

Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности

Качество выпускаемой продукции является на сегодняшний день определяющим фактором успеха любого предприятия. Кроме технологической составляющей производственного процесса в пищевой и перерабатывающей промышленности крайне важным фактором, влияющим на качество, является безопасность выпускаемой продукции в бактериальном отношении.

Санитарно-гигиенический контроль всей цепочки производства, обработки сельхозпродукции, дальнейшее ее продвижение на предприятия перерабатывающей промышленности, пищевые производства — основное и необходимое условие успешной работы и гарантии конечному потребителю качества выпускаемой продукции. Санитарно-гигиенический контроль осуществляется на основе выборочной проверки экземпляров готовой продукции. Система HACCP (Hazard Analysis Critical Point, «анализ рисков и точек критического контроля») — это контроль всех опасных точек в ходе самого производственного процесса, который призван устранять причины опасности как таковые. Первым шагом на пути повышения качества выпускаемой продукции является Всесторонний санитарно-гигиенический контроль, следующим — внедрение системы контроля HACCP. Огромное значение это



Н. Д. Яковлева, АВИС

имеет для производителей, выпускающих продукцию под своим брендом.

Санитарно-гигиенический контроль качества выпускаемой продукции в отрасли производства продуктов питания необходимо начать с разработки санитарно-гигиенической политики в отношении процесса производства сырьевых материалов и изготовления самой продукции, основанной на тщательном изучении сроков годности и сроков сохранения вкусовых качеств товара.

Для предотвращения бактериального загрязнения и прочих рисков важно оборудование так называемых барьеров, не позволяющих движению людей и предметов разных зон пересекаться друг с другом. Движение потока выпускаемой продукции идет из грязной зоны в чистую, а персонал предприятия может двигаться только из чистой зоны в грязную. При этом «барьеры» для продукции, людей и тары разные, и потоки движения не должны пересекаться. Помимо бактериальной очистки на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности должны проводиться мероприятия по устранению посторонних предметов, санитарно-гигиеническая очистка сопутствующих материалов, средств упаковки, организация систем хранения и перемещения продуктов, материалов и пр.

Основные принципы санитарно-гигиенического контроля:

ОТЛИЧИЯ ПРОГРАММЫ HACCP ОТ СИСТЕМЫ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА

	Объект	Цель
HACCP	Контроль качества продукции с момента ее рождения на ферме до момента ее появления на обеденном столе	Обеспечение безопасности продуктов питания в пищевой отрасли
Всесторонний санитарно-гигиенический контроль	Контроль качества продукции во время производственного процесса: от поступления сырья до отгрузки готовой продукции	Сертификация продуктов питания, являющихся объектом контроля. Введение понятия HACCP

СХЕМА НАПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ ЛЮДЕЙ И СИСТЕМА БАРЬЕРОВ НА ПУТИ ИХ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ



Барьер 1 на пути продвижения людей. Внешняя среда ↔ администрация, зона удобств. Цель — уничтожение насекомых, мышей и пыли. Одежда — личная. Оборудование — комната очистки воздухом (предварительная комната).

Барьер 2 на пути передвижения людей. Администрация, зона удобств ↔ загрязненная зона. Цель — устранение с одежды посторонних предметов, пыли, уничтожение насекомых. Одежда — переодевание (рабочая одежда, обувь). Оборудование — предваряющая комната, воздушный душ, оборудование для мытья рук и дезинфекции.

Барьер 3 на пути передвижения людей. Загрязненная зона ↔ получистая зона. Цель — устранение с одежды посторонних предметов, пыли, уничтожение насекомых, дезинфекция. Объект — стерилизация рабочей одежды, обуви и пр. Оборудование — водный душ, оборудование для мытья рук и дезинфекции.

Барьер 4 на пути передвижения людей. Получистая зона ↔ чистая зона. Цель — устранение пыли. Объект — стерилизация рабочей обуви и пр. Оборудование — дверь, предваряющая комната, где необходимо; оборудование для мытья рук и дезинфекции.

■ определение направления движения сырьевых материалов, людей на рабочем участке, расположение тары, инвентаря;

■ бактериальный контроль рабочего участка — зонирование на загрязненную, полузагрязненную и чистую зоны.

Рабочий процесс необходимо организовать так, чтобы передвижение сырьевых материалов, рабочих, посуды/тары, инвентаря одной из этих зон не пересекалось с передвижением этих факторов, принадлежащих другой зоне. В отношении всех сырьевых материалов, средств упаковки товара, задействованных работников, необходимой посуды/тары и инвентаря, воздуха, воды и всевоз-

можных материалов, соприкасающихся с выпускаемой продукцией/продуктами питания, должны быть основательно продуманы меры, предотвращающие их бактериальное загрязнение.

Ветеринарная компания АВИС решает стоящие перед предприятиями задачи по разработке и внедрению системы санитарно-гигиенических мероприятий с целью снижения и предотвращения бактериального загрязнения производственных площадей, проектировке и созданию «барьеров», зонированию производства.

Ветеринарная компания АВИС предлагает комплексное программное решение по организации гигиены

(уборки, мойки, дезинфекции). В предложение входят моющие средства, дезинфекционные препараты, оборудование для обработки объектов любой мощности и назначения, уборочный инвентарь.

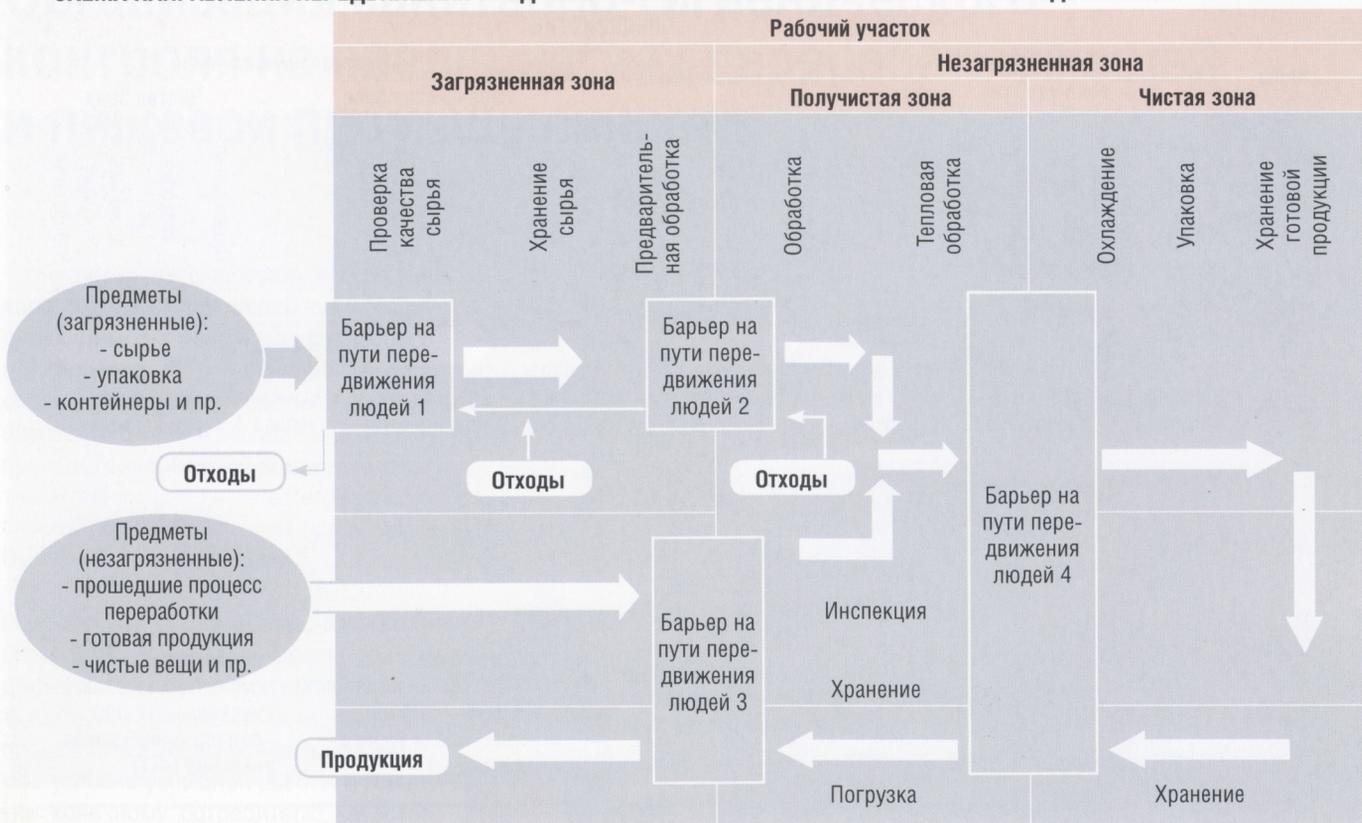
Актуально для:

■ предприятий сельхозназначения, как в помещениях, так и на открытых площадках в присутствии животных (препараты эффективны при борьбе с туберкулезной палочкой, спорами сибирской язвы, всеми известными вирусами, всеми зооантропонозными заболеваниями);

■ мойки и дезинфекции пунктов общественного питания;

■ молоко- и мясоперерабатывающих предприятий;

СХЕМА НАПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ ПРЕДМЕТОВ И СИСТЕМА БАРЬЕРОВ НА ПУТИ ИХ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ



Барьер 1 на пути передвижения предметов. Внешняя среда ↔ загрязненная зона. Цель — уничтожение насекомых, мышей, устранение пыли. Объект — грязные предметы. Оборудование — комната, предваряющая получение и отгрузку товара. Время открытия дверей — минимальное.

Барьер 2 на пути передвижения предметов. Загрязненная зона ↔ получистая зона. Цель — устранение пыли, уничтожение насекомых и мышей. Объект — чистые (очищенные) предметы. Оборудование — предваряющая комната, воздушный душ и пр.

Барьер 3 на пути передвижения предметов. Внешняя среда ↔ получистая зона. Цель — устранение пыли, уничтожение насекомых, мышей, дезинфекция. Объект — чистые предметы. Оборудование — комната, предваряющая получение и отгрузку товара. Коридор — укрытие между предприятием и транспортом.

Барьер 4 на пути передвижения предметов. Внешняя среда ↔ чистая зона. Цель — удаление пыли, дезинфекция. Объект — чистые предметы. Оборудование — дверь, предваряющая получение.

■ предприятий пищевой промышленности (качественная и щадящая мойка оборудования: коптильных камер, печей, оборотной тары и др.);

■ обработки и мойки подвижного состава: автомобильной, гусеничной и железнодорожной техники (альтернатива устаревшим средствам, вызывающим коррозию оборудования);

■ обработки (методом тумана, аэрозоль и др.) и мойки закрытых, подсобных и складских помещений любого назначения, таких как ангары, хранилища пищевых продуктов и пр.;

■ обработки раздевалок, санузлов, душевых и других мест личной гигиены;

■ гигиены рук персонала инкубаториев, пищевого комплекса, включая мясокомбинаты, сотрудников предприятий питания и пр.;

■ водоподготовки — чистка и дезинфекция труб и пр.

Для каждого объекта индивидуально разрабатываются программы обработки помещений, специалисты компании готовы к выезду на объекты с целью демонстрации оборудования и обучения местного персонала.

Моющие и дезинфекционные средства отвечают строжайшим требованиям контроля над качеством, ISO 9001: 2000 и сертификации продукции GMP-

Pharma. Вся продукция зарегистрирована на территории России, имеет санитарно-эпидемиологические сертификаты, одобрена ГНУ ВНИМИ (Институт молочной промышленности), ГНУ ВНИИМП (Институт мясной промышленности), ФГУН НИИ дезинфектологии Роспотребнадзора. ■

Контакты: 109004, Москва, Николаямская, 55
Тел./факс многоканальный: (495) 225-32-77
Веб-сайт: www.avisvet.ru
Коммерческий директор: Наталья Васильевна Фогилева