

**4. Програма – передумова
щодо безпечності води, льоду, пари,
допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів,
предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
СЗШ № 9**

*Згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України
від 01.10.2012 № 590, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України
09.10.2012 № 1704/2216, п.2.8*

1. Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода зворотна повинні відповідати вимогам щодо питної води.
2. Оцінка ризиків, які можуть виникнути при використанні води, розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води, допоміжних матеріалів, предметів, що контактують з харчовими продуктами.
3. Забезпечити:
 - Відповідність умов зберігання води;
 - Стан водопровідної мережі та потужності;
 - Підготовку води до використання;
 - Спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні.
4. Запровадження контрольних заходів:
 - Процедури вхідного контролю води із зазначенням періодичності та методу відбору зразків води; видів аналізів та методик з їх проведення. Періодичність та вид аналізів ґрунтуються на оцінці ризику. Забезпечити проведення аналізу результатів, періодичність та видів досліджень. У випадку відхилень результатів досліджень води передбачаються можливі коригувальні заходи, у випадку негативних результатів – попереджувальні заходи;
 - Процедури водопідготовки. Враховувати оцінку ризиків, які можуть з'явитися через неналежне використання матеріалів і засобів водопідготовки;
 - Процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання,- ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів.
5. Забезпечити:
 - ✓ Наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

- ✓ Оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
6. Впровадження контрольних заходів для уникнення негативного впливу на продукти. Аналіз небезпечних факторів, які можуть виникнути внаслідок використання води та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. За результатами досліджень розробляються та запроваджуються контрольні заходи.