

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА щодо контролю технологічних процесів

Програма-передумова щодо контролю технологічних процесів повинна забезпечити :

1. Упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам.
2. Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей);
3. Процедури контролю повинні бути доступними та зрозумілими для осіб, що приймають рішення.
4. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення мають здійснюватися відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог.
5. Визначити періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг повинні бути визначені за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж це передбачено встановленими вимогами.

Контроль за обладнанням та тарою.

➤ Обладнання та тару (відмінну від тари та пакувальних матеріалів одноразового використання), що контактують з харчовими продуктами, слід

➤ використовувати таким чином, щоб забезпечувати, коли необхідно, можливість адекватного очищення, дезінфікування та технічного обслуговування з метою уникнення забруднення харчових продуктів. Обладнання та тара повинна бути виготовлена з матеріалів, що не мають токсичного впливу при використанні за призначенням.

➤ Обладнання повинно бути довговічним та пересувним або розбірним для можливості технічного обслуговування, очищення, дезінфікування, моніторингу, та, наприклад, для полегшення перевірки на наявність шкідників.

➤ Все обладнання й посуд повинні бути розташовані таким чином і виготовлені з такого матеріалу, щоб їх можна було б належним чином мити й правильно доглядати за ними.

➤ Проектування, конструкція, використання обладнання й посуду повинні запобігати забрудненню продуктів мастильними матеріалами, паливом, часткам метала, брудною водою або іншими джерелами забруднення. Обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися так, щоб полегшити його очищення й всіх поверхонь, що прилягають.

Поверхні, що контактують із продуктами, повинні бути стійкі до корозії при контакті із продуктами.

➤ Вони повинні бути виготовлені з нетоксичних матеріалів і здатні витримати середовище передбачуваного використання й вплив харчових продуктів, а також вплив миючих і дезінфікуючих засобів.

➤ Поверхні, що контактують із продуктами, повинні підтримуватися в такому стані, щоб захищати продукти від забруднення з будь-якого джерела.

➤ Шви на поверхнях, що контактують із продуктами, повинні бути рівними і гладкими, і підтримуватися в такому стані, щоб мінімізувати нагромадження часточок продуктів, бруду й органічних речовин, і таким чином зводити до мінімуму можливість росту мікроорганізмів.

Обладнання, що перебуває в приміщеннях виробництва й обробки продуктів, і не контактує із продуктами, повинно бути розташовано так, щоб його можна було б утримувати в чистоті.

Системи зберігання, транспортування й виготовлення, включаючи автоматизовані системи, повинні бути сконструйовані так, щоб їх можна було б підтримувати в санітарному стані.

➤ Всі холодильники й морозильні камери, де зберігаються продукти, у яких можливий ріст мікроорганізмів, повинні бути обладнані термометром, мати графіки температурного режиму для здійснення щоденного запису температури, а також повинні мати пристрій автоматичного контролю для регулювання температури.

➤ Інструменти й засоби контролю, використовувані для виміру, регулювання й реєстрації температури, очищення води й інших параметрів, повинні бути точними, підтримуватися в робочому стані й бути в достатній кількості для використання за призначенням.

Обладнання, що використовується для приготування, теплового оброблення, охолодження або зберігання харчових продуктів, слід проектувати таким чином, щоб необхідна температура харчового продукту досягалась настільки швидко, наскільки необхідно в інтересах безпеки та придатності харчових продуктів, а також ефективно підтримувалась.

Обладнання повинно мати ефективні засоби контролювання та моніторингу вологості, руху повітря та будь-яких інших характеристик, що можуть мати згубний вплив на безпеку або придатність харчових продуктів.

Такі вимоги призначені для забезпечення наступного:

- шкідливі або небажані мікроорганізми або їхні токсини усуваються або скорочуються до безпечних рівнів, ефективно контролюються;

- коли критичні межі, встановлені у планах заснованих на НАССР, можна піддавати моніторингу;

- температуру та інші умови, необхідні для безпеки та придатності харчових продуктів, можна швидко досягати та підтримувати.

Контроль за виробничим середовищем

Програма контролю над навколишнім середовищем складається із спостереження за мікробіологічними зараженням. Для перевірки ефективності

програм виробничого контролю проводяться лабораторні дослідження згідно санітарних норм і правил, але не рідше ніж два рази на рік.

Контроль за виробничою зоною

У всіх зонах, де здійснюється робота з продукцією, повинна підтримуватися встановлена температура. Для запобігання забруднення кінцевої продукції може знадобитися контроль над пересуванням робітників і устаткування.

Контроль за сторонніми предметами

Для виявлення або усунення сторонніх предметів з процесу виробництва продукції можна використовувати багато засобів, а саме: такі як миття, просіювання, перебирання, ретельний огляд, різні фільтри тощо.

Програма захисту від металевих забруднень

Магніти є характерний приклад пристосувань, що використовуються для запобігання потрапляння сторонніх предметів. У деяких випадках вони можуть виконати функцію критичних контрольних точок.

Контроль над алергенами

Необхідно запобігти перехресному забрудненню алергенами харчових продуктів, що не містять алергенів. Це досягається за рахунок контролю за допомогою переробки, встановлення необхідної послідовності технологічного процесу, очищення обладнання перед роботою з новою продукцією та інформації на етикетках продукції. *(Як правило на підприємствах з виробництва харчових продуктів створюють програми виробничого, технохімічного та мікробіологічного контролю, які і містять опис контролю параметрів вхідної сировини, технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів.)*