организаций предусматривается первичное обучение. При длительных работах (клининг, техобслуживание по контракту и т.д.) планируется периодическое обучение.



4. Порядок и периодичность проведения инвентаризаций деталей и инструментов для контроля наличия всего необходимого для последующего ремонта

Вопрос предусматривает наличие специального инвентаря (чемоданчиков в которых осуществляется хранения и перенос инвентаря для ремонта.



Определение процесса инвентаризаций деталей и инструментов и его периодичности. Записи.

Вопрос рассматривается не в качестве количественного контроля за инструментом, а качестве процесса по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.



5. Требование о проведении, по завершению техобслуживания или ремонта, мойки и обработки дезинфицирующими веществами оборудования, перед началом переработки пищевых продуктов

Мойка, дезинфекция оборудования после ремонта рассматривается как завершающий этап ремонта, а не отдельная процедура.





6. Требование о наличии разрешений на все смазочные материалы, растворители, и другие необходимые для ремонта химические вещества на использование их в пищевой промышленности

Все применяемые смазки должны быть безопасными для человека и иметь подтверждающую, достоверную запись в сопроводительных документах, что они могут применяться на предприятиях пищевой промышленности.



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Управление кризисными ситуациями





*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

При отсутствии СМК кризисные ситуации прописываются в ППК в 8 разделе.

(СП 1.1.1058-01 пункт 3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации)



Предусматриваем:

1. Перечень ситуаций
2. Последовательность действий при блокировке кризисной ситуации
3. Контроль параметров безопасности для продукции.
5. Анализ и разработку корректирующих мероприятий для предотвращения повторения



1. Перечень ситуаций

- Засор канализации
- Отключение электричества при незавершенном производственном процессе
- Отключение воды при незавершенном производственном процессе
- Прорыв водопровода

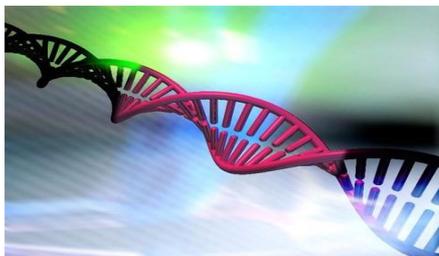
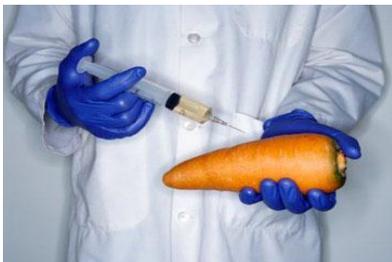
для каждой ситуации необходимо предусмотреть порядок действий по локализации, устранению, подтверждению безопасности.



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Пищевые аллергены

Целью данной работы является защита потребителей, чувствительных к пищевой аллергии, от возможных аллергических реакций на продукцию



remendafelog hi iz



Пищевая аллергия - неблагоприятная реакция организма на продукты питания или их компоненты, вызывающая поражение иммунной системы, иногда вплоть до смертельного исхода.

Избежать аллергической реакции человек может, если не станет употреблять данный белок в пищу.

Задача производителей информировать потребителя о наличии в продукте аллергена и максимально снизить возможность перекрестного загрязнения продукции, не содержащей аллергены.



Причины, вызывающие отзыв продукции от потребителя:

- Некорректная информация на этикетке
- Использование несоответствующей продукту упаковки
- Отсутствие информации об аллергенах (аллерген не задекларирован производителем)

Если аллерген не входит в состав продукта, а может попасть в него при перекрестном загрязнении, информацию об этом аллергене следует в обязательном порядке наносить на упаковку.



Основные принципы управления пищевыми аллергенами

- 1. Ответственность руководства**
- 2. Ввод нового продукта, ввод нового аллергена**
- 3. Требования к пищевому оборудованию**
- 4. Стратегия закупок**
- 5. Управление аллергенами на предприятии**
 - 6. Производственный график, планирование уборки**
 - 7. Информация для потребителя**



1. Ответственность руководства

Компания должна создать программу и производственные практики, касающиеся управления аллергенами. Компания должна выполнять требования по вопросам введения новых видов аллергенов на производственные линии компании.

2. Ввод нового продукта, ввод нового аллергена

Если на существующую производственную линию вводится новый аллерген, то необходимо провести оценку опасностей для другой продукции до момента окончательного одобрения инновационного проекта.

Следует максимально отделить на производстве новый аллерген от существующей производственной линии, свободной от аллергенов.



3. Требования к пищевому оборудованию

Все оборудование и инвентарь, контактирующие с аллергеном должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, промаркировано сигнальной маркировкой и быть пригодным для санитарной обработки

4. Стратегия закупок

До момента закупки аллергенсодержащих ингредиентов необходимо провести аудит поставщика на предмет соответствия их программ по управлению аллергенами требованиям компании а также проверить эти программы на эффективность.



4. Управление аллергенами на предприятии

Система пищевой безопасности в компании базируется на анализе опасных факторов и внедрении дополнительных мер контроля. Аллергены должны управляться в рамках *Плана по управлению аллергенами на предприятии* и специфическими программами. **План по управлению аллергенами** - это часть общей программы по анализу опасностей на предприятии в рамках системы пищевой безопасности. Он должен включать следующие требования:



- **Проведение анализа опасностей до введения нового аллергена на производстве**
- **Обучение персонала по программе контроля за аллергенами**
- **Создание условий, препятствующих возможному перекрестному загрязнению аллергеном продукции, свободной от аллергена через оборудование, инвентарь, производственные операции. Проведение контроля.**
- **Внедрение и поддержание эффективных санитарных программ уборки и контрольных мероприятий**
- **Проведение верификации и ежегодной валидации эффективности санитарных программ уборки**



6. Производственный график, планирование уборки

Необходимо четко планировать производство аллергенсодержащей продукции. Следует определить достаточное количество времени для проведения санитарной уборки после производства продукта с аллергеном и в нести его в производственный график

7. Информация для потребителя

Аллергены, входящие в состав продукта должны быть в обязательном порядке вынесены на этикетку.

Предупредительная информация о возможном присутствии аллергенов вследствие перекрестного загрязнения должна наноситься на этикетку только в том случае, если нет возможности его исключить. Формулировка на упаковке должна быть «*Может содержать ...*(название аллергена)»



ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.

ГМО



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Работа по дерратизации, дезинсекции

Борьба с вредителями регламентируется

СанПиН 3.5.2.1376-03

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих"



СП 3.5.3.1129-02

«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дерратизации»





Схема организации работы:

1. Взаимоотношения с подрядной организацией
2. Проведение первичного обследования предприятия
3. Определение уровней защиты
4. Определение методов защиты
5. Определение периодичности проведения мероприятий по контролю
6. Проведение мероприятий по дерратизации, дезинсекции.
7. Ведение записей



1. Взаимоотношения с подрядной организацией

- перед заключением договора убедитесь :
 - ✓ в компетенции организации (должно быть подтверждение на соответствие СП 13... -... «Проведение дерратизационных, дезинсекционных мероприятий»)
 - ✓ В том что в договоре предусмотрено проведение первичного обследования предприятия и предоставления акта обследования
 - ✓ В том что организация способна предоставить, либо помочь в предоставлении вспомогательных средств по контролю и отлову, уничтожению вредителей. (мониторинговые контейнеры, инсектицидные лампы, ловушки для грызунов, феромоновые ловушки для насекомых , и т.д.)



2. Проведение первичного обследования предприятия

- Проводится совместно с ответственными представителями предприятия
- Определяются пути возможного проникновения вредителей
- Устанавливаются возможные места размножения насекомых
- Выявляются недостатки которые могут быть причиной беспрепятственного проникновения вредителей
- Делается предписание для устранения недостатков
- Определяются методы борьбы с вредителями
- Определяется периодичность контроля
- Определяются методы фиксации наблюдений (ведение санитарного паспорта, план расстановки приманок и ловушек и т.д.)



5. Определение уровней защиты

4 уровня защиты территории:

1. Прилегающая территория
2. Территория предприятия
3. Складские вспомогательные помещения (продукция упакована)
4. Производственные помещения

Для каждого из уровней устанавливаются свои методы борьбы (отпугивание, ограничительные меры, истребительные меры) и частота наблюдений.



4. Определение методов защиты

- **Ограничение** (защитные москитные сетки на окнах, устранение щелей в дверных проемах, доводчики на дверях)
- **Истребление** (применение ядовитых веществ, применение инсекцицидных ламп, применение ловушек)
- **Наблюдение** (применение диагностических (не ядовитых) приманок)



5. Определение периодичности проведения мероприятий по контролю

- Периодичность в договоре для подрядной организации
- Периодичность для собственных наблюдений (за визуальным состоянием ловушек, контейнеров)
- Периодичность в сезоны миграции грызунов
- Периодичность при смене методов борьбы



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые шведские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

• Проведение мероприятий по дератизации,
дезинсекции.

- Все мероприятия проводятся в обязательном присутствии ответственного сотрудника предприятия
- Приманки раскладываются в малодоступные, хорошо просматриваемые, доступные для мониторинга места. При организации хранения отступ от стен не менее 50 см.
- Все ядовитые вещества раскладываются в мониторинговые контейнеры, для минимизации попадания ядов в производственную среду
- Инсектицидные лампы вешаются на удалении от производственных линий. (во избежание попадания насекомых в продукт)



7. Ведение записей

- После каждого посещения сотрудниками подрядной организации в дополнение к акту выполненных работ,
 1. составляйте акт по мониторингу ловушек, контейнеров.
отражается:
 - результаты осмотра ловушек, контейнеров, инсектицидных ламп (Признаки присутствия вредителей – помет , погрызлости, и т.д.
 - Рекомендуемые мероприятия по смене методов борьбы
 - Рекомендации по устранению возможных путей проникновения
 - Применяемые яды, средства.
 2. Составляйте план расстановки приманок, ядов и ловушек актуальный на последующий месяц. (при осуществлении ротации приманок вносите соответствующие изменения в план расстановки)



7. Ведение записей

- Для Москвы и московской области, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача по г. Москве №8 от 29.05.2000г. (в редакции постановления №10 от 21.08.2001г.), а также и закреплён в Постановлении Правительства Москвы № 1065-ПП от 30.12.2003 г ведется



Санитарный паспорт объекта – это документ, подтверждающий, что на данном объекте проводятся согласованные с учреждениями Госсанэпидслужбы профилактические дезинсекционные и дератизационные работы, отвечающие по объемам и частоте их проведения действующим санитарным нормам и правилам.



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Контроль транспорта





Схема организации работы по контролю транспорта

1. Контроль санитарного состояния автотранспорта перед погрузкой.
2. Контроль наличия санитарных паспортов на автотранспорт и медицинских книжек водителей.
3. Контроль температурного режима внутри рефрижератора перед погрузкой.
4. Защита процесса погрузки.
5. Контроль температурного режима во время транспортировки.
6. Товарное соседство



1. Контроль санитарного состояния автотранспорта перед погрузкой.

- Выполняется ответственными сотрудниками предприятия. (обязательно для всего транспорта включая наемный и транспорт клиентов)
- Необходимо определить параметры по которым контролируется состояние. (определить какое состояние считается – удовлетворительным, при каком состоянии авто отправляется на дополнительную чистку мойку)
- Ведение записей по контролю санитарного состояния транспорта. (статистические данные являются важным условием для работы с подрядной организации)



2. Контроль наличия санитарных паспортов на автотранспорт и медицинских книжек водителей.

ПРИКАЗ

от 20 мая 2005 г. N 402

О ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКЕ И САНИТАРНОМ ПАСПОРТЕ

(в ред. Приказа Роспотребнадзора от 10.07.2007 N 215)

1. Утвердить:

1.1. Форму личной медицинской книжки для работников отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, **транспортировкой** и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения

ПРИКАЗ

Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, **транспортировкой** и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.



3. Контроль температурного режима внутри рефрижератора перед погрузкой.

- Выполняется ответственными сотрудниками предприятия. (обязательно для всего транспорта включая наемный и транспорт клиентов)
- Письменный учет контролируемых показателей.



4. Защита процесса погрузки.

- Навесы погрузочных рамп должны полностью накрывать рампу и часть рефрижератора.
- Для защиты от птиц, насекомых, а так же сохранении температурного режима оборудуйте погрузочные участки с минимизацией зазоров (ДОКШЕЛТЕРЫ)





5. Контроль температурного режима во время транспортировки.

Правила перевозок скоропортящихся грузов автотранспортом

(СТ. 35, 66, 67, 72 УСТАВА АВТОМОБИЛЬНОГО ТРАНСПОРТА РСФСР)

5. ...Температура скоропортящихся грузов перед погрузкой и температура в кузове авторефрижератора, прибывшего под погрузку, а также температура в кузове авторефрижератора, прибывшего в адрес грузополучателя, должна отмечаться соответственно грузоотправителями и грузополучателями в **Листе контрольных проверок температуры грузов** и в кузове авторефрижератора (приложение 2 к разделу 13) и в **товарно-транспортной накладной**.



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

5. Контроль температурного режима во время транспортировки.

При междугородних перевозках применяйте контроль температурного режима внутри кузова, при помощи регистраторов температур, самопи





6. Товарное соседство

Правила перевозок скоропортящихся грузов автотранспортом

(СТ. 35, 66, 67, 72 УСТАВА АВТОМОБИЛЬНОГО ТРАНСПОРТА
РСФСР)

Приложение 3

ГРУППЫ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ, ДОПУСКАЕМЫХ К
СОВМЕСТНОЙ ПЕРЕВОЗКЕ В ОДНОМ АВТОМОБИЛЕ

Группа 1. Замороженные и охлажденные продукты

- Замороженное мясо
Субпродукты замороженные 1 категории, кроме мозгов в
таре
- Мясо и субпродукты, замороженные в блоках
- Замороженная птица
- Сало - шпиг
- Масло сливочное, Масло топленое, жиры животные,
маргарин
- Пищевые замороженные продукты



6. Товарное соседство

Группа 2. Охлажденные продукты

- Яблоки зимние
- Груши зимние
- Виноград

Группа 3. Охлажденные продукты

Яблоки и груши летние и осенние

Абрикосы и персики

Слива

Виноград

Вишня, черешня

Крыжовник

Смородина



6. Товарное соседство

Группа 4. Охлажденные продукты

- Помидоры бурые и розовые
- Капуста цветная
- Капуста белокочанная

Группа 5. Охлажденные продукты

- Яйца
- Консервы в герметической жестяной и стеклянной таре



6. Товарное соседство

Группа 6. Сушеные продукты

- Сухие яичные продукты
- Сухой омлет
- Сухое молоко
- Сухое обезжиренное молоко
- Сухофрукты
- Орехи
- Сгущенное молоко
- Сгущенное молоко в герметической жестяной таре
- Консервы в герметической жестяной и стеклянной таре (**Добавить рыба, молочная продукция, бананы. Причина**)



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Управление несоответствующей продукцией





*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

Основные принципы управления несоответствующей продукцией:

- идентификация**
- изоляция**
- принятие решения по дальнейшему
использованию либо утилизации**



ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.

- Идентификация для палетов может производиться специальными ярлыками несоответствия

Либо другими наглядными
средствами



ФОРМА ЯРЛЫКА НЕСООТВЕТСТВИЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ

**ЯРЛЫК НЕСООТВЕТСТВИЯ
НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

Наименование готовой продукции _____

Предприятие-изготовитель _____

Или _____ Ссылка _____ № _____

Количество, кг _____

Описание несоответствия _____

Причина несоответствия _____

Дата составления: _____ год.

Дата завершения: _____ год.

Срок до: _____ год.

Заказчик в складе _____ Дата, время _____



*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые шведские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

**Тара для накопления несоответствующей
продукции так же должна быть
идентифицирована при помощи буквенной
маркировки, либо утвержденной **цветовой**
кодировки.**

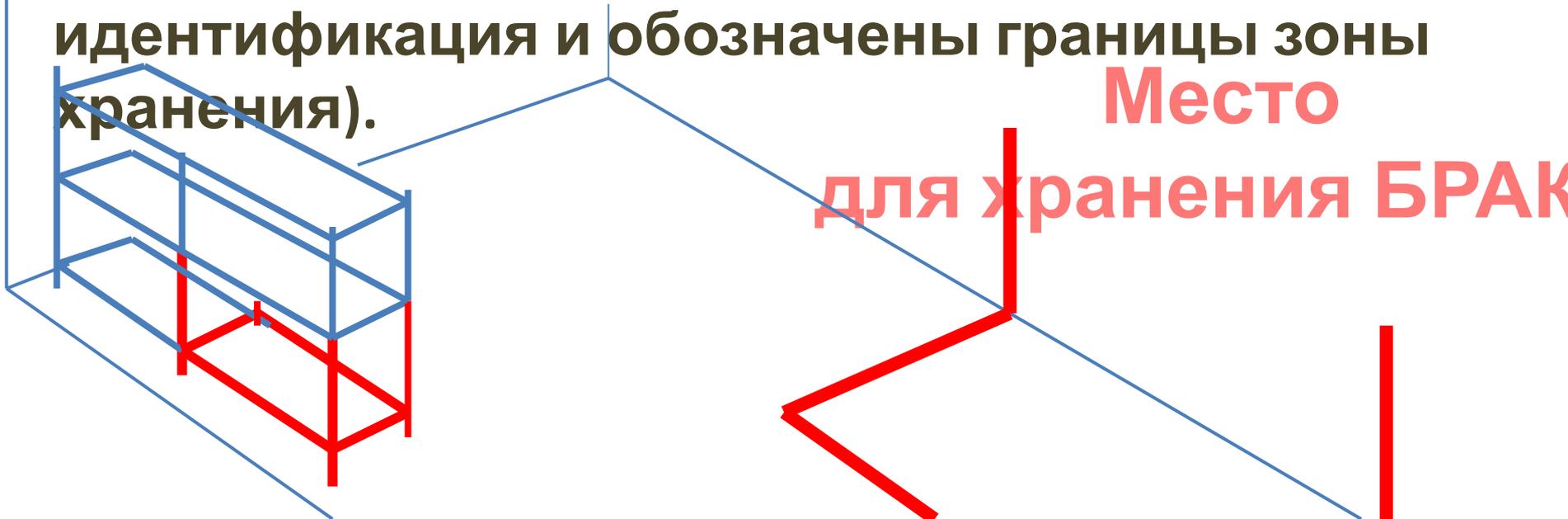




- Изоляция

- Места временного хранения для несоответствующей продукции не должны пересекаться с путями производственных потоков.

- Места для хранения такой продукции должны быть обозначены (буквенная идентификация и обозначены границы зоны хранения).





**- принятие решения по дальнейшему
использованию либо утилизации**

**Должны быть определены должностные
лица, либо группа людей (комиссия), которая
принимает решение по дальнейшему
использованию несоответствующей
продукции.**

ВАЖНО:

**при дальнейшем использовании такой
продукции её безопасность должна быть
подтверждена (в том числе и лабораторными
исследованиями)**



Отзыв продукции

Документированный процесс возврата продукции из торговой сети по причине выявленных , подтвержденных несоответствий продукта по безопасности, которые могут характеризовать всю партию.

При возникновении ситуации позволяет быстро и правильно провести мероприятия по возврату продукции, и снижению риска нанесения потребителю ущерба здоровью.



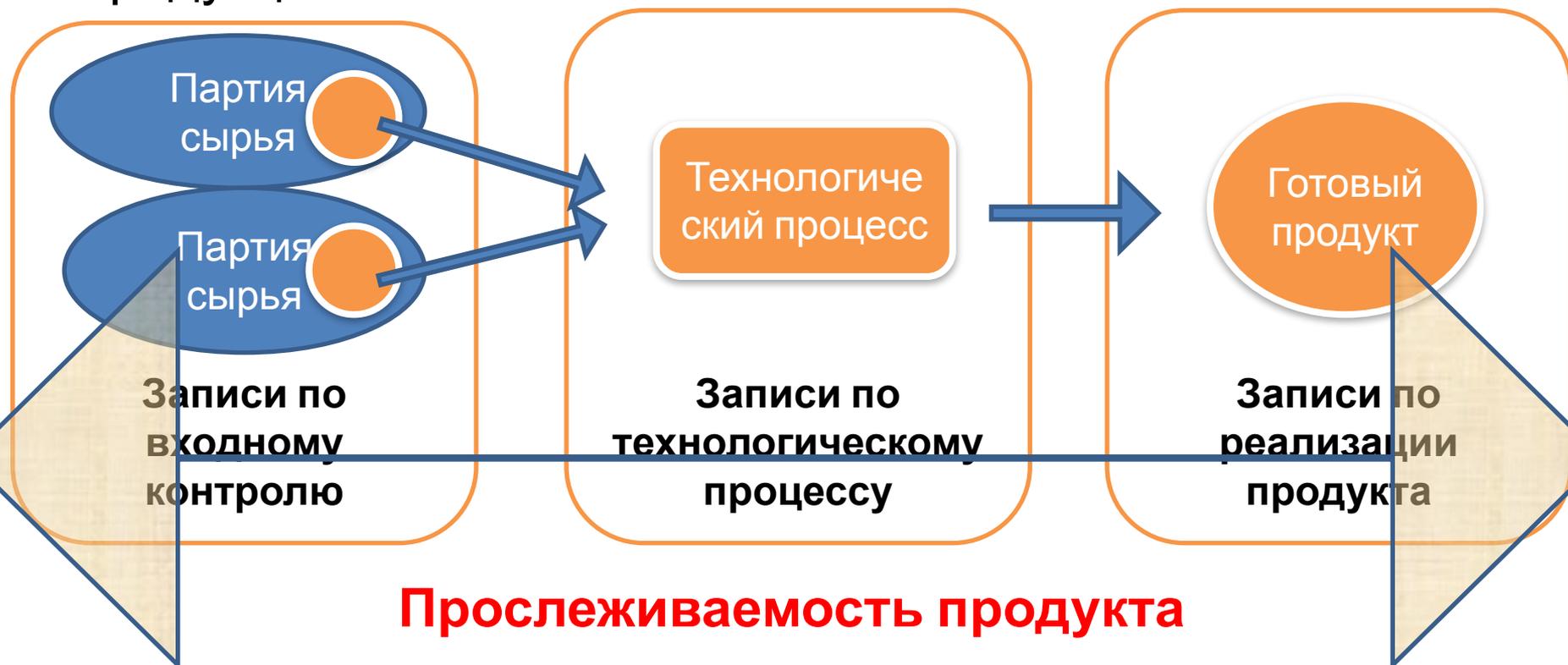
Отзыв продукции





Отзыв продукции

Процесс очень тесно взаимосвязанный с прослеживаемостью продукции от сырья до готовой продукции.





Внутренний аудит

Механизм контроля установленных процессов в организации.

Прежде всего состав аудиторской группы должен быть подготовлен, пройдено **обучение по курсам внутренних аудиторов**. Иметься сертификаты о прохождении обучения.

Должен **быть в наличии план внутреннего аудита**. Определено какие процессы организации и в какое время будут подвергнуты контролю.

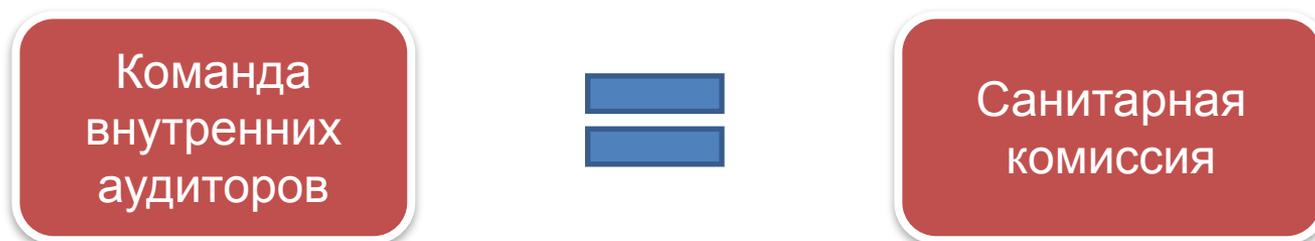
При проведении аудита должны вестись **Чек – листы с подробным описанием выявленных несоответствий**, с выводами аудиторской группы о причинах возникновения несоответствия.

На каждый чек –лист **иметься утвержденный план корректирующих мероприятий** по устранению причин возникновения несоответствия с отражением ответственных и сроков исполнения. Так же иметься **записи о полноте выполнения спланированных мероприятий**



Внутренний аудит

При отсутствии СМК и как следствие отсутствие требования по обязательному наличию программы внутреннего аудита, на предприятии рассматривается работа санитарной комиссии, по функциям эти две структуры равнозначны.



Для санитарной комиссии так же , приказом, определяется её состав, определяются функции и обязанности для этой комиссии, определяются её права, предусматриваются формы отчетности.

Комиссия самостоятельно осуществляет планирование своей деятельности (план проведения контрольных проверок), планирует **объекты контроля, их периодичность, и временные промежутки.**

По результатам проведенной работы в письменном виде формируются отчеты и предоставляются высшему руководству.



ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.

Спецификации на продукт

Каждый сырьевой материал, каждый готовый продукт должен иметь полное описание продукта включая требования параметров безопасности. Материальное проявление этого описания могут быть спецификации, либо паспорт продукта.

Спецификации на сырьевой материал подписываются с поставщиками и являются неотъемлемой частью договора поставок

ТРЕБОВАНИЯ К ТОВАРУ	
SPECIFICATION	
FOOD FLAVOURINGS (FLUID TEXTURE)	№ по контракту № с/с, контракт №СН 647 от 01.01.2010
АРОМАТИЗАТОРЫ (ЖИДКАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ)	
DEFINITION / ОПРЕДЕЛЕНИЕ Food supplement added into the food product for improvement of its flavour and taste. It is a blend of food flavour additives or an individual food flavour additive with solvent or without it. / Пищевая добавка, состоящая из пищевой продукт для улучшения его аромата и вкуса и представляющая собой смесь искусственных веществ или индивидуальное искусственное вещество с растворителем или без него.	Norm Норма
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Appearance and colour: colourless or colourless. Transparency or opacity: liquid. / Внешний вид и цвет: бесцветные или прозрачные, прозрачные или непрозрачные жидкости. Colour characteristics of this type of food flavouring: without foreign odour. / Запах: свойственный данному виду ароматизатора, без постороннего запаха	Method of analysis Метод анализа ГОСТ Р 52177
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS / ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Density, g/cm ³ : 1,05 / Плотность, г/см ³ : 1,05 Refraction index at 20°C / Показатель преломления при 20°C Other indices in accordance with the documentation for the food flavouring manufacturer or as agreed additionally by the Parties / Другие показатели в соответствии с документацией, по которому изготавливает ароматизатор или дополнительно согласованные сторонами.	ГОСТ Р 52177
SANITARY CHARACTERISTICS / САНИТАРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Foreign matter / Посторонние примеси:	

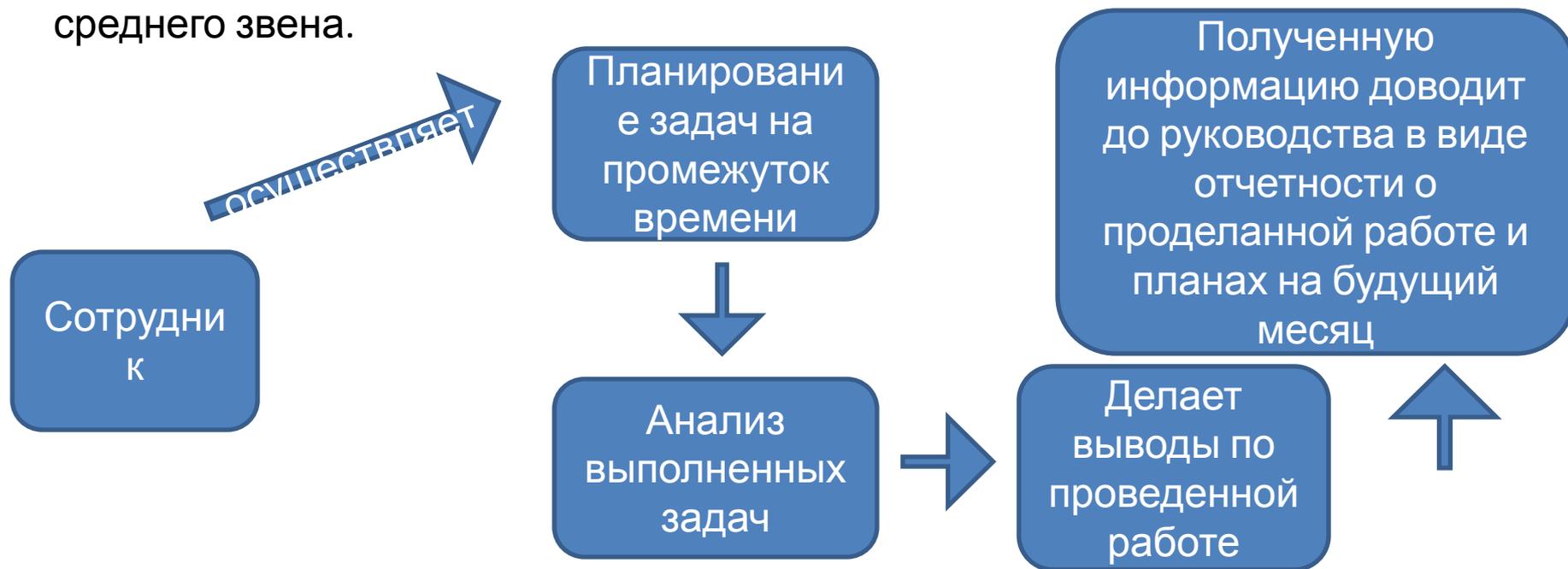
В данных документах отражается :

- Потребительские свойства продукта
- Органолептические показатели
- Размеры физико-химические показатели
- Показатели безопасности, упаковка
- Требования к маркировке ящиков
- Вспомогательные материалы
- Сопроводительная документация
- Характеристики используемого сырья
- характеристики используемых полуфабрикатов
- Приемка продукции
- Транспортировка и хранение



Механизмы мониторинга результативности работ

На практике один механизм мониторинга это статистика по выполнению плана выработки продукции, отсюда и стимуляция персонала.
По мимо этого есть ещё механизмы скажем для сотрудников высшего и среднего звена.





*ЗАО «Контрол Юнион» - независимые сюрвейерские услуги,
лабораторные исследования и сертификация.*

ГМО

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов регламентирует пищевые продукты, полученные из ГМИ, подлежащие и не подлежащие этикетированию.
Закон Российской Федерации от 07.02.92 N 2300-1 "О защите прав потребителей» внесено дополнение об обязательном наличии в отношении продуктов питания информации о наличии в них компонентов, полученных с ГМО, в случае если содержание указанных организмов в таком компоненте составляет более 0,9%.



ГМО

Вся деятельность сводится трем основам.

Контроль информации об отсутствии ГМО в сопроводительной документации на сырье.

Планирование в программе производственного контроля лабораторных испытаний на отсутствие ГМО в готовом продукте

Вынос информации на этикетку о наличии, либо отсутствии ГМО в продукте.

Внимание, если Вы даете информацию об отсутствии ГМО это должно быть подтверждено гарантиями производителя сырьевых материалов, и лабораторными испытаниями вашей готовой продукции.



Принципиальные рекомендации.

- Что бы Ваше требование выполнялось – продумайте его внедрение и создайте условия таким образом что бы иначе сделать было нельзя, а выполнить его было просто.
- ППК (при отсутствии СМК) единственный системный документ который обеспечивает безопасность выпускаемой продукции. Отнеситесь с должной ответственностью к её разработке.
- Затронутые вопросы не обязательно будут фигурировать в нормативных требованиях в том виде в котором они описаны, это основанный на опыте добросовестных практик, инструмент по реализации требований нормативной документации.
- Представленные в презентации моменты в большей степени являются теми составляющими вопросов на которые производители в меньшей степени обращают внимание.