

ПРОГРАМА-передумова системи НАССР
щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт,
технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів
щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
СЗШ № 9

1. Програма-передумова забезпечує:
 - 1.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику заклад освіти забезпечує належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів.
 - 1.2. Територія потужності облаштована так, що дозволяє максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод.
2. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів підтримуються у належному стані.
3. Стіни спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги знаходяться в належному стані: пофарбовані, дозволяють застосування миючих засобів.
4. Підлога спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи.
5. Стеля і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів.
6. Вікна, вентиляційні отвори спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна захищені сітками проти комах.
7. Обладнання використовується за призначенням згідно із специфікацією та має впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. Проведення перевірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Прилади підтримуються у належному стані із забезпеченням уникнення забруднення харчових продуктів.
8. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт унеможливорює загрозу забруднення харчових продуктів.
9. Унеможливлено забруднення харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева.
10. Можливість забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали відсутня.