

МАТЕРИАЛ

ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ

работников предприятий промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции

Требования регламентированы законами Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, техническими регламентами Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017.

На объекте должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе

производства, реализации, хранения, транспортирования продукции (товаров) с учетом определения критических контрольных точек.

На объекте должно обеспечиваться соблюдение сроков годности пищевой продукции, а также материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения, а также условий производства и применения используемой пищевой продукции.

Пищевые добавки должны применяться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Производство пищевой продукции на всех этапах должно осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего. На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов необходимо обеспечивать их прослеживаемость.

Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников объекта.

Транспортирование пищевой продукции должно осуществляться при соблюдении условий транспортирования (в случае их отсутствия – условий хранения), установленных изготовителем продукции.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для транспортирования пищевой продукции должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

На объектах запрещается:

- проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта;
- нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях;
- хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах (за исключением холодильного оборудования, специально предназначенного для этих целей);
- наличие насекомых, грызунов и птиц;

- использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях;
- хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;
- повторное замораживание пищевой продукции;
- образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней;
- совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, а также обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции;
- хранение пищевой продукции непосредственно на полу.

Не допускается попадание в пищевую продукцию ферропримесей.

При ручной упаковке (фасовке, укладке) пищевой продукции на объекте должны использоваться одноразовые перчатки.

Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте должны использоваться согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБУСТРОЙСТВУ ТЕРРИТОРИИ ОБЪЕКТОВ И ИХ РАЗМЕЩЕНИЮ

Территория объекта должна быть ограждена, иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

Емкости для сбора отходов должны находиться в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

При проведении погрузочно-разгрузочных работ должна быть обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОБЪЕКТОВ

Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта должны оборудоваться в изолированных помещениях или в специально выделенных местах с ограждением.

Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, должна поставляться постоянно, в достаточном количестве и соответствовать гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем водоснабжения. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, исключающих его загрязнение.

После каждого ремонта система водоснабжения объекта подлежит промывке и обработке моющими и дезинфицирующими средствами с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемическом отношении точек (ввода, резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей на объект.

Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время осуществления ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после ее проведения, подпись ответственного лица.

Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

В производственных помещениях объекта должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

На объектах туалеты не должны выходить в производственные помещения, должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук. Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата.

У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ,
ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ, УПАКОВКЕ,
УКУПОРОЧНЫМ СРЕДСТВАМ**

Планировка производственных помещений должна исключать встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения должны быть обозначены и использоваться в соответствии с их назначением.

Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, должны быть в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, и содержаться в чистоте. Оборудование, инвентарь для производства сырой и готовой пищевой продукции должны быть отдельными, иметь соответствующую маркировку. Стеллажи, полки, поддоны должны иметь гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть отдельным в зависимости от назначения, промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря.

39. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов на объекте должно выделяться помещение или место с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции.

В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокальброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

Для санитарной обработки съемных частей оборудования, разборных коммуникаций, инвентаря в производственных помещениях объекта должны предусматриваться водоразборные краны для холодной и горячей воды со шлангами, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части оборудования, инвентарь, тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола для предотвращения их загрязнения при проведении уборки полов.

При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники объекта должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками, хранить которые следует в отдельных промаркированных шкафах. По

окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются, сушатся.

Подготовка сырья к производству должна осуществляться в отдельном помещении объекта или подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта запрещается.

Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта.

Для фасовки пряностей должно быть выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией.

Смет, выбой, крошку, а также пищевую продукцию, упавшие на пол или загрязненные в процессе изготовления пищевой продукции, запрещается употреблять в производстве. Указанная пищевая продукция должна складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и удаляться из производственных помещений объекта. Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.

Для хранения пищевой продукции на объекте должны быть оборудованы холодильные камеры с необходимыми площадью и объемом в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой пищевой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

Холодильные камеры ремонтируются, моются и дезинфицируются после освобождения их от пищевой продукции, в периоды подготовки холодильника к ее хранению, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

Используемая тара, упаковка и укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством порядке для контакта с пищевой продукцией, обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пищевой продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблюдении установленных режимов, не оказывать влияния на показатели качества, безопасности и органолептические свойства пищевой продукции.

Упаковку и укупорочные средства необходимо хранить в соответствии с требованиями нормативных и (или) технических документов на конкретные типы упаковки (укупорочных средств).

Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену.

Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара должна подвергаться дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря).

В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены емкости, освобождаемые от стеклобоя по мере их заполнения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОБЛЮДЕНИЯ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ НА ОБЪЕКТАХ

На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники объекта должны немедленно сообщить об этом администрации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники должны быть обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью и использовать их в процессе работы. Запрещается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды.

Специальная (санитарная) одежда на работнике объекта должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится для каждой смены и по мере загрязнения. Запрещается надевать на санитарную одежду верхнюю и домашнюю одежду.

Необходимо обеспечить отдельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви. В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.

Стирка санитарной одежды должна производиться на объекте централизованно.

Работники объекта, непосредственно участвующие в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, перед началом работы должны:

- снять ювелирные украшения, часы;
- убрать волосы под косынку или колпак;
- надеть чистую санитарную одежду;
- вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

57. Мыть руки необходимо:

- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- дважды после посещения туалета – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Заболевания, передающиеся через пищевые продукты

Кишечные инфекции – это целая группа инфекционных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Всего такие заболевания вызывают более 30 различных бактерий и вирусов.

Вирусные кишечные инфекции чаще встречаются в холодный период года, а бактериальные – в летне-осенний. обилием овощей и фруктов, нарушением питьевого режима, наличием большого количества мух.

В организм здорового человека возбудители кишечных инфекций попадают через рот. Пути передачи острых кишечных инфекций: пищевой, водный, контактно-бытовой (через грязные руки, предметы).

Кишечные инфекции начинаются, как правило, остро. В самом начале заболевания человека беспокоит слабость, вялость, снижение аппетита, головная боль, повышение температуры. Через некоторое время возникает тошнота и рвота, появляются схваткообразные боли в животе, понос (возможен с примесью слизи, гноя или крови). Может беспокоить жажда и озноб. **Основные симптомы острых кишечных инфекций - боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул**

Иногда кишечные инфекции не имеют видимых симптомов, но сопровождаются выделением возбудителей. В плане распространения инфекции такое носительство особенно опасно – ничего не подозревающий человек становится постоянным источником микробов, заражая окружающих.

К острым кишечным заболеваниям относятся: дизентерия, сальмонеллез, гастроэнтериты, брюшной тиф, холера и другие инфекции, имеющие одинаковый механизм заражения.

Глистные заболевания – вызываются паразитическими червями (гельминтами), обитающими в кишечнике, где откладывают большое количество яиц, выделяющихся наружу вместе с испражнениями (калом). У человека паразитируют многие виды глистов. Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы. В организм здорового человека возбудители яйца, личинки глистов попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки. Заражение через рот происходит при проглатывании зрелых яиц вместе с пищей, водой или через грязные

руки. Активными распространителями этих видов глистов являются мухи.

Глистными заболеваниями также можно заразиться при употреблении в пищу мяса животных, рыбы, зараженных глистами. Данные гельминтозы возникают при употреблении в пищу мяса, рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.

Мясо может послужить источником следующих гельминтозов: трихинеллез, тениидоз.

Трихинеллез – это заболевание, вызываемое паразитированием в мышечной ткани многих видов плотоядных животных и человека невидимых вооруженным глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы.

Чаще всего заражение людей происходит при употреблении в пищу зараженного личинками паразита мяса диких кабанов или домашних свиней. Те же в свою очередь, заражаются поедая мышей, крыс, трупы павших плотоядных животных, отходы охотничьего промысла.

Личинки трихинелл отличаются особой устойчивостью к неблагоприятным факторам воздействия: ни проварка, ни прожарка, ни копчение, ни соление в полной мере от них мясопродукты не освобождают. Заболевание обычно проявляется через 2-4 недели с момента заражения, но может и через несколько дней, в зависимости от полученной дозы возбудителя и устойчивости самого организма хозяина. Клинически это выражается повышением температуры до 38° и выше, ощущением слабости, болями в мышцах (чаще в икроножной области); появляются отеки век, лица (народное название «одутловатка»), кожные высыпания, кишечные расстройства. Все это может протекать в легких и стертых формах, а может и в очень тяжелых, заканчивающихся смертельным исходом. Следует помнить, что исследовать мясо не поздно и через неделю после употребления свеженины – если и обнаружатся личинки трихинелл, заболевание можно будет и предупредить, своевременно обратившись в медицинское учреждение по месту жительства, где вам будет назначено профилактическое лечение. Главное не торопиться распространять мясопродукты среди родственников и знакомых.