

ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Н.Д. ЯКОВЛЕВА, ГК «АВИС»

Качество выпускаемой продукции является на сегодняшний день определяющим фактором успеха любого предприятия. Кроме технологической составляющей производственного процесса в пищевой и перерабатывающей промышленности крайне важным фактором, влияющим на качество, является безопасность выпускаемой продукции в бактериальном отношении.

Санитарно-гигиенический контроль всей цепочки производства, обработки сельхозпродукции, дальнейшее ее продвижение на предприятия перерабатывающей промышленности, пищевые производства – основное и необходимое условие успешной работы и гарантии конечному потребителю качества выпускаемой продукции. Санитарно-гигиенический контроль осуществляется на основе выборочной проверки экземпляров готовой продукции. Система НАССР (Hazard Analysis Critical Point – Анализ рисков и точек критического контроля) – это контроль всех опасных точек в ходе самого производственного процесса, который призван устранять причины опасности как таковые. Первым шагом на пути повышения качества выпускаемой продукции является Всесторонний санитарно-гигиенический контроль, следующим – внедрение системы контроля НАССР. Огромное значение это имеет для производителей, выпускающих продукцию под своим брендом.

Санитарно-гигиенический контроль качества выпускаемой продукции в отрасли производства продуктов питания необходимо начать с разработки санитарно-гигиенической политики в отношении процесса производства сырьевых материалов и изготовления самой продукции, основанной на тщательном изучении сроков годности и сроков сохранения вкусовых качеств товара.

Для предотвращения бактериального загрязнения и прочих рисков важно оборудование так называемых «барьеров», не позволяющих движению людей и предметов разных зон пересекаться друг с другом. Движение потока выпускаемой продукции идет из грязной зоны в чистую, а персонал предприятия может двигаться только из чистой зоны в грязную. При этом «барьеры» для продукции, людей и тары – разные, и потоки движения не должны пересекаться. Помимо бактериальной очистки на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности должны проводиться мероприятия по устранению посторонних предметов, санитарно-гигиеническая очистка сопутствующих материалов, средств упаковки, организация систем хранения и перемещения продуктов, материалов и пр.

Основные принципы санитарно-гигиенического контроля:

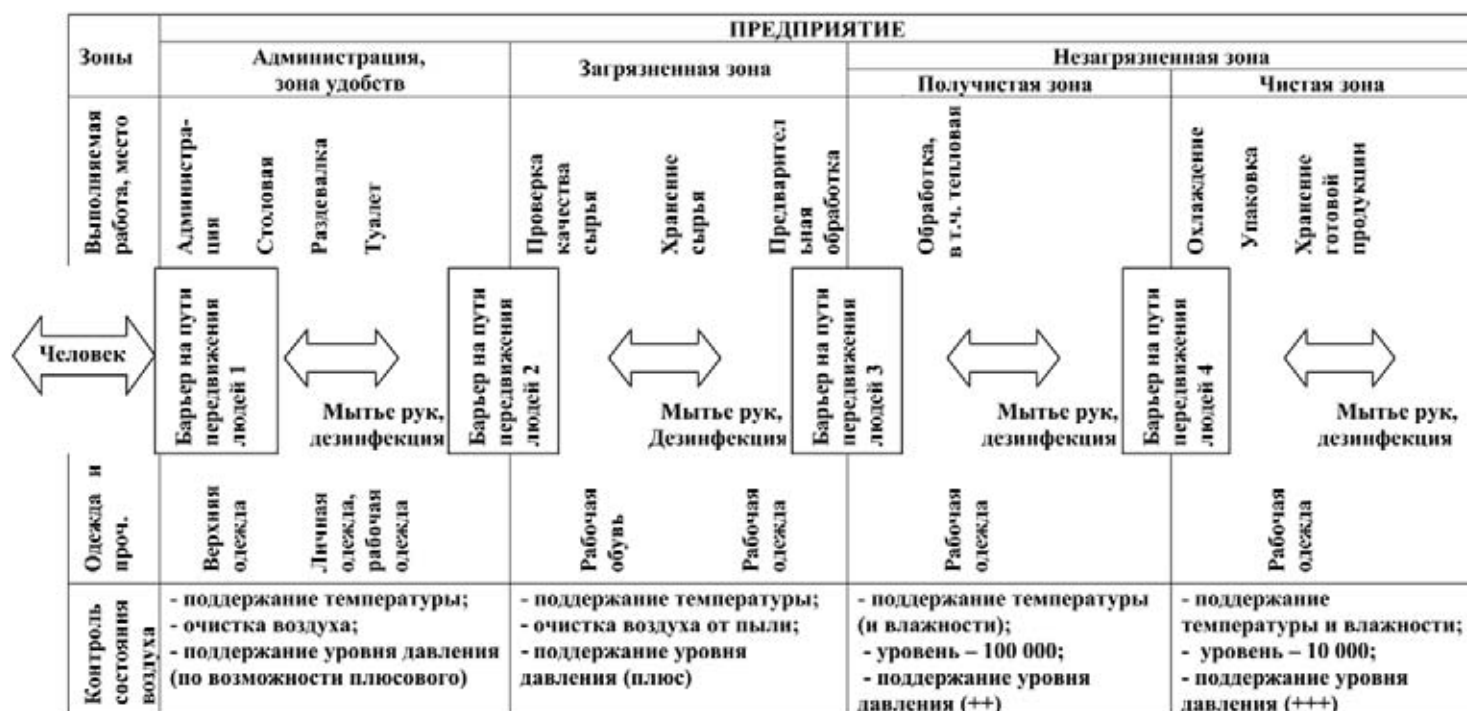
- определение направления движения сырьевых материалов, людей на рабочем участке, расположение тары, инвентаря;
- бактериальный контроль рабочего участка – зонирование на загрязненную, полузагрязненную и чистую зоны.

Рабочий процесс необходимо организовать так, чтобы передвижение сырьевых материалов, рабочих, посуды/тары, инвентаря одной из этих зон не пересекалось с передвижением этих факторов, принадлежащих другой зоне. В отношении всех сырьевых материалов, средств упаковки товара, задействованных работников, необходимой посуды/тары и инвентаря, воздуха, воды и всевозможных материалов, соприкасающихся с выпускаемой продукцией/продуктами питания, должны быть основательно продуманы меры, предотвращающие их бактериальное загрязнение.

Отличия программы HACCP от системы Санитарно-гигиенического контроля в процессе производства

	Объект	Цель
HACCP	Контроль качества продукции с момента ее рождения на ферме до момента ее появления на обеденном столе	Обеспечение безопасности продуктов питания в пищевой отрасли
Всесторонний санитарно-гигиенический контроль	Контроль качества продукции во время производственного процесса: от поступления сырья до отгрузки готовой продукции	Сертификация продуктов питания, являющихся объектом контроля. Введение понятия HACCP

Схема направления передвижения людей и система барьеров на пути их передвижения



Барьер 1 на пути продвижения людей. Внешняя среда ↔ администрация, зона удобств.

Цель – уничтожение насекомых, мышей и пыли.

Одежда – личная.

Оборудование – комната очистки воздухом (предварительная комната)

Барьер 2 на пути передвижения людей. Администрация, зона удобств ↔ загрязненная зона.

Цель – устранение с одежды посторонних предметов, пыли, уничтожения насекомых.

Одежда – переодевание (рабочая одежда, обувь).

Оборудование – предваряющая комната, воздушный душ, оборудование для мытья рук и дезинфекции.

Барьер 3 на пути передвижения людей. Загрязненная зона ↔ получистая зона.

Цель – устранение с одежды посторонних предметов, пыли, уничтожение насекомых, дезинфекция.

Объект – стерилизация рабочей одежды, обуви и пр.

Оборудование – водный душ, оборудование для мытья рук и дезинфекции.

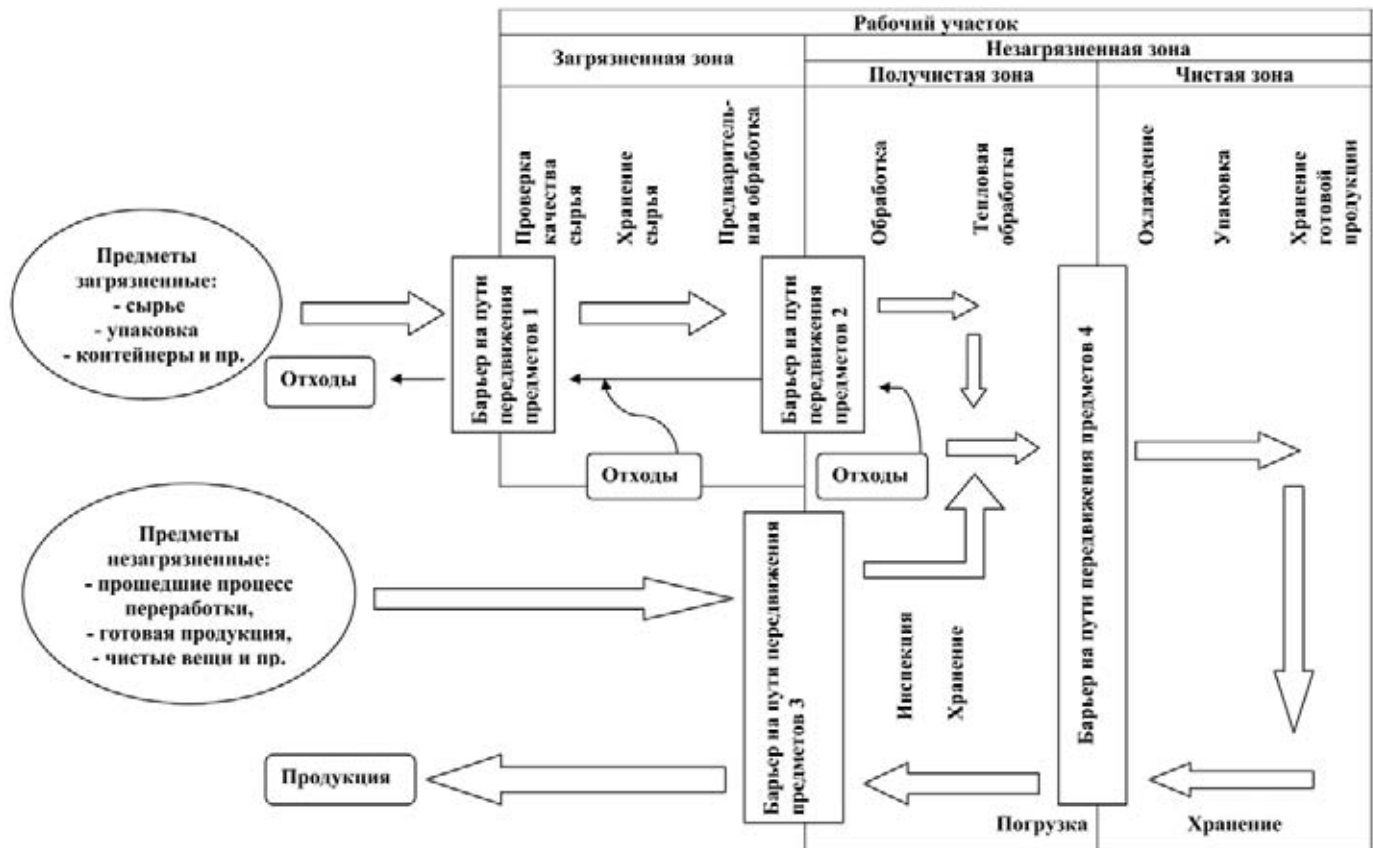
Барьер 4 на пути передвижения людей. Получистая зона ↔ чистая зона.

Цель – устранение пыли.

Объект – стерилизация рабочей одежды обуви и пр.

Оборудование – дверь, предваряющая комната, где необходимо; оборудование для мытья рук и дезинфекции.

Схема направления передвижения предметов и система барьеров на пути их передвижения



Барьер 1 на пути передвижения предметов. Внешняя среда ↔ загрязненная зона.

Цель – уничтожение насекомых, мышей, устранение пыли.

Объект – грязные предметы.

Оборудование – комната, предваряющая получение и отгрузку товара.

Время открытия дверей – минимальное.

Барьер 2 на пути передвижения предметов. Загрязненная зона ↔ получистая зона.

Цель – устранение пыли, уничтожение насекомых и мышей.

Объект – чистые (очищенные) предметы.

Оборудование – Предваряющая комната, воздушный душ и пр.

Барьер 3 на пути передвижения предметов. Внешняя среда ↔ получистая зона.

Цель – устранение пыли, уничтожение насекомых, мышей, дезинфекция.

Объект – чистые предметы.

Оборудование – комната, предваряющая получение и отгрузку товара. Коридор – укрытие между предприятием и транспортом.

Барьер 4 на пути передвижения предметов. Получистая зона ↔ чистая зона.

Цель – удаление пыли, дезинфекция.

Объект – чистые предметы.

Оборудование – дверь, предваряющая комната, где необходимо.

Ветеринарная компания АВИС решает стоящие перед предприятиями задачи по разработке и внедрению системы санитарно-гигиенических мероприятий с целью снижения и предотвращения бактериального загрязнения производственных площадей, проектировке и созданию «барьеров», зонированию производства.

Ветеринарная компания АВИС предлагает комплексное программное решение по организации гигиены (уборки, мойки, дезинфекции). В предложение входят моющие средства, дезинфекционные препараты, оборудование для обработки объектов любой мощности и назначения, уборочный инвентарь.

Актуально для

- предприятий сельхозназначения, как в помещениях, так и на открытых площадках в присутствии животных (препараты эффективны при борьбе с туберкулезной палочкой, спорами сибирской язвы, всеми известными вирусами, всеми зооантропонозными заболеваниями),
- для мойки и дезинфекции пунктов общественного питания,
- молоко- и мясоперерабатывающих предприятий,
- предприятий пищевой промышленности (качественная и щадящая мойка оборудования: копильных камер, печей, оборотной тары и др.),
- для обработки и мойки подвижного состава: автомобильной, гусеничной и железнодорожной техники (альтернатива устаревшим средствам, вызывающим коррозию оборудования),
- для обработки (методом тумана, аэрозоль и др.) и мойки закрытых, подсобных и складских помещений любого назначения, таких как ангары, хранилища пищевых продуктов и пр.,
- для обработки раздевалок, санузлов, душевых и других мест личной гигиены,
- для гигиены рук персонала инкубаториев, пищевого комплекса, включая мясокомбинаты, сотрудников предприятий питания и пр.,
- для водоподготовки – чистка и дезинфекция труб и пр.

Для каждого объекта индивидуально разрабатываются программы обработок помещений, специалисты компании готовы к выезду на объекты с целью демонстрации оборудования и обучения местного персонала.

Моющие и дезинфекционные средства отвечают строжайшим требованиям контроля над качеством, ISO 9001: 2000 и сертификации продукции GMP-Pharma. Вся продукция зарегистрирована на территории России, имеет санитарно-эпидемиологические сертификаты, одобрена ГНУ ВНИМИ (институт молочной промышленности), ГНУ ВНИИМП (институт мясной промышленности), ФГУН НИИ дезинфектологии Роспотребнадзора.

Контакты: 109004, Москва, Николаямская, 55
Тел./факс: многоканальный (495) 225-32-77 www.avisvet.ru
Коммерческий директор – Фогилева Наталья Васильевна

Приглашение на работу

ООО «Симбио» Требуются

**менеджер в отдел продаж
ветеринарных препаратов
и кормовых добавок
для с.-х. животных**

Требования:

Образование — ветеринарный врач или зоотехник.
 Мужчина или женщина.
 Возраст 22-35 лет.
 Коммуникабельность

Оплата высокая. Офис: метро "Водный стадион"

Тел./факс: (495) 984-53-11
E-mail: simbio@simbio.ru



**ООО «ЕВРОВЕТ СЕРВИС»
ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ**

**МЕНЕДЖЕРА ПО ПРОДАЖЕ ВЕТЕРИНАРНЫХ
ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ С. Х. ЖИВОТНЫХ**

ТРЕБОВАНИЯ:

- **ВЫСШЕЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**
- **ОПЫТ ПРОДАЖ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЛЕТ**
- **ВОЗРАСТ ОТ 30 ЛЕТ**
- **УВЕРЕННЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПК**
- **КОММУНИКАбельность**
- **УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В КОМАНДЕ**
- **МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА – МОСКВА,
МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

ЗАРПЛАТА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Резюме направлять:

E-mail: eurovet@eurovet.ru

Тел./факс (495)229-38-38, (495)229-45-07