

## **5. ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь СЗШ № 9**

Програма-передумова щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь передбачає процедури прибирання, задокументовані і повністю впроваджені, із зазначенням способів прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції.

Перед проведенням санітарної обробки невикористану сировину, напівфабрикати, а також готову продукцію видаляють з приміщень, проводять підготовку до санітарної обробки приміщення і обладнання виробничої зони шляхом сухої очистки, видалення залишків сировини, продукції, тари чи інших матеріалів.

При проведенні миття та дезінфекції необхідно дотримуватися послідовності етапів:

1. Сухе прибирання (механічна очистка) - збір сміття і відходів, очищення щітками і серветками.
2. Попереднє очищення - ополіскування поверхонь водою (рекомендується температура 35-45° С) для видалення слабо адгезірованих (прикріплених) розчинних в воді забруднень.
3. Основне очищення - видалення забруднень, що залишились з використанням розчинів відповідних миючих засобів.
4. Полоскання - видалення залишків забруднень і миючих засобів водою питної якості.
5. Дезінфекція - знищення мікроорганізмів з використанням різних засобів.
6. Остаточне ополіскування - видалення залишків дезінфекційних засобів водою питної якості.
7. Сушіння - видалення води з метою попередження ризиків мікробної контамінації і корозії.

Основне завдання 1-го - 4-го етапів - видалення забруднень, запобігання утворенню біоплівок, підготовка обладнання і поверхонь до дезінфекції.

COP (Cleaning out of place) - демонтаж вузлів і деталей, замочування, очищення щітками / серветками.

CIP (cleaning-in-place) - мийка кислотними та лужними розчинами, дезінфекція, нейтралізація, заснована на циркуляції миючого розчину в системі закритого контуру.

CFS (Central foaming system) - система пінної мийки, використовується в основному для санітарних цілей; стійку піну наносять на всі поверхні і забезпечують тривалий контакт між миючим і / або дезінфікуючим засобом і оброблюваною поверхнею.

Критеріями оцінки якості миття та дезінфекції є:

- візуальна чистота;
- відсутність залишкового вмісту забруднень і компонентів миючих і дезінфікуючих засобів;

- мікробіологічного або біохімічного контролю змивів.

Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчовим продуктам за умови їх належного використання. В свою чергу, інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням, бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення.

Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, повинен мати відповідні знання та підготовку (санітарний мінімум). Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур.

Дані заходи необхідно проводити систематично відповідно до Державних санітарних норм та правил «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01.08.2013 №678; Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 24.03.2016 № 234, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах №298/227 від 17.04.2006 із змінами від 26.02.2013 №202/165.

(Таблиця 1. План-графік мийки і дезінфекції об'єктів)

Поточне миття та дезінфекція харчоблока проводиться щодня після закінчення роботи і за необхідності протягом робочого дня.

Генеральне прибирання та дезінфекція проводиться наприкінці кожного робочого тижня.

Профілактичне миття та дезінфекція проводиться один раз на місяць.

Планово-попереджувальне миття та дезінфекція проводиться один раз на рік (може бути приурочена до поточного чи капітального ремонту).

Екстрена дезінфекція проводиться за епідеміологічними показниками, наприклад, у разі підозри на харчове отруєння, у разі інфекційних захворювань серед персоналу або при надходженні інфікованої сировини, напівфабрикатів, тари тощо.

У плані дезінфекційних робіт повинні бути передбачені терміни, методи і режими дезінфекції основних виробничих і підсобних приміщень, спецодягу і інших об'єктів.

Для підвищення ефективності дезінфекції необхідно враховувати ряд факторів, які впливають на якість проведених дезінфекційних заходів.

Першим з таких факторів є матеріал, з якого виготовлені об'єкти (технологічне, обладнання, інвентар, робочі поверхні), що підлягають обробленню.

Важко проводити очистку обладнання, що має з'єднання, щілини або отвори.

Миючі і дезінфікуючі засоби можуть не повністю проникати в усі частини обладнання, що знижує їх ефективність.

Другий фактор - це рівень і тип мікробної контамінації. Обладнанню з високим рівнем контамінації потрібна більш тривала обробка. Наявність органічних забруднень, які можуть сприяти формуванню біоплівки і знижувати активність впливу дезінфектантів. Наявність органічних забруднень сприяє формуванню біоплівки і знижує активність впливу дезінфектантів, що в цілому ускладнює санітарну обробку і (або) робить її неефективною.

Третій фактор - це вид і концентрація активно діючої речовини, а також час експозиції. Як правило, чим вище концентрація бактерицидного засобу, тим менше період часу, який потрібен для адекватної дезінфекції.

Також необхідно пам'ятати і про такі чинники, як температура, рН, жорсткість води і наявність інших хімічних сполук, які можуть впливати на ефективність дезінфектантів.

Для того щоб процедури дезінфекції були проведені ефективно і забезпечували необхідну чистоту обладнання, на підприємстві необхідно провести валідацію процесів миття та дезінфекції технологічного обладнання та інвентарю. Можна застосувати положення САС / GL 69-2008 «Настанова для валідації заходів контролю безпечності харчових продуктів».

Для проведення профілактичного або планово-попереджувального миття та дезінфекції заклад може залучати сторонні організації, які здійснюють свою діяльність в означеному напрямку. При цьому необхідно розробити специфікації щодо надання даного виду послуг.

Для управління програмою дезінфекції на підприємстві повинна бути призначена відповідальна посадова особа (або група осіб), яка щодня контролює санітарний стан всіх ділянок підприємства і щоквартально проводить аналіз отриманих результатів. Їх повинні обговорювати на нарадах у присутності керівників підрозділів і інших відповідальних осіб. За необхідності приймаються рішення про коригування програми.

На харчоблоці повинні використовувати миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції, дозволені до застосування в порядку, встановленому законодавством України, у відповідність з доданими інструкціями щодо їх застосування.

Зберігання миючих, чистячих засобів і засобів дезінфекції потрібно проводити в тарі (упаковці) виробника з етикеткою, в умовах, регламентованих нормативними документами на кожен засіб, в спеціально призначених приміщеннях або спеціальних шафах.

Забороняється зберігати миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції разом з сировиною і готовою продукцією.

Тарні етикетки дезінфікуючих засобів потрібно зберігати весь період використання.

Під час приготуванні робочих розчинів дезінфікуючих засобів необхідно використовувати індивідуальні засоби захисту відповідно до інструкції виробника.

Розчини засобів дезінфекції потрібно подавати в виробничі приміщення в кількостях, що не перевищують змінної потреби, виходячи з розрахунку за кожною технологічною лінією.

В процесі прибирання виробничих приміщень необхідно виключити можливість забруднення обладнання, сировини, інвентарю і готової продукції.

Інвентар для прибирання приміщень різного призначення повинен бути відокремлений один від одного, маркований із зазначенням призначення або відмінний від іншого інвентарю за кольоровою гамою. Інвентар повинен зберігатися в окремих приміщеннях або спеціально виділених місцях.

Для санітарної обробки прибирального інвентарю на харчоблоці повинні бути виділені спеціальні приміщення з мийними ваннами і зливними пристроями з підведенням гарячої і холодної води, а також обладнанням для сушіння прибирального інвентарю.

Після закінчення прибирання весь прибиральний інвентар потрібно промивати водою з додаванням м'яких засобів та обробляти засобами дезінфекції, дозволеними до застосування в порядку, встановленому законодавством України, відповідно до інструкцій щодо їх застосування; просушувати і зберігати в чистому вигляді.

Для кожного виду обладнання необхідно розробити докладну інструкцію з миття і очищення із зазначенням м'яких і дезінфікуючих засобів і методів.

Вибір засобу для миття та дезінфекції повинен визначатися типом забруднення і особливостями поверхні, яку необхідно очистити. Кислотні мийні засоби є найбільш ефективними для видалення неорганічних забруднень, а лужні – для видалення органічних забруднень.

Для ефективної дії дезінфікуючих засобів необхідно виконувати певні умови:

- застосовувати хімічні дезінфекційні засоби в рідкій формі, розчиненими в воді, або в формі емульсій і суспензій;
- суворо дотримуватися певних концентрації робочих розчинів дезінфікуючих засобів;
- забезпечувати рівномірне нанесення і максимальний контакт (проникнення) між дезінфекційним засобом і поверхнями;
- дотримуватися визначених термінів експозиції.

На харчоблоку для прибирання необхідно користуватися тільки професійним інвентарем для прибирання приміщень, рекомендованим для застосування в харчовій промисловості. Інвентар для прибирання повинен відповідати наступним вимогам:

- бути ергономічним, сучасним за конструкцією і технічними параметрами;
- мати чітке маркування «підлога», «стіни», «устаткування» тощо. зазначенням призначення приміщення або кольоровим маркуванням з урахуванням функціонального призначення;
- для очищення стоків, каналів, туалетів повинен бути передбачений окремий інвентар;

- використовуватися тільки за призначенням;
  - піддаватися знезараженню, очищенню та сушінню після використання.
- Інвентар для прибирання необхідно замінити в наступних випадках:
- коли волокна щіток сплутані або розпушені;
  - коли щітка/швабра знебарвлена і після миття її початковий колір не відновлюється;
  - коли щітка/швабра візуально значно пошкоджена; коли ручка зламана або має якісь ознаки пошкодження.

Інструменти і обладнання потрібно вибирати з урахуванням вимог гігієни і підтримувати в такому стані, щоб вони не ставали джерелом забруднення сторонніми предметами та мікрофлорою.

Необхідно передбачити процедуру очищення стоків, що включає:

- зняття ґрат і їх механічну очистку;
- промивання водою з використанням дезінфікуючих засобів у високих концентраціях;
- використання окремого прибирального інвентарю.

Всі процедури з миття та дезінфекції необхідно затверджувати