



**ТЕМА:
«ISO/TS 22002-1
ПРОГРАММЫ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ
УСЛОВИЙ ДЛЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ЧАСТЬ 1.
ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Программы обязательных предварительных мероприятий (PRP)

Содержание Программ PRP зависит от вида деятельности компании и определяется одним из стандартов семейства ISO/TS 22002:

- ISO/TS 22002-1:2009 – Производство пищевой продукции
- ISO/TS 22002-2:2013 – Общественное питание
- ISO/TS 22002-3:2011 – Сельскохозяйственное производство
- ISO/TS 22002-4:2013 – Производство пищевой упаковки
- ISO/TS 22002-5 (проект) – Транспортирование и хранение
- ISO/TS 22002-6:2016 – Производство кормов для животных

<i>Обозначение программы</i>	<i>Наименование</i>
PRP-1	Конструкция и планировка зданий
PRP-2	Планировка помещений и рабочих мест
PRP-3	Системы обеспечения – снабжение воздухом, водой, электроэнергией
PRP-4	Удаление отходов
PRP-5	Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования
PRP-6	Управлениекупаемыми материалами
PRP-7	Меры по предотвращению перекрестного загрязнения
PRP-8	Очистка и санитарная обработка
PRP-9	Борьба с вредителями
PRP-10	Личная гигиена и средства санитарно-гигиенического обеспечения работников предприятия
PRP-11	Переработанная продукция
PRP-12	Процедуры отзыва продукции
PRP-13	Складирование
PRP-14	Информация о продукции/информированность потребителей
PRP-15	Защита пищевой продукции, биобдительность и биотерроризм

ПШУ «Конструкция и планировка зданий»

Программа содержит:

- ✓ Требования к зданиям и **окружающей среде** с учетом характера производства и опасностей угрожающих безопасности пищевой продукции в т.ч. из окружающей среды.
- ✓ Требования к размещению предприятия, к его границам и благоустройству территории - каким образом обозначены границы предприятия, организован доступ на производственную площадку, требования к территории и ее благоустройству.



ПШУ «Планировка помещений и рабочих зон»

Программа содержит требования к:

расположению производственных помещений с учетом соблюдения условий поточности.

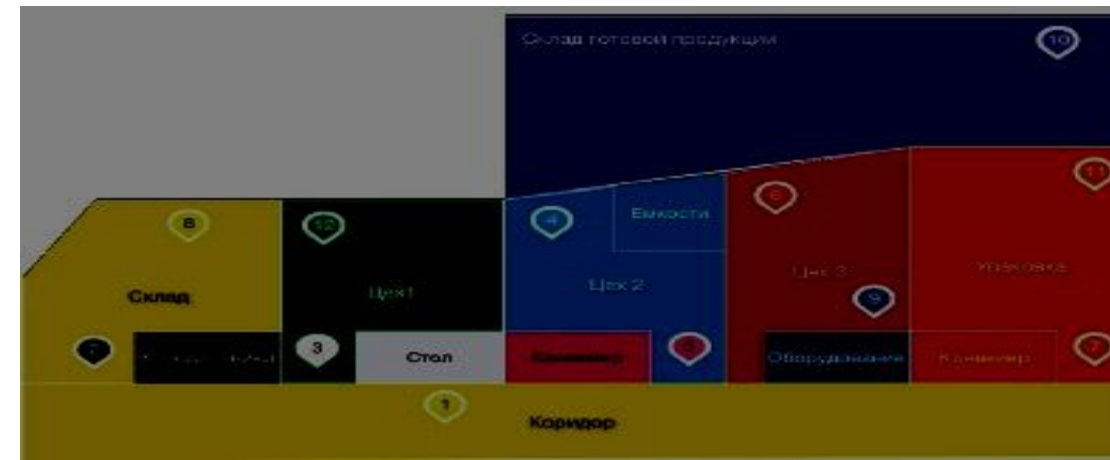
материалам для отделки производственных и вспомогательных помещений.

обустройству полов, стен, оконных и дверных проемов.

размещению оборудования в производственных помещениях;

размещению и планировке производственных лабораторий;

помещениям для хранения ингредиентов и материалов и организации необходимых условий хранения в этих помещениях;



ПШУ «Коммуникации – Воздух, вода, электроэнергия»

Программа содержит требования к:

✓ **Системе водоснабжения** - к воде используемой на производстве, к материалам используемых для трубопроводов, к системе идентификации трубопроводов, требования скважинам, к системе очистки воды и санитарной обработке системы водоснабжения.

✓ **Химическим веществам для котлов** – требования, места и условия хранения.

✓ **Вентиляция** – требования к системе вентиляции, фильтрации воздуха и обеспечении необходимых t , ϕ , к организации воздушных потоков и перепадам давления, периодичность ТО и санитарной обработке.

✓ **Газы** – требования к газам используемым на производстве. Требования к воздушным компрессорам.



ШУ «Обращение с отходами»

Программа содержит требования к:

- ✓ Идентификации, сбору, хранению и удалению отходов образующихся на предприятии.
- ✓ Расположению и организации площадки для отходов;
- ✓ Контейнерам для хранения отходов и их санитарной обработки;
- ✓ Удаления отходов из производственных подразделений и территории предприятия.
- ✓ Процессу уничтожения упаковочных и этикетных материалов определенных как отходы;
- ✓ Записям по уничтожению отходов.



2/3



ПШУ «Соответствие оборудования, его очистка и техническое обслуживание»

Программа содержит требования к :

Оборудованию контактирующему с пищевой продукцией – требования к материалу, к конструкции, требования к сварочным швам и т.д.

Программам по санитарной обработке – должны быть документированы, что подлежит очистке, с какой периодичностью, методы проверки результативности очистки;

Программам ТО – должна включать все оборудование в т.ч. оборудование для мониторинга (фильтры, металлодетекторы, рентгенустановки);

Процедуре возврата оборудования после ТО и



ПШУ «Управление закупаемыми материалами»

Программа включает требования к:

✓ Процессу выбора, утверждения и контроля поставщиков – оценку поставщиков с точки зрения соответствия требований в части качества и безопасности пищевой продукции;

✓ Контроль их деятельности для подтверждения их статуса «Утвержденного поставщика»;

✓ Входному контролю сырья, материалов – контроль транспорта, сохранность сырья и материалов во время транспортировки, действия по верификации сырья и материалов при входном контроле;

✓ Управлению сырьем и материалами не



ШУ «Меры по предотвращению перекрестного загрязнения»

Данная программа включает меры по предотвращению физического и микробиологического загрязнения и загрязнения аллергенами.

Источники микробиологического загрязнения – определены зоны в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения, и мероприятия по защите (схема зонирования).

Управление аллергенами – информация об аллергенах на производстве, способы защиты от непреднамеренного контакта с аллергенами, осведомленность персонала о работе с аллергенами.

Источники физического загрязнения - перечень хрупких предметов, мониторинг за предметам из хрупких материалов и действия в случае их



ПШУ «Уборка и санитарная обработка»

Программа содержит требования к :

Зоны, оборудование и приспособления, подлежащее санитарной обработке (план, программа);

Ответственных за выполнение указанных задач;

Способы и периодичность санитарной обработки;

Порядок мониторинга и верификации;

Порядок осмотра после очистки;

Порядок осмотра перед запуском в работу;

Требования к инструментам и оборудованию используемого для санитарной обработки;



ПШУ «Борьба с вредителями»



Программа содержит :

- ✓ **Лицо, ответственное** за организацию работ по борьбе с вредителями и взаимодействие с организацией, работающими по контракту.
- ✓ Определены вредители, разработаны планы-графики, методы, контрольные процедуры.
- ✓ Перечень химических веществ, утвержденных для использования в конкретных зонах предприятия.
- ✓ Мероприятия по защите от проникновения вредителей.
- ✓ Мероприятия по мониторингу и обнаружению - требования к ловушкам, **план размещения ловушек** с учетом предотвращения потенциального заражения материалов, продукции или оборудования, периодичность проверки ловушек. **Результаты проверок должны анализироваться для определения тенденций.**
- ✓ Должны **вестись записи** использования пестицидов с указанием

ПШУ «Личная гигиена и бытовые помещения»

Программа содержит требования к:

- ✓ Бытовым помещениям, в т.ч. к помещениям личной гигиены и туалетам, организации мест для мойки рук, санитарным пропускникам.
- ✓ Санитарно-техническому оборудованию и туалетам для персонала;
- ✓ Столовым для персонала и зонам, отведенным для приема пищи - требования к хранению и употреблению продуктов питания принесенных работниками из дома;
- ✓ Спецодежде и защитной одежде, обуви и СИЗ;
- ✓ Сбору и стирке грязной рабочей и



ПШУ «Личная гигиена и бытовые помещения»

(продолжение)



✓ Состоянию здоровья - правила прохождения работниками медицинских осмотров с учетом законодательных требований и правила допуска к работе.

✓ Заболеваниям и травмам - перечень заболеваний при которых работник не допускается к работе на пищевом производстве, правила прохождения ежедневного мед осмотра работниками, правила поведения персонала имеющего раны и ожоги, требования к повязкам;

✓ Чистоплотности персонала - правила и периодичность мойки и дезинфекции рук, требования к ногтям персонала, требования от воздержания кашля и чихания над продуктами и материалами.

✓ Поведение персонала - должна быть разработана документированная политика по поведению персонала на

ПШУ «Продукция подлежащая переработке»

Программа устанавливает требования:

✓ К хранению продукции подлежащей вторичной переработке с учетом мероприятий по защите от микробиологического, химического и физического загрязнения;

✓ По обращению к продукции подлежащей вторичной переработке содержащей аллергены и правила по ее переработке;

✓ К маркировке продукции подлежащей вторичной переработке,

✓ Для обеспечения записей для обеспечения прослеживаемости продукции подлежащей вторичной переработке - например, наименование продукции, дата выпуска, рабочая смена, происхождение, срок хранения;

✓ По использованию в производстве продукции подлежащей переработке - ее допустимое количество, вид и условия такого добавления, стадия процесса, на которой добавляется продукция, подлежащая переработке, способ добавления (включая все необходимые



ПШУ «Процедура отзыва продукции»

Программа содержит требования:

- Перечень основных контактных лиц на случай отзыва продукции.
- Сведения о лице, имеющие полномочия инициировать и выполнять действия по отзыву продукции.
- Описание причин, которые могут вызвать необходимость отзыва продукции, необходимость публичного оповещения (потребителей, госорганы).
- Порядок сбора и анализа информации (проведения расследования) по продукции угрожающей здоровью потребителя **и оценке безопасности другой продукции, изготавливавшейся при тех же условиях.**
- Порядок действий при инициации и проведению отзыва продукции.
- Порядок действий с продукцией подвергнувшейся отзыву.
- Порядок разработки КД по **причинам** повлекшим отзыв продукции.
- Периодичность обучения персонала и всех заинтересованных сторон.

ВНИМАНИЕ!



ПШУ «Складирование»

Программа устанавливает требования к :

- ✓ Организации складских помещений;
- ✓ Обеспечению необходимых условий хранения (когда этого требуют).
- ✓ Размещению продукции, материалам на складах (штабелирование, нижние слои).
- ✓ Хранению моющих и дезинфицирующих веществ, смазочных материалов, отходов.
- ✓ Организации хранения несоответствующей продукции, сырья, материалов.
- ✓ Описанию системы оборота запасов на складе и правила их выдачи на производство (FIFO/FEFO).
- ✓ Автотранспортным средствам (погрузчикам (запрет на



ПШУ «Информация о продукте. Осведомленность потребителя»

Программа содержит
требования:

- ✓ Информацию о продукции должна предоставляться потребителям таким образом, чтобы они имели возможность понять основные характеристики продукции и сделать осознанный выбор.



ПШУ «Защита продукции биобдительность и биотерроризм»

Программа содержит:

Оценку опасности для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, соответствующие защитные меры.

Описание контроля доступа на предприятие - зоны доступа должны быть обозначены, **нанесены на схему** и подлежать контролю доступа потенциально уязвимые зоны на предприятии.

Лица , склонные к Актам вредительства:

- недовольный сотрудник;
- бывший сотрудник;
- конкурентные организации;
- подрядчики;
- временные сотрудники;
- водители;
- посетители.

***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ
И УСПЕХОВ
В РАБОТЕ!***

