

## **Вопрос 2. Программы обязательных предварительных требований.**

### **Производственная деятельность.**

#### **Планирование и управление на операционном уровне.**

Организация должна планировать, внедрять, управлять, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать процессы, необходимые для получения безопасной продукции и для внедрения действий, определенных в 6.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2019, посредством:

- a) установления критериев для процессов;
- b) внедрения управления процессами в соответствии с установленными критериями;
- c) сохранения документированной информации в объеме, необходимом для уверенности в том, что процессы осуществлялись так, как это было запланировано.

Организация должна управлять запланированными изменениями и анализировать последствия непредусмотренных изменений, предпринимая действия по смягчению любых негативных воздействий, если необходимо.

Организация должна обеспечивать, чтобы процессы, переданные на аутсорсинг, находились под управлением.

#### **Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ).**

Одним из ключевых этапов разработки СМБПП является анализ опасностей, в результате которого выявляются критические контрольные точки и опасности, которые будут устраняться с помощью производственных программ обязательных предварительных мероприятий<sup>1</sup>.

Анализ опасных факторов предусматривает сбор и оценку информации об опасностях и условиях, которые могут привести к их возникновению. В рамках стандарта рассматриваются физические, биологические и химические опасности.

Все идентифицированные опасности оцениваются. Система контроля фокусируется на значимых опасных факторах, которые с разумной долей вероятности могут произойти и могут нанести вред здоровью потребителей. Основываясь на оценке опасностей, выбирают соответствующие мероприятия по управлению (производственные программы обязательных предварительных мероприятий и/или план HASSP).

В соответствии с требованиями стандарта ISO 22000:2018 организация должна создать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии так называемые программы предварительных условий (ППУ). Программы предварительных условий (программы обязательных предварительных мероприятий) создаются, чтобы помочь контролировать:

- вероятность контаминации пищевых продуктов в производственной среде;
- биологическое, химическое и физическое загрязнение продуктов, включая перекрестное загрязнение.<sup>2</sup>

Применительно к операционному уровню в стандарте реализована концепция риск-ориентированного мышления на базе принципов HACCP.

Поэтапные шаги в реализации принципов HACCP могут рассматриваться как необходимые мероприятия по предотвращению опасностей или их снижению до приемлемых уровней, чтобы гарантировать безопасность пищевой продукции на момент ее потребления.

Необходимо обеспечить, чтобы решения, принимаемые при применении принципов HACCP, были объективными, научно обоснованными и документируемыми. Следует

---

<sup>1</sup> Овчарова, Г. П. Аналитический обзор ситуации на рынке плавящихся сыров / Г. П. Овчарова, А. А. Вариво- да // Труды Кубанского государственного аграрного университета. - Краснодар: КГАУ, 2013. - № 41. - С. 186-190; Овчарова, Г. П. Тенденции развития мирового рынка молочных продуктов / Г. П. Овчарова, А. А. Вариво- да // Труды Кубанского государственного аграрного университета. - Краснодар: КГАУ, 2012. - № 37. - С. 280- 286.

<sup>2</sup> Васильева Д.А. Системы менеджмента безопасности на пищевых предприятиях // Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института овцеводства и козоводства. 2016. Т. 1. № 9. С. 17-20.

документировать любые исходные положения (предположения), играющие важную роль в процессе принятия решений.

Организация должна создать, внедрить, поддерживать и актуализировать ПОПМ с тем, чтобы обеспечивать предотвращение и/или снижение попадания загрязнителей (в том числе представляющих угрозу для пищевой безопасности) в продукты, процессы обработки и производственную среду.

ПОПМ должны:

- a) соответствовать организации и ее среде с точки зрения пищевой безопасности;
- b) соответствовать типу и объему производственных операций и характеру производимой и/или обрабатываемой продукции;
- c) быть полностью внедрены во всей производственной системе, либо как программы, применимые в основном, либо как программы, распространяющиеся на конкретную продукцию или процесс;
- d) быть одобрены группой безопасности пищевой продукции.

При выборе и/или разработке ПОПМ организация должна определить применимые законодательные и другие обязательные требования, а также согласованные требования потребителей. Организации следует учитывать:

- применимые части документов серии ISO/TS 22002;
- применимые стандарты, кодексы практик и руководящие указания.

При разработке ПОПМ организация должна учитывать:

- a) конструкцию, расположение зданий и относящихся к ним инженерных сетей;
- b) расположение помещений, включая зонирование, рабочие места и бытовые помещения;
- c) подвод воздуха, воды, энергии и другие инженерные коммуникации;
- d) борьбу с вредителями, утилизацию отходов и сточных вод, организацию работы вспомогательных служб;
- e) пригодность оборудования и его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров;
- f) процессы оценки и одобрения поставщиков (например, сырья, ингредиентов, химических веществ и упаковочных материалов);
- g) приемку поступающих материалов, хранение, распределение, транспортирование, погрузку-выгрузку продукции;
- h) меры по предотвращению перекрестного загрязнения;
- i) очистку и дезинсекцию;
- j) личную гигиену;
- k) информацию о продукции/осведомленность потребителей;
- l) другие применимые аспекты.

Документированная информация должна отражать выбор, разработку, мониторинг и верификацию ПОПМ.

Стандарт ISO 22000:2018 базируется на трех составляющих: принципах HACCP, системе менеджмента, программах обязательных предварительных мероприятий (которые также могут называться программами предварительных требований или предварительных условий).

Программа обязательных предварительных мероприятий (prerequisite program PRP) - это основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу. Для реализации требований HACCP наличие и эффективное функционирование программ обязательных предварительных мероприятий (далее - ПОПМ)

является базовым обязательным условием. Никакое предприятие, выпускающее пищевую продукцию, не может гарантировать ее безопасность, и нигде принципы НАССР не будут работать, если в предприятии не реализуются ПОПМ. Именно ПОПМ являются необходимым условием и основой для поддержания по всей продуктовой цепи гигиенической окружающей среды (рис. 1).



Рис. 1. Программы обязательных предварительных мероприятий как основа системы пищевой безопасности<sup>3</sup>

Вид конкретных предварительно необходимых программ зависит от сектора продуктовой цепи, в котором функционирует организация, и типа организации.

За рубежом программы предварительных условий носят название надлежащих (хороших) практик:

- надлежащая сельскохозяйственная практика (Good Agricultural Practice, GAP);
- надлежащая ветеринарная практика (Good Veterinary Practice, GVP);
- надлежащая производственная практика (Good Manufacturing Practice, GMP);
- надлежащая торговая практика (Good Trade Practice, GTP);
- надлежащая гигиеническая практика (Good Hygienic Practice, GHP), и др.

В индустрии питания и предприятиях пищевой промышленности НАССР применяется совместно с GMP и GHP. При этом наблюдается ориентация на выполнение технологических и гигиенических требований, в то время как стандарты ИСО в большей мере фокусируются на менеджменте. Санитарные нормы и правила, действующие в РФ, схожи с международными требованиями GMP. Отличие состоит в том, что отечественные санитарные правила разработаны для конкретных областей экономической деятельности, например, для предприятий индустрии питания, а кодексы САС можно применять в более широких масштабах, например САС/RCP 1-1969 (пересмотренное издание 4-2003) - для большинства предприятий, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

В РФ в настоящее время действует свод стандартов ГОСТ Р ИСО 22002, в которых представлены руководящие указания в области разработки программ обязательных предварительных мероприятий, являющихся основой обеспечения надлежащей

<sup>3</sup> См.: Чернова Е. В. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий : учебное пособие / Е. В. Чернова, В. В. Быченкова. — СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2018. — 196 с.

производственной практики. Данный свод спецификаций направлен на совместное использование с международным стандартом ISO 22000, определяющим требования к системам управления безопасностью продуктов питания. Одним из таких требований является то, что организация должна разработать, внедрить и заниматься поддержкой программ предварительных условий, которые в дальнейшем помогут контролировать риски во время производства продуктов питания.

Программы предварительных требований, представленные в стандартах ИСО 22002, детализируют требования применительно к:

- конструкции и планировке зданий и системам инженерного обеспечения;
- планировке помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения;
- снабжению воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями;
- вспомогательным сервисам, включая системы удаления отходов и сточных вод;
- пригодности оборудования и его доступности для очистки, технического профилактического обслуживания;
- управлению закупленными материалами;
- мерам по предотвращению перекрестного загрязнения;
- очистке и санитарной обработке;
- борьбе с вредителями;
- личной гигиене и др. (рис. 2).

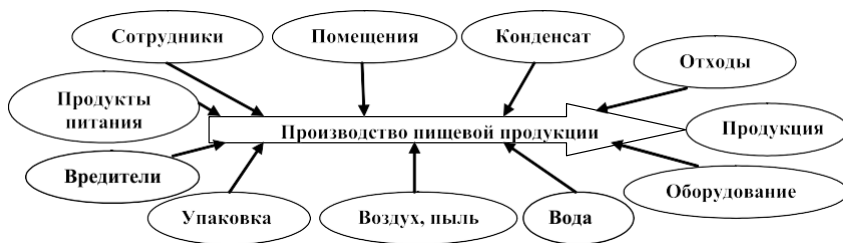


Рис. 2. Источники загрязнения в цепи создания пищевой продукции, в отношении которых необходимо осуществлять программы обязательных предварительных мероприятий<sup>4</sup>

Предварительные программы не являются частью официальной системы НАССР. Они осуществляются по линиям производства продукции, и их проведение идет в рамках предприятия, а не программ конкретной продукции или процесса, что характерно для систем НАССР.

Деятельность организации в отношении производства безопасной продукции включает в себя выполнение ПОПМ, производственных ПОПМ и/или плана НАССР.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий (operational PRP, operational prerequisite program PRPo) - это программа обязательных предварительных мероприятий, идентифицированная с помощью анализа опасностей как важная составляющая в управлении вероятностью появления опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, и/или загрязнением или быстрым распространением опасности в пищевой продукции или среде, в которой производится пищевая продукция.

ПОПМ позволяют управлять:

- снижением вероятности того, что производственная среда станет источником

<sup>4</sup> См.: Чернова Е. В. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий : учебное пособие / Е. В. Чернова, В. В. Быченкова. — СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2018. — 196 с.

возникновения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;

- уменьшением биологического, химического и физического загрязнения продукта, включая взаимное загрязнение между однородной продукцией;
- уровнем опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, который присущ продукции в среде, в которой она производится.

ПОПМ должны:

- соответствовать потребностям организации в отношении безопасности пищевой продукции;
- соответствовать масштабу и типу производственной деятельности, а также характеру производимой и/или перерабатываемой продукции;
- быть внедрены в рамках всей системы производства, или как программы общего характера, или как программы, распространяющиеся на конкретную продукцию или технологическую линию;
- быть одобрены группой безопасности пищевой продукции. При выборе и осуществлении ПОПМ организация должна рассмотреть и использовать соответствующую информацию (например, требования законодательства и органов государственного управления, требования потребителей, признанные руководящие принципы и установившуюся практику, разработанные Комиссией «Кодекс Алиментариус», а также национальные, международные или отраслевые стандарты).

Последовательность проведения работ по разработке и внедрению ПОПМ:

- идентификация ПОПМ, необходимых и достаточных для производства безопасной продукции;
- разработка и утверждение ПОПМ;
- внедрение в работу;
- обучение персонала;
- проведение верификации, при необходимости - внесение изменений и дополнений.

Производственные ПОПМ следует документально оформить и включить в каждую программу следующую информацию:

- описание опасностей, которые следует контролировать в рамках программы;
- мероприятия по управлению;
- процедуры мониторинга, которые требуются для подтверждения применения производственных ПОПМ;
- описание коррекции и корректирующих действий, которые будут предприняты в случае, если записи мониторинга укажут, что производственные ПОПМ не обеспечивают управления;
- распределение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

Важно помнить, что деятельность в сфере общественного питания разнообразна по своему характеру, и не все требования нормативных документов к наличию и содержанию ПОПМ применимы к конкретному предприятию или процессу. Стандарт, на который можно ориентироваться при разработке ПОПМ для предприятий индустрии питания - ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013

«Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание». Области его применения:

- общественное питание;
- бортовое питание на воздушных судах, на железной дороге;
- банкетное обслуживание;
- деятельность заготовочных и доготовочных предприятий питания, школьных столовых и столовых на предприятиях, в больницах и лечебно-профилактических учреждениях;

- питание в гостиницах, ресторанах, кафе;
- службы питания и деятельность предприятий торговли продовольственными товарами.

ГОСТ Р 56746-2015 предназначен для совместного применения с ИСО 22000 при разработке, внедрении и поддержании ПОПМ, а также для контроля основных санитарно-гигиенических требований в сфере оказания услуг общественного питания. Программы общих и специальных предварительных требований, описанные в данном стандарте, охватывают весь технологический цикл производства продукции общественного питания, начиная с приема и подготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов, заканчивая их реализацией и утилизацией отходов.<sup>5</sup>

### **Программы общих и специальных предварительных требований.**

К программам общих предварительных требований относятся программы планировки помещений, личной гигиены, борьбы с вредителями, управления закупками и др. К программам специальных предварительных требований относятся программы, отражающие специфические особенности технологического процесса предприятий общественного питания.

При их составлении используют материалы следующих нормативных документов:

- ГОСТ 33688-2015 «Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании» [8];
- ГОСТ Р 55710-2013 «Освещение рабочих мест внутри зданий. Нормы и методы измерений» [11];
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» [19];
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

Программы предварительных требований к конструкции и планировка зданий и системы инженерного обеспечения. С учетом выполняемых производственных операций, для устранения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, здания необходимо проектировать, строить и поддерживать в надлежащем техническом состоянии. Для устранения потенциальных источников загрязнения из окружающей среды на предприятии должны быть четко обозначены границы производственной площадки. Необходимо контролировать доступ на производственную площадку. Это возможно при устройстве на входе в производственные помещения санитарных пропускников.

Программы предварительных требований к планировке помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения. Внутренние помещения предприятий питания необходимо проектировать, строить и поддерживать в надлежащем техническом и гигиеническом состоянии. Стены и полы производственных зон должны быть легко моющимися или чистящимися. Используемые строительные материалы должны быть стойкими к применяемому способу очистки.

Для облегчения процесса уборки и дезинфекции места примыкания стен к полу и углы

---

<sup>5</sup> См.: Чернова Е. В. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий : учебное пособие / Е. В. Чернова, В. В. Быченкова. — СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2018. — 196 с.

должны быть легкодоступными, чтобы облегчить процесс очистки. Рекомендуется в производственных зонах закруглять места примыкания стен к полу. Для предотвращения застоя воды во влажных производственных зонах полы должны быть герметизированы и оборудованы сливами. Сливы оборудуются трапами и являются закрытыми.

Потолки и потолочные крепления конструируются таким образом, чтобы минимизировать скопление грязи и конденсата. Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы в крышах (при их наличии) оборудуются сетками от насекомых.

Открывающиеся наружные двери оборудуются автоматическим открытием.

Программы предварительных требований по снабжению воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями. Системы непитьевого водоснабжения и питьевого водоснабжения должны быть спроектированы отдельно, не иметь соединений и быть промаркированы. Вода, используемая в качестве одного из ингредиентов продукции, включая лед или пар (в том числе кулинарный пар), или контактирующая с продукцией или поверхностями продукции, должна соответствовать по качеству и микробиологическим требованиям. Производственные цеха оборудуются раковинами с горячей и холодной водой со смесителями, исключающими загрязнение рук после мытья. При отсутствии горячей или холодной воды работу предприятия необходимо приостановить. Производственные и хозяйственно-бытовые сточные воды отводятся с соблюдением соответствующих санитарных правил в централизованную канализационную систему, а при ее отсутствии - в систему локальных очистных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Торговые помещения стационарных предприятий питания должны быть оборудованы туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Временные предприятия быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами. Совмещать туалет для персонала и посетителей нельзя. В тамбуре туалета для персонала должен быть отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, и сливной трап с уклоном к нему.

Характеристики воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией по фильтрации, по влажности и микробиологическим показателям должны соответствовать СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». Должна быть установлена система регулирования и должен осуществляться мониторинг контролируемых показателей.

Вентиляционные системы проектируются и конструируются таким образом, чтобы предотвращать переток воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны. Системы должны быть доступны для очистки, смены фильтров и технического обслуживания.

Имеющееся естественное или искусственное освещение должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала. В ГОСТ Р 55710-2013 установлены следующие минимально допустимые значения освещенности поверхностей:

- в производственных помещениях предприятий общественного питания - 500 лк;
- в коридорах - 100 лк на уровне пола, при наличии движения
- до 150 лк, допускается снижение нормы освещенности в ночное время;
- в погрузочно-разгрузочных зонах - 150 лк;
- на складах и в кладовых - 100 лк, при этом норма повышается до 200 лк при длительном пребывании работающих в помещении;
- в местах упаковки - 300 лк.

Равномерность освещенности должна быть не менее 0,40 для зоны непосредственного

окружения; 0,10 - для зоны периферии. При равномерности освещенности 0,10 освещенность поверхностей должна быть не менее 50 лк на стенах, 30 лк - на потолке. Программы предварительных требований к вспомогательным сервисам, включая системы удаления отходов и сточных вод. В зонах переработки или хранения пищевой продукции запрещается накопление отходов. Для исключения их накопления должна быть установлена периодичность удаления не реже одного раза в день.

Требования к контейнерам для сбора отходов:

- маркированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент.

Все обращения с данным видом перерабатываемого мусора регулируются СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

Сбор отработанных продуктов разрешен только в специальные мусоросборники, баки и контейнеры. Они должны быть оборудованы крышкой с запорной арматурой. Вывоз пищевых отходов необходимо проводить регулярно и своевременно.

Рекомендуется выполнять вывоз отходов после предварительной сортировки по категориям. Вывоз отходов осуществляется специализированными организациями с квалифицированными сотрудниками. Данные организации обладают необходимым транспортом и соответствующим оборудованием. На сдаваемые отходы должны быть разработаны паспорта отходов.

Программы предварительных требований по пригодности оборудования и его доступности для очистки, технического и профилактического обслуживания. Оборудование, контактирующее с пищевой продукцией, должно располагаться таким образом, что бы обеспечить возможность очистки, дезинфекции и технического обслуживания. Поверхности, контактирующие с продукцией, должны иметь высокую степень физико-химической стойкости. Материалы, используемые для изготовления оборудования, не должны влиять на пищевую ценность, физико-химические, органолептические свойства продукта.

Оборудование должно отвечать установленным принципам:

- наличие гладких, доступных, поддающихся очистке поверхностей;
- использование материалов, совместимых с обрабатываемой продукцией и с чистящими или моющими средствами;
- отсутствие отверстий или гаек и болтов на несущей конструкции.

Трубы и каналы должны быть поддающимися очистке, дренируемыми и не должны иметь глухих концов. Оборудование должно минимизировать контакт между руками оператора и продукцией. Для обеспечения регулярной очистки установок, инструмента и оборудования программы влажной и сухой очистки должны быть документированы. Программы должны определять, что под- лежит очистке (включая дренажи), кто должен нести ответственность, способ очистки (например, безразборная мойка, разборная мойка), использование специальных инструментов для очистки, требования к демонтажу или разборке и методы проверки результативности очистки.

Программы предварительных требований по управлениюкупаемыми материалами. Для обеспечения безопасности пищевой продукции следует контролировать закупку и поставку материалов. Транспортные средства, поставляющие сырье, материалы и готовую продукцию, должны проверяться до и во время разгрузки для подтверждения того, что качество и безопасность материалов, сырья и готовой продукции сохранились во время перевозки (например, сохранность пломб, отсутствие заражения вредителями, наличие регистрации температуры).

Программы предварительных требований к мерам по предотвращению перекрестного



загрязнения. Для предотвращения физического, аллергенного и микробиологического загрязнения должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования) чистых и грязных зон.

Необходимо выполнить оценку опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, описать зоны и мероприятия по управлению, например:

- отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции (RTE - Готов к употреблению (ready to eat));
- структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- перепады давления воздуха.

Потребителя необходимо информировать об аллергенах, которые имеются или могут появиться в продукции в связи с возможными перекрестными контактами при ее производстве.

Программы предварительных требований по очистке и санитарной обработке. Организации необходимо разработать и валидировать программы очистки и санитарной обработки. В данных программах предусматриваются очистка и/или санитарная обработка всех элементов инфраструктуры предприятия и оборудования согласно определенному графику, включая очистку моечно-очистительного оборудования.

Содержание программы очистки и/или санитарной обработки:

- зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления, подлежащие очистке и (или) санитарной обработке;
- ответственность за выполнение отдельных работ;
- способ и периодичность очистки/санитарной обработки;
- порядок мониторинга и верификации;
- осмотры после очистки;
- осмотры перед запуском в работу.

Программы предварительных требований по борьбе с вредителями. В данных программах должны быть определены: вредители, планы, методы, графики, контрольные процедуры по уничтожению и профилактике. Необходимо иметь план размещения датчиков обнаружения и ловушек. Датчики обнаружения и ловушки должны быть сконструированы и размещены таким образом, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования. Программы должны содержать перечень химических веществ, утвержденных для использования в конкретных зонах предприятия.

Внешние двери, окна или вентиляционные отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность проникновения вредителей.

Использованием и применением пестицидов должны заниматься только подготовленные работники, и такое применение должно контролироваться во избежание создания угроз безопасности продукции.

Должны вестись записи использования пестицидов с указанием типа, количества и концентраций, где и когда они применялись и для борьбы с какими вредителями.

Программы предварительных требований по личной гигиене персонала. Должны быть установлены и документированы требования к личной гигиене персонала. Все работники, посетители и подрядчики должны выполнять данные требования.

Предприятие должно:

- предоставить в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки

рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);

- обеспечить наличие раковин, специально предназначенных для мытья рук, с кранами, приводимыми в действие без помощи рук, отделенных от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования;

- обеспечивать достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;

- не допускать наличия санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;

- иметь достаточное количество раздевалок для персонала;

- обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

Столовые для персонала и зоны, предназначенные для хранения и приема пищи, должны быть расположены таким образом, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения производственной зоны. Еда, приносимая работниками предприятия, должна храниться и употребляться исключительно в специально отведенных для этого местах.

Требования к спецодежде и защитной одежде персонала:

- спецодежда должна быть чистой и в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала);

- спецодежда не должна иметь пуговиц; у спецодежды не должно быть внешних карманов выше пояса; допускаются застежки- молнии или застежки на кнопках;

- спецодежду следует стирать в соответствии со стандартными рекомендациями и с периодичностью, соответствующей ее предусмотренному применению;

- спецодежда должна быть достаточно закрытой, чтобы волосы, пот и т. п. не могли загрязнить продукцию;

- волосы, бороды и усы должны быть полностью прикрыты;

- перчатки для контакта с продукцией должны быть чистыми и в надлежащем состоянии; по мере возможности следует избегать использования латексных перчаток;

- обувь, используемая в производственных помещениях, должна быть полностью закрытой и изготовленной из негигроскопичных материалов.

Состояние здоровья. Работники предприятий общественного питания должны проходить регулярный медицинский осмотр. Медицинские осмотры проводятся через равномерные промежутки времени, устанавливаемые организацией и действующими санитарными правилами.

Заболевания и травмы. Работники, контактирующие с пищевой продукцией, болеющие или являющиеся носителями какой-либо болезни, передаваемой через пищу, не должны допускаться к работе с пищевой продукцией или материалами.

Работники предприятия обязаны сообщать руководству о заболеваниях и патологических состояниях, которые не допускают пребывания в зонах производства и обработки пищевой продукции: желтуха, диарея, рвота, лихорадка, ангина, сопровождаемая повышенной температурой, видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы), а также выделения из ушей, глаз или носа.

Работники с ранами или ожогами обязаны накладывать на них специальные повязки. Повязки должны иметь яркую окраску и быть обнаруживаемыми металлодетекторами (если применимо).

Чистоплотность персонала. Персонал, занятый в производстве пищевой продукции, обязан мыть и дезинфицировать руки:

- до начала любой обработки пищевой продукции;
- сразу после пользования туалетом или высмаркивания;
- сразу после работы с потенциально загрязненным материалом.

Персонал должен воздерживаться от чихания или кашля над материалами или продуктами. Откашливание (плевание) должно быть запрещено.

Ногти должны быть чистыми и остриженными. Наличие маникюра не допускается.

Поведение персонала. Поведение персонала на производстве должно быть описано в документированной политике, которая должна охватывать:

- допустимость курения, приема пищи, жевания резинки только в отведенных для этого местах;
- меры контроля для минимизации опасностей, связанных с ношением разрешенных драгоценностей в местах производства и хранения, с учетом религиозных, этнических, медицинских и культурных ограничений;
- допустимость использования личных вещей, таких как курительные принадлежности и лекарства, только в специально отведенных для этого местах;
- запрет на использование лака для ногтей, накладных ногтей и накладных ресниц;
- запрет на ношение письменных принадлежностей за ушами;
- поддержание порядка в индивидуальных шкафах, который обеспечит отсутствие мусора и грязной одежды;
- запрет на хранение инструмента и оборудования, контактирующего с продукцией, в индивидуальных шкафах.

Данные требования должны быть доведены до сведения персонала с помощью инструкций.

Кроме ПОПМ в предприятиях общественного питания могут быть разработаны программы специальных предварительных требований (ПСПТ). К ним относятся программы по:

- размораживанию;
- подготовке;
- кулинарной обработке;
- порционированию;
- охлаждению и хранению;
- замораживанию, хранению и размораживанию;
- транспортированию;
- разогреву блюд;
- отпуску готовых блюд;
- системе идентификации и санитарно-гигиенического контроля. Данные программы разрабатывают с учетом требований следующих документов:
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности пищевой упаковки»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- санитарных правил для организаций общественного питания - ТР ТС 005/2011 «О безопасности пищевой упаковки». Т.о. цель предварительных программ - предпринять конкретные действия для устранения потенциального несоответствия или другой нежелательной ситуации, устранить возможные риски или снизить их до допустимого уровня. Разработанные программы обязательных и специальных предварительных мероприятий помогают осуществлять контроль и непосредственное управление гигиенической средой производства, являются необходимым условием производства, реализации и потребления безопасной продукции общественного питания.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> См.: Чернова Е. В. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании

---

предприятий : учебное пособие / Е. В. Чернова, В. В. Быченкова. — СПб. : Изд-во Политехн. ун-та, 2018. — 196 с.