

17-01-00

Программа обучения «Основы безопасности пищевой продукции»



КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

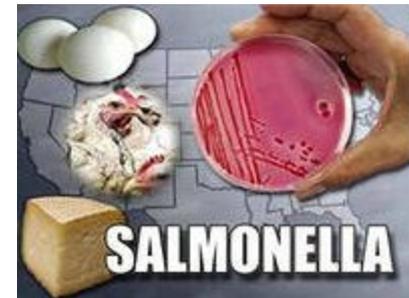


Почему пищевая безопасность так важна?

По данным ВОЗ в мире ежегодно регистрируется 1-1,2 миллиарда кишечных заболеваний, приблизительно 5 миллионов человек умирают от **кишечных инфекций** или **последствий заболеваний**.



Ежегодно в России Роспотребнадзором регистрируется 5-6 тыс. случаев пищевых отравлений с количеством пострадавших на уровне 6-7 тыс. человек, и это лишь случаи госпитализации. При этом в медицинские учреждения обращается около 10% пострадавших.



Система менеджмента безопасности пищевого продукта (СМБПП)

**Это гарантия безопасности пищевого
продукта во всех произведенных партиях
на конкретном предприятии**

**Наше предприятие внедряет
международный стандарт ISO 22000
«Системы менеджмента безопасности
пищевого продукта. Требования ко всем
организациям в цепи производства и
потребления пищевых продуктов»**

ISO 22 000 Стандарт на основе НАССР

- Прослеживает всю «цепочку» от производителя вплоть до конечного потребителя
- Требования предъявляются не только к процессу, но и к вспомогательным процессам, таким как упаковка, хранение и т.д.
- ISO 22000 позволяет улучшить качество производимой продукции
- Оптимизация взаимоотношений с поставщиками, партнерами, потребителями и контролирующими органами
- Мониторинг рисков на постоянной основе, разработка и внедрение средств контроля
- Улучшение документооборота

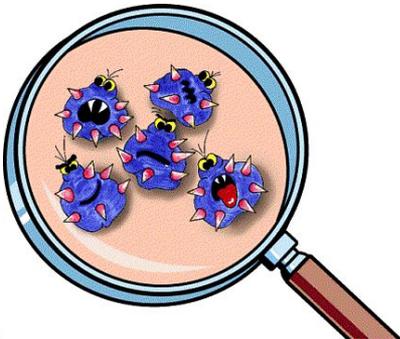


Опасные факторы !!!

Физические



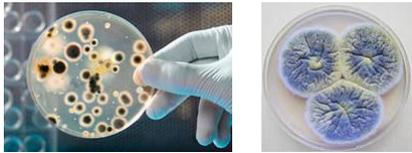
Биологические



Химические



Биологические опасные факторы



- **Бактерии** – (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus)
- **Вирусы** – Гепатит А, Ротавирусы
- **Грибковые** – Aspergillus, Fusarium
- **Паразиты** – паразитические черви
- **Водоросли** - динофлагеляты, сине-зеленые водоросли, золотисто-коричневые водоросли, токсины ракообразных

Бактерии - Salmonella

Какие наиболее опасные заболевания вызывает?

Брюшной тиф и паратифы А и В – это острые инфекционные заболевания вызываемые сальмонеллами, которые оказывают свое патогенное действие, благодаря наличию эндотоксина. Сальмонеллы быстро погибают под влиянием солнечных лучей, высокой температуры и дезинфицирующих средств, но могут длительно (до нескольких недель) сохраняться и размножаться в воде колодцев и стоячих водоёмов, в мясных и молочных продуктах.

Кто является источником инфекции?

Источник – больной человек или бактерионоситель.

Как происходит заражение?

Заражение происходит при попадании возбудителей в организм человека через рот с водой, пищей или **загрязненные руки**.

Вирусы – Ротавирусы

Какие наиболее опасные заболевания вызывает?

Ротавирусная инфекция – острая вирусная инфекционная болезнь с преимущественным поражением пищеварительного тракта организма человека. Основные проявления – многократная рвота и диарея.

Наиболее опасна для детей до 2 лет.

Кто является источником инфекции?

Источник инфекции – человек-вирусоноситель, продукты питания и вода, содержащие вирус.

Как происходит заражение?

Отравление происходит при попадании возбудителя в организм человека через рот с пищей, водой или через загрязненные руки, а также при контакте с вирусоносителем.

Грибы – Плесени

Какие наиболее опасные заболевания вызывает?

Фузариозы- тяжелые отравления токсинами плесневых грибов (Aspergillus, Penicilium, Fusarium)

Микотоксины очень стойкие к тепловой обработке. Их не смоешь с плодов горячей водой, не уничтожить варкой или жаркой продуктов. Притом они канцерогенны, имеют мутагенное действие, подавляют иммунитет организма, поражают почки, печень, нервную и кровеносную систему, желудочно-кишечный тракт, вызывают заболевания крови, асептическую ангину, дерматиты, судороги, острые боли, тяжелое опьянение, нарушают гормональное равновесие и функции воспроизводства.

Кто является источником инфекции?

Источник инфекции – продукты питания, зараженные плесенью.

Как происходит заражение?

Отравление происходит при попадании токсина в организм человека через рот с пищей.

Паразиты – Гельминты

Какие наиболее опасные заболевания вызывает?

Гельминтозы – группа болезней, вызываемых паразитическими червями – гельминтами (глистами). Известно более 100 тысяч видов глистов, которые по подразделяются на 4 типа:

- Плоские черви
- Круглые черви
- Колючеголовые черви (скребни)
- Кольчатые черви или аннелиды

□ Кто является источником инфекции?

Источник инфекции – больной человек и продукты питания, содержащие живых паразитов и их яйца.

Как происходит заражение?

Отравление происходит при попадании животного в организм человека через рот с пищей или через загрязненные руки.

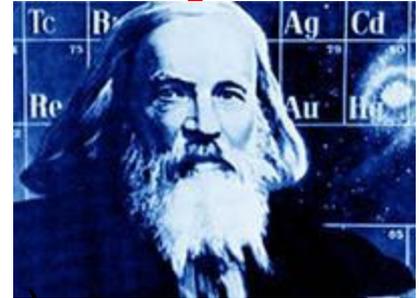
Физические опасные факторы

- **Стеклянная посуда, материалы**
- **Деревянные поддоны (щепки)**
- **Металлический инвентарь (ножи и т.д.)**
- **Технологическое оборудование (стружка, окалина, гайки, болты и т.д.)**
- **Пластиковая тара**
- **Электрическое оборудование (хрупкий пластик)**
- **Камни и строительный материал**
- **Личные вещи персонала (ювелирные украшения, часы и т.д.)**
- **Предметы и материалы занесенные из вне**



Химические опасные факторы

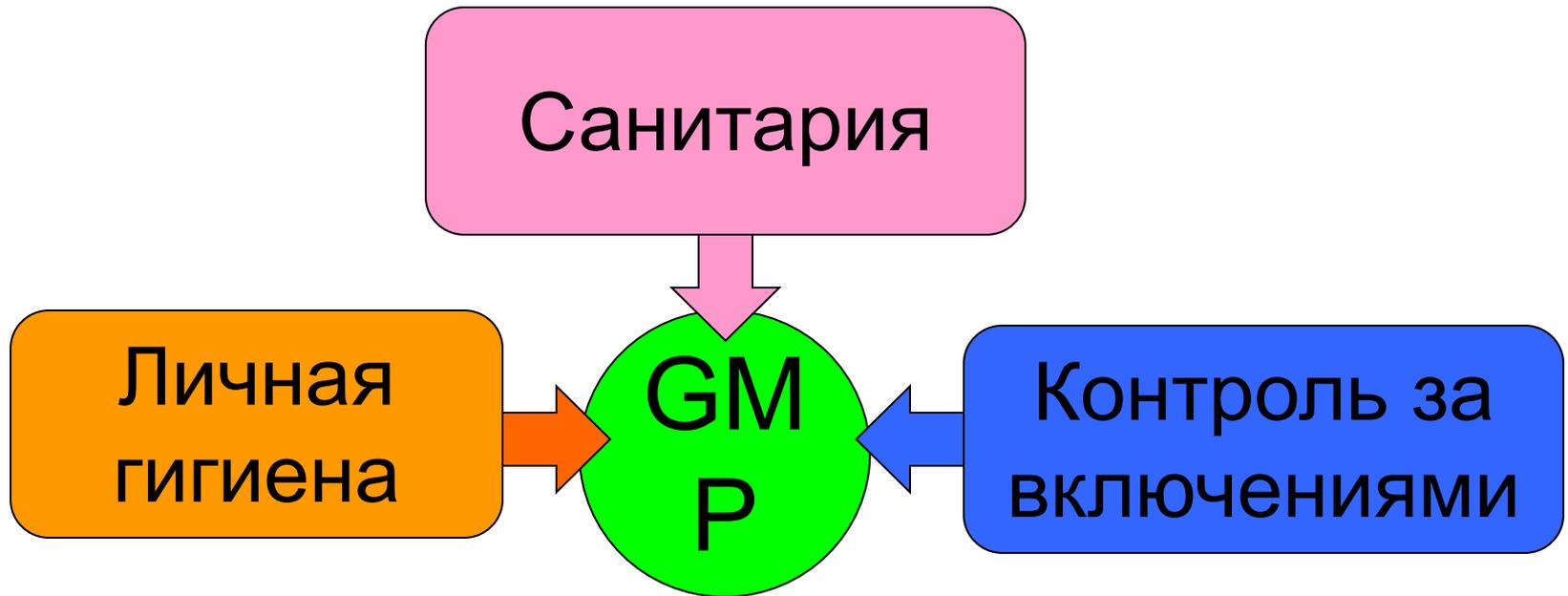
Химические загрязнения продукта могут произойти на любом этапе производства, от выращивания сырья до загрязнения конечного продукта.



- Аллергены
- Технические жидкости (масла, смазки и т.д.)
- Моющие и дезинфицирующие средства для уборки
- Миграция химических веществ из упаковки и пластика
- Пищевые добавки
- Пестициды
- Нитраты, нитриты
- Токсичные металлы



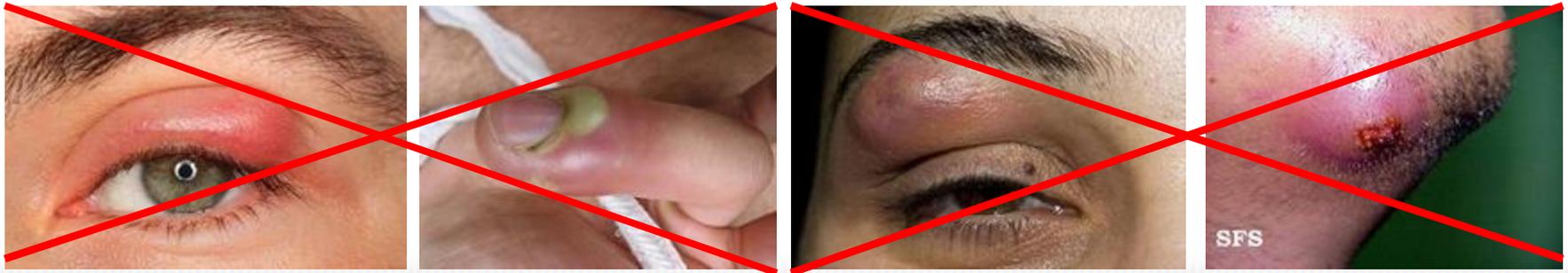
Надлежащая производственная практика (GMP)



Личная гигиена

Сотрудники без медицинской книжки и не прошедшие медицинский осмотр не допускаются до работы !!!

Сотрудники с нагноившимися ранами, ожогами, занозами, фурункулезом, ячменем и пр. **не допускаются до работы с пищевым продуктом и направляются на лечение в медицинские учреждения и допускаются к работе после предъявления **Закрытого больничного листа.****



Личная гигиена

Если ты болен - не заражай окружающих и продукт!

В случае недомогания следует:

1. сообщить начальнику подразделения/мастеру
2. покинуть рабочее место
3. обратиться к врачу

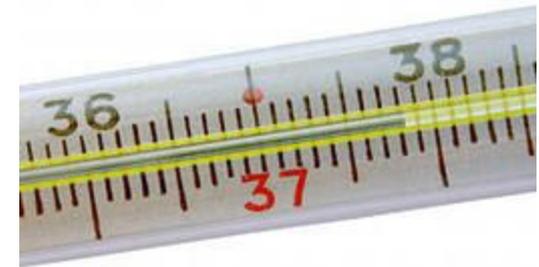


Проявите личную ответственность!!!

Если у вас ангина, острые заболевания верхних дыхательных путей, острые инфекционные и желудочно-кишечные заболевания

НЕ ВЫХОДИТЕ НА РАБОТУ и ОБРАТИТЕСЬ К ВРАЧУ.

Помните, что от Вас зависит жизнь и здоровье других людей!!!



**Допуск к работе после выздоровления
осуществляется только после предъявления
больничного листа**

Личная гигиена

Наденьте чистую санитарную одежду перед работой!



Соблюдайте порядок одевания санитарной одежды!

Личная гигиена



Ваши волосы должны быть полностью под шапочку.

Шапочка должна закрывать все волосы.



ны под

**Санитарная
одежда
должна быть
застёгнута!**

Личная гигиена



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ наличие любых предметов в карманах (кроме необходимых для выполнения служебных обязанностей) на территории производственных цехов и склада

Личная гигиена



Мужчины должны быть чисто выбриты или с аккуратными усами и бородой

Личная гигиена

Содержите шкафчики в чистоте и порядке

Не разбрасывайте грязную одежду и обувь



Не оставляйте одежду и обувь на наружных крючках шкафчика, на полу

Не храните в шкафчиках пищевые продукты, рабочий инвентарь

Не допускается хранение санитарной одежды совместно с верхней одеждой

Хранение верхней одежды и обуви, замена их на санитарную одежду и обувь производится на территории раздевалки

Личная гигиена

Чистая зона

**Вход только в
санитарной одежде**



Личная гигиена

Снимите санитарную одежду перед:

- Посещением туалета
- Комнаты приёма пищи



**ЗАПРЕЩЕНО
ВЫХОДИТЬ ИЗ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ В
САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЕ И ОБУВИ !!!**



Личная гигиена



**Очень важно
мыть руки**



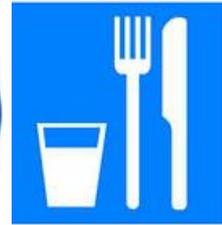
**Чистый продукт –
только чистыми
руками**

Личная гигиена

Моем руки:

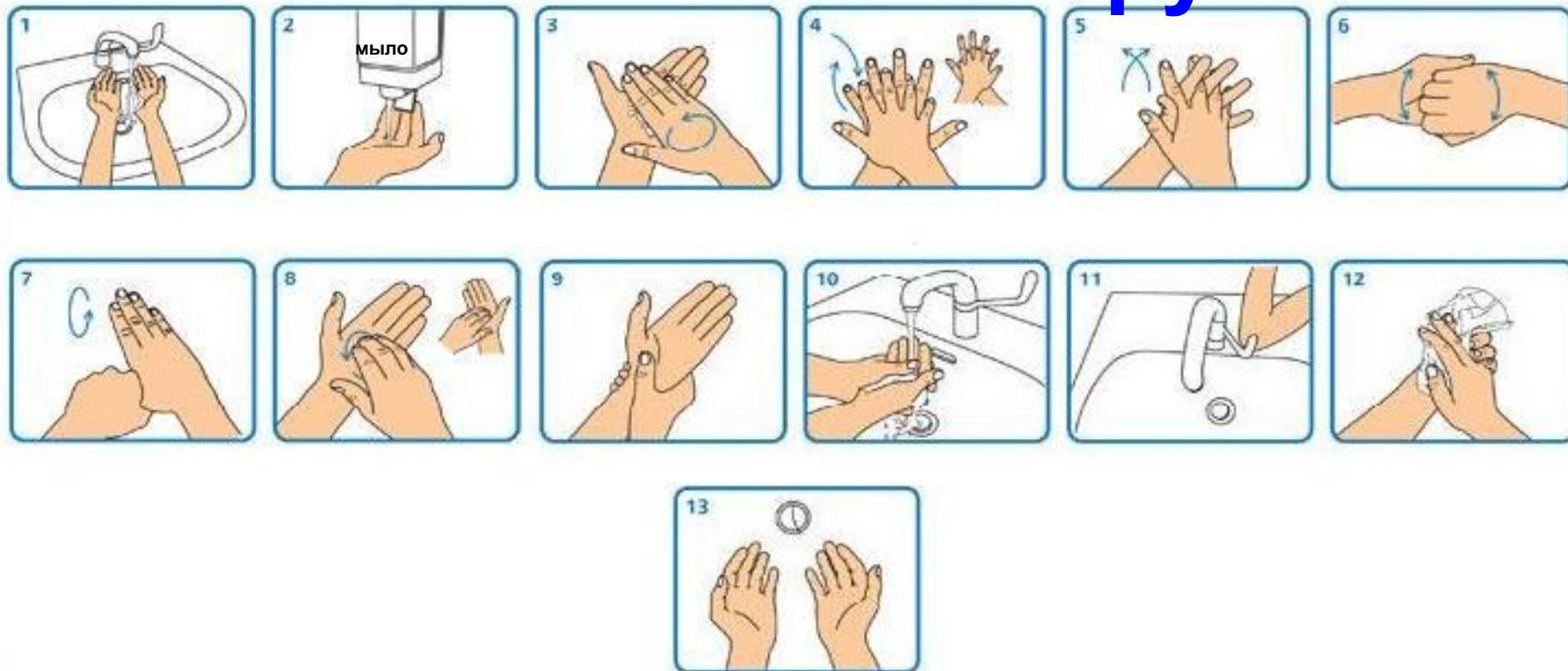


- перед началом работы;
- перед входом в производственную зону;
- после посещения туалета;
- после принятия пищи и лекарств или курения;
- после чихания и кашля, пользования носовым платком;
- при переходе на другую технологическую операцию;
- после работы с отходами / мусором;
- после любого другого выхода из производственной зоны.



Личная гигиена

Техника мытья рук



Личная гигиена

Дезинфицируем руки кожным антисептиком



1. Потрите ладонь о ладонь



2. Потрите правой ладонью по тыльной стороне левой руки и наоборот



3. Потрите внутренние поверхности пальцев движениями вверх и вниз



4. Потрите тыльной стороной пальцев по ладони другой руки



5. Потрите пальцы круговыми движениями



6. Поочередно круговыми движениями потрите ладони пальцами

Этапы дезинфекции рук

- Из дозатора нанести антисептик на сухую кожу рук в количестве 3 мл
- Втирать антисептик в кожу рук до полного высыхания, строго соблюдая последовательность движений (смотри схему) от 15 сек до 1 мин.

Внимание! Дражированные ногти наносят антисептик до локтевого изгиба.

Личная гигиена

Дезинфекция кожи рук должна проводиться:

- перед началом работы;
- после каждого выхода из производственного помещения, по возвращению;
- после посещения санузла;
- в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки.

Личная гигиена

Перчатки, используемые при манипуляциях с пищевыми продуктами

должны поддерживаться в доброкачественном, чистом и гигиеничном состоянии



Ношение перчаток не избавляет от необходимости тщательно мыть руки

Замените одноразовые перчатки:

- В случае механического повреждения;
- При переходе с одной технологической операции на другую;
- После перерывов в работе (выход в туалет, в комнату приёма пищи, в раздевалку, в место для курения и т.д.);
- После чихания, кашля, пользования носовым платком;
- При сильном загрязнении перчаток.

Если оторвалась часть перчатки, постарайтесь найти её. НЕ НАШЛИ, СРОЧНО СООБЩИТЕ НАЧАЛЬНИКУ ЦЕХА/МАСТЕРУ

Личная гигиена



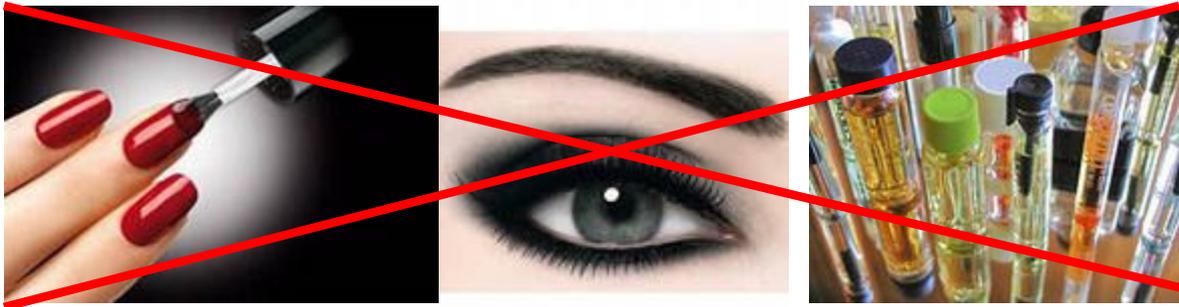
При наличии порезов или ран **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** работать с пищевыми продуктами и поверхностями, находящимися в контакте с продуктом пока рана не будет защищена цветным пластырем и перчатками

Личная гигиена



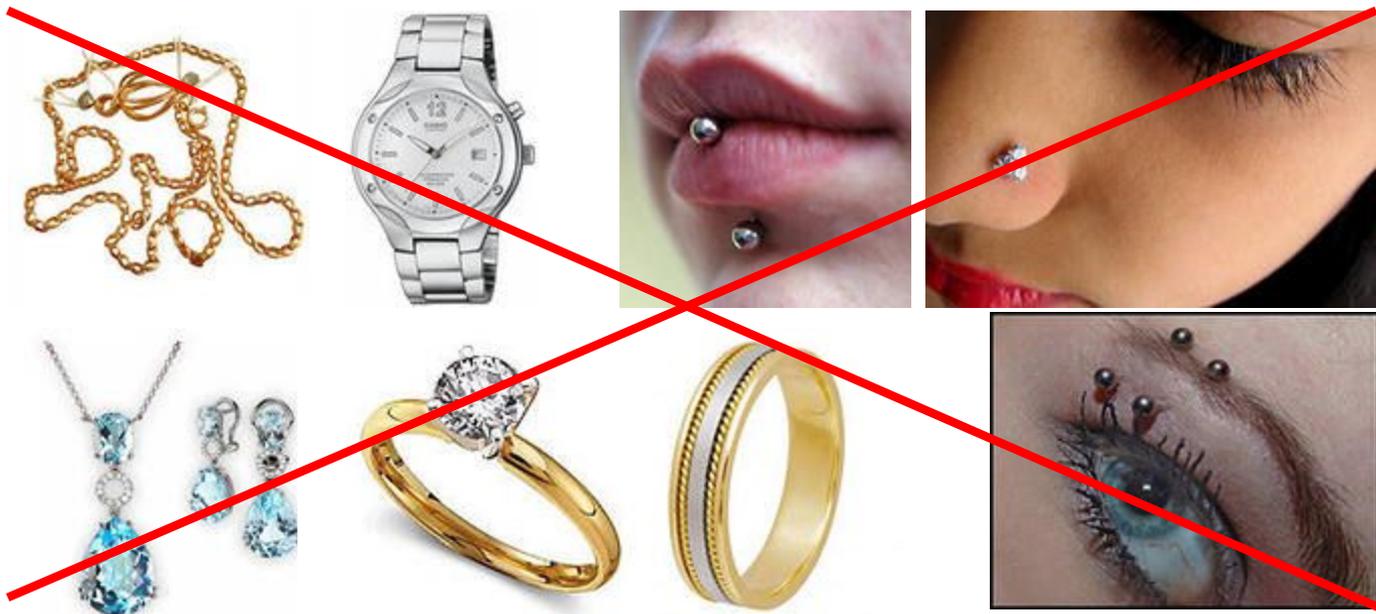
Следите за ногтями! Они должны быть короткими и чистыми!

Личная гигиена



ЗАПРЕЩЕНО использование лака для ногтей, накладных ногтей и ресниц, использование духов и лосьонов с сильным запахом и большого количества макияжа

Личная гигиена



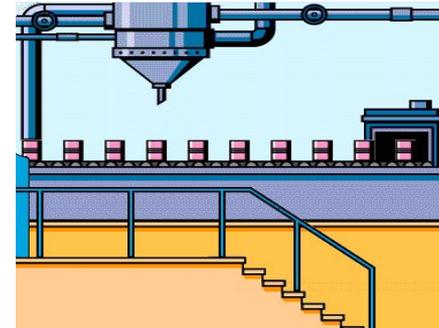
ЗАПРЕЩЕНО ношение ювелирных украшений (в том числе украшения для пирсинга на открытых участках тела) и часов!

Личная гигиена



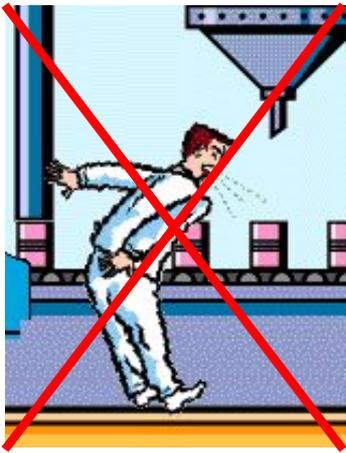
ЗАПРЕЩЕНО пользоваться в производственных зонах сотовыми телефонами, аудио-плеерами и подобного рода устройствами. За исключением перечня сотрудников, изложенных в приказе!

Личная гигиена



ЗАПРЕЩЕНО принимать пищу, жевать жевательную резинку во всей производственной зоне, включая складские помещения, раздевалки и туалеты!
На рабочих местах **нельзя** хранить запасную одежду, пищу и личные вещи

Личная гигиена



Каждый сотрудник должен воздерживаться от чихания или кашля над продуктом и производственными линиями.

В производственной зоне нельзя плевать, ковырять в носу, в ушах и во рту.

Личная гигиена



**ЗАПРЕЩЕНО КУРИТЬ В
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗДАНИЯХ!**

Личная гигиена



ЗАПРЕЩАЕТСЯ приносить и принимать лекарства и другие химикаты в производственной зоне. **Исключение** составляют больные астмой, им разрешается взять с собой баллончик астматика.



Личная гигиена



ЗАПРЕЩЕНО вносить стеклянные предметы в производственную зону за исключением очков, гигрометров, уровней, датчиков рН и лабораторной посуды

Личная гигиена



Ношение очков производите с особой осторожностью! Снабдите очки шнурком во избежание их падения!

Контроль за стеклянными и пластиковыми предметами

На предприятии осуществляется контроль за стеклянными и пластиковыми предметами (еженедельный осмотр) с целью предупреждения возможности попадания опасных инородных объектов из стекла и пластика в продукцию

Производственная гигиена

Продукт, **упавший на пол**, должен отправляться в санитарный брак.

Ни при каких условиях не допускается использование этого продукта в производстве.



**СЫРЬЕ С ИСТЕКШИМ
СРОКОМ ГОДНОСТИ НЕ
ДОПУСКАЕТСЯ В
ПРОИЗВОДСТВО**



Производственная гигиена

Возвратные отходы – **доброкачественные отходы**, образующиеся на отдельных фазах производства в виде сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, которые при соблюдении определенных условий могут быть использованы повторно в производственном цикле, **без угрозы для безопасности** производимого продукт.

Санитария

Регулярно
производите уборку
помещения



Обращайте внимание на поддержание чистоты. Не думайте: «Это должен делать мой коллега»

Санитария



**Дезковрик должен лежать на входе в
производственную зону**

**1 раз в смену заправляется
дезинфицирующим раствором**

Санитария



ЗАПРЕЩЕНО использовать
протирачный материал с
необработанными краями, просяные
веники, деревянные швабры

Санитария

Во избежание перекрестного загрязнения применяйте уборочный инвентарь строго по назначению !!!



Инвентарь должен быть промаркирован :

для уборки поверхностей контактирующих с продуктом

для уборки пола в производственных помещениях

для уборки стен, мебели и наружных частей оборудования

для уборки раздевалок, холла, лестничных клеток, склада и т.

Д.

для уборки санузлов и прилегающих к ним тамбурам

Санитария



По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается и очищается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него промаркированном месте



Уборочный инвентарь для пола должен храниться изолированно от инвентаря для санитарной обработки поверхностей контактирующих с продуктом

Санитария



Все части оборудования ,тару и технологический инвентарь, контактирующие с продуктом необходимо очищать, промывать и дезинфицировать

Санитария

Установка оборудования должна производиться на достаточном расстоянии от стен, чтобы иметь доступ для очистки, дезинфекции и ремонта оборудования.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ использовать СКОТЧ на оборудовании и инвентаре!!!

Санитария



**Мойка и чистка
должна
производиться
везде!!!**

О ЧЕМ НАДО ПОМНИТЬ, ПОКА ВЫ МОЕТЕ И ЧИСТИТЕ

**Соблюдайте
правила техники
безопасности!!!**



О ЧЕМ НАДО ПОМНИТЬ, ПОКА ВЫ МОЕТЕ И ЧИСТИТЕ



- Необходимо строго соблюдать концентрации рабочих моющих и дезинфицирующих растворов, температуру нанесения и время их выдержки на оборудовании
- Увеличение рабочей концентрации моющего раствора не улучшает качества мойки
- Никогда не смешивайте различные моющие и дезинфицирующие средства
- Дезинфекции ВСЕГДА предшествует очистка



**Моющие и
дезинфицирующие средства**

Должны храниться в запираемых зонах (шкафы) !!!!

Санитария

**В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗДАНИЯХ
ДЕЙСТВУЕТ ПРАВИЛО:**

**ЕСЛИ ЕСТЬ ДВЕРЬ, ОНА ДОЛЖНА
БЫТЬ ЗАКРЫТА!!**



**ЗАКРЫВАЙТЕ ЗА
СОБОЙ ДВЕРИ!**

Санитария



**Наличие растений в
производственных зданиях
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**

Санитария



- Контейнеры должны оставаться закрытыми, когда они не используются.
- Контейнеры для сбора отходов (на территории) должны иметь соответствующие надписи: «ТБО».
- Контейнеры для временного хранения отходов (в производственных зданиях) должны иметь соответствующие надписи: «для отходов».
- Контейнеры для временного хранения отходов (в производственных зданиях) не допускается заполнять более чем на 2/3.

Своевременно вывозите отходы из зданий и с территории!

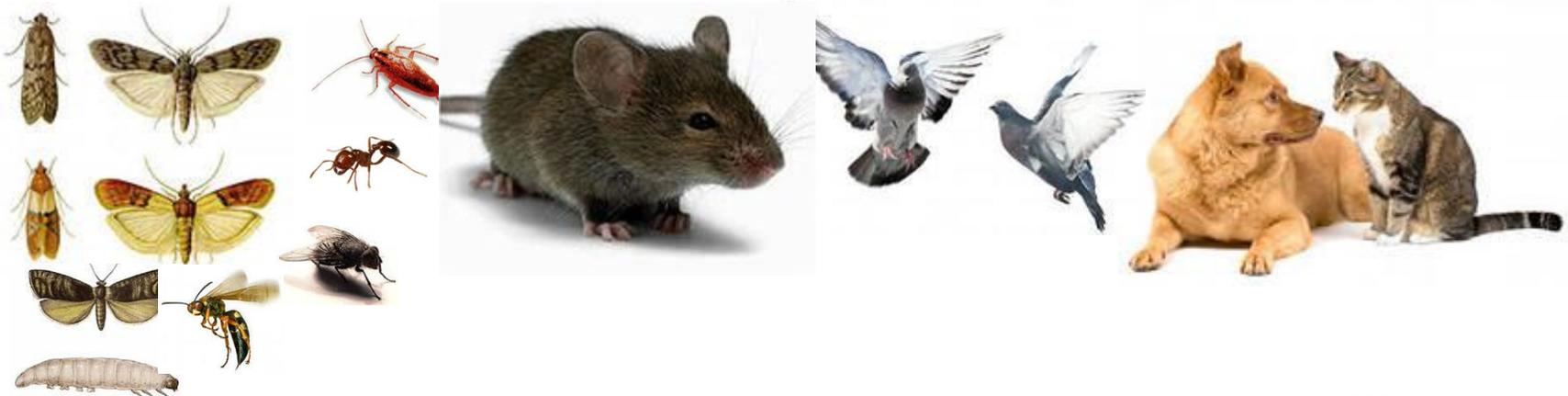
Санитария



ЗАПРЕЩЕНО выкачивать воду на проезжую часть и в придорожные кюветы, кроме аварийных ситуаций

ЗАПРЕЩЕНО сжигать мусор и опавшую листву на территории

Борьба с вредителями

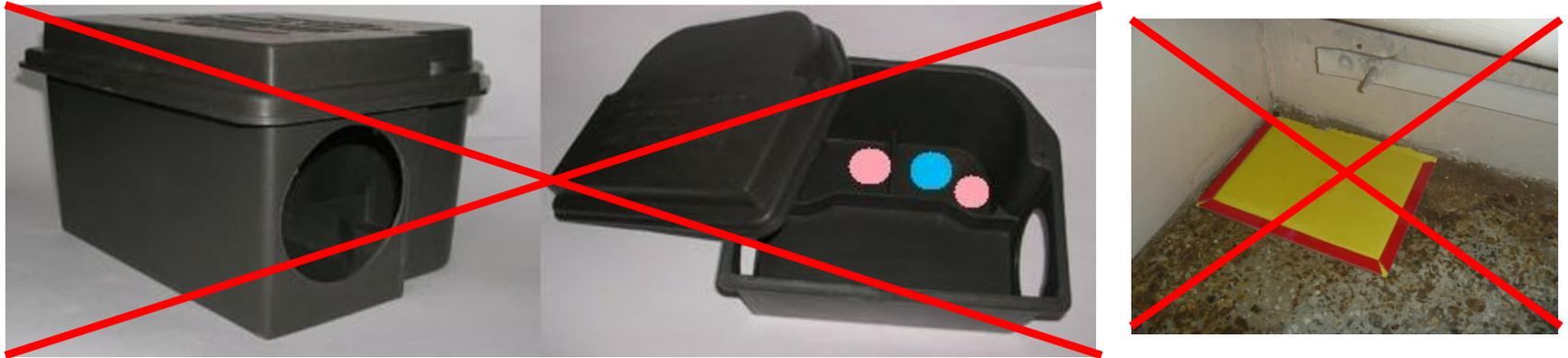


Не прикармливайте домашних животных, грызунов, птиц!!!
Сообщите о бездомных животных на территории !!!

Сообщите о вредителях!!!

НИ В КАКОМ СЛУЧАЕ НЕ притрагивайтесь к павшим (мертвым) и/или живым вредителям (грызунам, птицам, тараканам), не принимайте никаких самостоятельных действий по утилизации трупов животных

Борьба с вредителями



КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к ловушкам для вредителей и перемещать их!

ВНИМАНИЕ! Препараты для борьбы с вредителями опасны для человека!

Записи



Записи в журналах, листах регистрации, отчетах, чек-листах и т.д. должны вестись чернильной или шариковой ручкой ТОЛЬКО В МЕТАЛЛИЧЕСКОМ КОРПУСЕ БЕЗ КОЛПАЧКА черного или синего цветов!!!

Использование карандаша или чернил другого цвета не допускается!!!

Не допускаются исправления, внесенные методом забеливания, вклейки или стирания!!!

В случае внесения в запись ошибочной информации, ее необходимо аккуратно зачеркнуть, рядом на полях написать: «Внесено ошибочно», расписаться. Ниже внести правильную запись.

Записи

Осуществляем действия



Делаем запись
(отметка о выполнении)

Отчет о наблюдении

Отчет о наблюдении № _____
Необходимо описать проблему, которая, на
Ваш взгляд, существует на предприятии.
Дата _____

Подразделение (цех, место):	
Сотрудник:	
Описание проблемы: (что, где, когда?)	
Корректирующие действия:	
Проверил выполнение корр. действий: (ФИО, подпись) Дата:	

**Не проходите мимо несоответствий !!!
(разбитое стекло, отсутствие плафона, наличие вредителей и т.д.)**

Заполните «Отчет о наблюдении» и передайте своему руководителю или руководителю группы ОБПП

Работающая система менеджмента безопасности пищевого продукта – личный вклад каждого сотрудника!

