



The AIB International

**Сводные Стандарты  
по проведению  
инспекций**

**Программы предварительных условий и безопасности  
пищевых продуктов**

**Северная Америка  
Латинская Америка  
Европа / Средний Восток / Африка  
Азия / Тихоокеанский регион**

[www.aibonline.org](http://www.aibonline.org)

Для получения дополнительной  
информации звоните в  
Главный Офис AIB International  
1-785-537-4750 (1-800-633-5137)

## **Ограничение ответственности**

Информация, приведенная в данном документе или в какой-либо иной редакции Сводных Стандартов компании AIB International, не является юридической консультацией, а представляет собой общую информацию, основанную на надлежащей практике организации производства, общих законодательных и нормативных требованиях, а также практике безопасности пищевых продуктов, которые должны соблюдаться на предприятиях пищевой промышленности. Данные Стандарты были разработаны в качестве руководства по лучшим практикам, которые ни в коем случае не предполагают замену или модификацию требования в отношении соблюдения действующих законов и нормативов. Данные Стандарты не требуют соответствия всем действующим законам и нормативам, или такие законы и нормативы не могут быть добавлены к этим Стандартам; изменение данных Стандартов с поправкой на действующие законы и нормативы запрещено. Компания AIB International не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие выполнения требований данных Стандартов, а также за какие-либо действия, бездействие или решения, принятые на основании информации, изложенной в данных Стандартах. Кроме того, компания AIB International не делает никаких заявлений и не дает никаких гарантий в отношении данных Стандартов.

## **Авторское право**

© AIB International 1956, 1978, 1985, 1990, 1995, 2000, 2008, 2012. Все права защищены. Пользователи этих Стандартов и прочих относящихся к ним документов должны помнить о том, что авторское право на все публикации и программное обеспечение компании AIB International защищено. Ни одна из частей этой публикации, за исключением случаев, когда это допускает Закон об Авторском Праве, не должна передаваться, копироваться, храниться в информационно-поисковой системе в каком-либо форме без предварительного разрешения компании AIB International. Все запросы на получение такого разрешения должны отправляться заместителю председателя дирекции по указанному ниже адресу.

Ни одна из частей данного документа не должна переводиться без предварительного разрешения держателя авторского права.

За коммерческое использование данного материала в печатной форме или в составе программного обеспечения или договорной документации должны выплачиваться роялти. AIB International может вносить изменения в эту политику.

AIB International  
1213 Bakers Way PO Box 3999  
Manhattan, KS 66505-3999

The AIB International – Сводные Стандарты по проведению инспекций.

Редакция - Октябрь 2012 г.

ISBN 978-1-880877-02-9

13.1.A

# Сводные стандарты по проведению инспекций компании AIB

## Вступление

### Описание документа

Сводные стандарты компании AIB International по проведению инспекций обязательных требований и программ обеспечения безопасности пищевых продуктов — информационная сводка, которая поможет читателю понять:

- что такое инспекция;
- разницу между инспекцией и аудитом;
- как следует читать и использовать сводные стандарты компании AIB International;
- как выполняется подсчет баллов в рамках инспекции компании AIB International;
- как подготовиться к проверке компании AIB International и участвовать в ней;
- дополнительные источники информации для понимания, реализации и расширения обязательных требований и программ обеспечения безопасности пищевых продуктов.

### Структура документа

Структура этого документа использует следующие стратегии для упрощения чтения:

- единство терминологии в пределах этого документа;
- однозначный язык, который поймут во всем мире;
- современный и нешаблонный язык;
- связанные с данной тематикой информационные материалы в одном документе;
- стандарты, составленные с единой иерархией:
  - ◊ категория
    - стандарт
      - » требование
- по одному измеренному элементу на стандарт (как можно больше);
- важные фразы выделены в тексте для упрощения быстрого просмотра.

## Инспекция и аудит

### Определения инспекции и аудита

**Инспекция** — тщательная физическая проверка пищевого предприятия для оценки происходящего на нем в данный момент. Этот мгновенный снимок предоставляет реалистичную оценку условий, которые могут быть как положительными, так и отрицательными в отношении производства продуктов питания. Инспекция сосредотачивается на *физической проверке*.

**Аудит** — систематическая оценка документации пищевого предприятия для определения того, достигают ли программы и связанные с ними операции запланированных целей. Аудитор просматривает данные с течением времени и определяет, какие тенденции развиваются: положительные или отрицательные. Аудит сосредоточен на *проверке документации*.

## Преимущества инспекции и аудита

Выбор инспекции или аудита зависит от задачи. Многие организации выбирают и то, и другое, потому что инспекции и аудиты поддерживают друг друга.

Выберите инспекцию, чтобы:

- обнаружить фактические практики или проблемы, которые неочевидны из бумажной документации;
- сосредоточиться на коренных причинах, а не только на симптомах;
- обучить персонал посредством взаимодействия с инспектором;
- определить, снизить, устранить и предотвратить опасности для продуктов питания на предприятии;
- предотвратить дорогостоящие и наносящие ущерб отзывы продуктов;
- соответствовать государственным стандартам и промышленным ожиданиям в отношении безопасных продуктов питания;
- совершенствовать и поддерживать здоровую и гигиеничную среду для обращения с продуктами питания;
- производить безопасные продукты питания.

Выберите аудит, чтобы:

- соответствовать эталонным стандартам;
- раскрыть эффективность работы благодаря усовершенствованному управлению документацией;
- пройти сертификацию;
- следить за тенденциями с течением времени.

# Введение в Стандарты

Сводные Стандарты компании AIB International для инспектирования предприятий-производителей напитков являются формулировками, в которых изложены ключевые требования, которые должны соблюдаться для того, чтобы обеспечить благоприятную и безопасную обстановку на предприятии. Стандарты также отражают ситуацию, которую ожидает увидеть инспектор на предприятии, где соблюдаются требования безопасности производства (переработки) продуктов питания.

## Категории

Стандарты разделены на пять категорий:

### 1. Операционные Методы и Политика в отношении Персонала

*Получение, хранение, мониторинг, обработка и обращение с сырьем, которое используется для производства и дистрибуции готовой продукции. Стандарты данной категории относятся к переработке и перевозке пищевых продуктов.*

Предприятия должны быть уверены в том, что персонал, процессы и условия не представляют опасности для продукта на этапе приемки, передачи, хранения, транспортировки или переработки сырья с целью получения готового продукта. Стандарты Операционных Методов и Политики в отношении Персонала показывают, каким образом можно избежать загрязнения продукта в процессе контакта его с работниками предприятия и под воздействием производственных процессов.

### 2. Обслуживание Оборудования в контексте Обеспечения Безопасности Пищевых Продуктов

*Конструкция, содержание и управление оборудованием, зданиями и местностью должны обеспечивать гигиеничные, эффективные и надежные условия производства.*

Стандарты данной категории относятся к разделу *оборудование, территория и строения*. Дизайн, конструкция и обслуживание оборудования и зданий имеют существенное значение для обеспечения и поддержки безопасных производственных условий. Обслуживание в контексте Обеспечения Безопасности Пищевых Продуктов предусматривает передовые методы оптимизации конструкции и заботы о предприятии и оборудовании, цель которых – обеспечить легкость управления и предупредить возникновение угрозы для санитарии и безопасности продуктов питания.

### 3. Практика Чистки

*Очистка и санитарная обработки оборудования, орудий производства и зданий с целью создания благоприятных и безопасных условий производства.*

Стандарты данной категории относятся к разделу *чистка (мойка) и санитарная обработка*. Методики чистки (мойки) и санитарной обработки, типы используемых химических веществ, частота проведения чистки, борьба с распространением микробов должны осуществляться на профессиональном уровне, чтобы защитить продукты. Стандарты передовых методик чистки (мойки) и санитарной обработки дают четкое руководство по предотвращению загрязнения.

#### **4. Интегрированная Борьба с Вредителями**

*Оценка, мониторинг и борьба с активностью вредителей проводятся с целью идентификации, предотвращения и устранения условий, которые могут благоприятно влиять или способствовать росту популяции вредителей.*

Стандарты данной категории относятся к разделу *борьба с вредителями*.

Устранение вредителей на территории предприятия является существенной задачей, но еще большее значение имеет предотвращение возможности проникновения вредителей в производственную среду. Комплексные меры по борьбе с вредителями предлагают стратегии управления разнообразными подходами, цель которых – обеспечить защиту продуктов питания от вредителей.

#### **5. Адекватность Пререквизитных Программ и Программ Безопасности Пищевых Продуктов**

*Координация административной поддержки, группы специалистов из разных служб, систем ведения документации, обучения и мониторинга для обеспечения эффективной совместной работы всех департаментов с целью получения безопасной готовой продукции.*

Стандарты данной категории относятся к разделу *менеджмент и командная работа*. Существенным аспектом является само наличие программы, но в случае, если программа не формализована посредством разработки, планирования, управления, документирования и пересмотра, то успех внедрения пререквизитной программы будет зависеть от того, кто именно занимается осуществлением деятельности, предусмотренной такой программой. Стандарты соответствия позволяют обеспечить соответствующую разработку и внедрение пререквизитных программ по всему предприятию.

**Примечание:** В то время, как прочие категории в основном сосредотачиваются на инспекции, данная категория в основном предусматривает оценку документации программы. Тем не менее, сделанные наблюдения и просмотренные документы в первых четырех категориях имеют непосредственное влияние на подход инспектора к оценке предприятия в категории соответствия. Так, например, чистота полов является прямым отражением качества внедрения программы.

# Как пользоваться стандартами



## Оценка

Процесс оценки предприятия происходит в пять этапов:

1. Инспекция
2. Определение рисков и присвоение результатов каждой категории
3. Оценка адекватности программ по безопасности пищевых продуктов
4. Общая оценка
5. Признание

## Оценка по Категории

1. Для каждой категории инспектор подытоживает количество замечаний по степени их серьезности («Обнаружены незначительные отклонения», «Необходимы корректирующие действия», «Серьезные нарушения», «Неудовлетворительно»).
2. Инспектор присваивает категории оценку, исходя из худших результатов по категории. Диапазон начисленных баллов приводится в Таблице 2.

Table 1 – Risk Assessment

<b>Оценка</b>	<b>Диапазон баллов</b>
Замечания отсутствуют	200
Обнаружены незначительные отклонения	180-195
Необходимы корректирующие действия	160-175
Серьезные нарушения	140-155
Неудовлетворительно	135 или меньше

## Автоматическая Оценка Неудовлетворительного Результата

Ниже приводится перечень наиболее распространенных случаев, в которых выставляется неудовлетворительная оценка. Данный перечень представляет исключительно **примеры** неудовлетворительных условий, и он далеко не полный. Решение о неприемлемости обнаруженных условий принимает инспектор в каждом отдельном случае.

1. Операционные Методы и Политика в отношении Персонала
  - a. Поддержание температуры (в рефрижераторах или холодильных установках) на уровне, превышающем 40°F или 4°C при работе с ингредиентами, обладающими высокой микробиологической чувствительностью. (Примечание: точные значения температур могут различаться в зависимости от стандартов различных государств)
  - b. Открытые раны и ожоги у персонала, непосредственно контактирующего с пищевыми продуктами.
  - c. Повреждения фильтров для приемки сырья наливом.
  - d. Наличие зараженных паразитами ингредиентов.
2. Обслуживание Оборудования в контексте Обеспечения Безопасности Пищевых Продуктов
  - a. Лущение краски, ржавчина или прочие материалы на участках, на которых возможно загрязнение продукта.
  - b. В результате проведения технического обслуживания или как следствие ненадлежащего состояния оборудования, в зоне обработки продукта находится масло, металлические детали или прочие посторонние материалы.
3. Практика Чистки
  - a. Наличие чрезмерных количеств плесени непосредственно в продуктовых зонах или возле них.
  - b. Распространение заражения паразитами над чувствительными и незащищенными ингредиентами, над продуктовой зоной или оборудованием.
4. Интегрированная Борьба с Вредителями
  - a. Насекомые:
    - i. Присутствие комнатных мух или дрозофил в избыточном количестве, меры контроля отсутствуют.
    - ii. Следы жизнедеятельности тараканов на участках производства (обработки) продукта или в непосредственной близости.
  - b. Грызуны
    - i. Визуальное присутствие грызунов.
    - ii. Наличие экскрементов грызунов или следов зубов на готовой продукции.
    - iii. Разлагающиеся грызуны.
  - c. Птицы
    - i. Обитание птиц на участках производства (обработки), в местах хранения сырья или готовых продуктов.
    - ii. Экскременты птиц на участках обработки продукта, хранения сырья или готовых продуктов.
  - d. Использование пестицидов не в соответствии с требованиями процедур.
5. Адекватность Пререквизитных Программ и Программ Безопасности Пищевых Продуктов
  - a. Невыполнение положений программы.
    - i. Несоответствие гранично-допустимым уровням рисков или требованиям проведения мониторинга.
  - b. Недостаточность формулировок Пререквизитных Программ
    - i. Несоответствующее или неэффективное внедрение Пререквизитных Программ, которое может стать причиной загрязнения продукта.
  - c. Несоблюдение нормативных требований.

# 1. Операционные методы и политика в отношении персонала

*Получение, хранение, мониторинг, погрузка разгрузка/погрузка и переработка сырья с целью производства и дистрибуции готового продукта*

## 1.1 Отбраковка поставок/получения сухих товаров

*Предприятие может защитить свои пищевые продукты путем идентификации и предотвращения поступления или поставки на предприятие потенциально загрязненного сырья или готовых продуктов.*

### Критические требования

- 1.1.1.1 Поврежденные, зараженные или **грязные транспортные средства/контейнеры** отбраковываются.
- 1.1.1.2 Материалы, транспортируемые в поврежденных, зараженных или **грязных транспортных средствах**, отбраковываются.
- 1.1.1.3 Предприятие должно вести **документацию об отбракованных поставках**, включая причины отбраковки.
- 1.1.1.4 Челночные транспортные средства находятся в исправном и чистом состоянии, не содержат отверстий и не заражены чем-либо.

## 1.2 Отклонение поставок/получение скоропортящихся продуктов

*Предприятие может защитить свои продукты питания посредством определения и недопущения поступления или поставки потенциально загрязненного сырья или готовых продуктов.*

### Критические требования

- 1.2.1.1 Отклоняются поврежденные, зараженные или загрязненные транспортные средства/контейнеры.
- 1.2.1.2 Отклоняются материалы, поставленные в поврежденных, зараженных или загрязненных транспортных средствах.
- 1.2.1.3 Скоропортящиеся или замороженные материалы соответствуют определенным минимальным требованиям к температуре в точках поставки, транспортировки и приема.
- 1.2.1.4 Предприятие ведет документацию проверок температуры для скоропортящихся товаров в точках получения.
- 1.2.1.5 Предприятие ведет документацию отклоненных поставок с указанием причины отклонения.
- 1.2.1.6 Челночные транспортные средства находятся в исправном и чистом состоянии, не содержат отверстий и не заражены чем-либо.

## 1.3 Практика хранения

*Сырье и готовые продукты хранятся согласно требованиям программы безопасного хранения материалов.*

### Критические требования

- 1.3.1.1 **Сырье, упаковка, полуфабрикаты и готовые продукты хранятся и удаляются из места хранения** таким образом, который предотвращает загрязнение.
- 1.3.1.2 **Даты для обеспечения обновления запаса видны** на палете или отдельном контейнере.
- 1.3.1.3 Сырье, упаковка, полуфабрикаты и готовые продукты хранятся **не на полу**, а

- на палетах, прокладочных листах или стеллажах.
- 1.3.1.4 Сырье, упаковка, полуфабрикаты и готовые продукты хранятся не менее чем в **45 см (18 дюймах)** от стен и потолков.
- 1.3.1.5 Между рядами хранящегося сырья, упаковки, полуфабрикатов и готовых продуктов **оставлено достаточное пространство** для проведения уборки и инспекций. Соблюдаются процедуры для обеспечения надлежащей уборки, инспекции и наблюдения за деятельностью вредителей в зонах хранения, где невозможно обеспечить периметр для инспекций в 45 см (18 дюймов).
- 1.3.1.6 Если материалы **хранятся под открытым небом**, они надлежащим образом защищены от деградации и загрязнения.

#### Второстепенные требования

- 1.3.2.1 Даты для обеспечения обновления сырья указаны на **постоянной** части упаковки (т.е., не на стрейч-пленке).
- 1.3.2.2 Минимальное расстояние между рядами поддонов должно составлять минимум **14 дюймов или 35 см**.
- 1.3.2.3 Для предметов, хранящихся на уровне пола, необходимо предусматривать **проходы** и пространство для движения.
- 1.3.2.4 Если невозможно предусмотреть зазоры в 18 дюймов или 45 сантиметров от стен из-за архитектуры складского помещения, а также проезды для движения вилочных погрузчиков, то должна предусматриваться **система стеллажей**. В таком случае, нижняя рейка (перекладина) устанавливается на расстоянии 18 дюймов или 45 см от пола, таким образом чтобы поддоны не располагались на полу.

## 1.4 Условия хранения

*Сырье и готовые продукты должны храниться в чистом помещении, чтобы защитить их от источников загрязнения.*

#### Критические требования

- 1.4.1.1 Зоны хранения являются **чистыми, хорошо проветриваемыми и сухими**. Сырье, упаковка, полуфабрикаты и готовые продукты защищены от конденсата, сточных вод, пыли, грязи, химических веществ и других загрязнителей.
- 1.4.1.2 **Частично использованные упаковочные материалы или готовые продукты** должны быть защищены до возвращения в помещение для хранения.
- 1.4.1.3 Все токсичные химические вещества, включая составы (смеси) для чистки и технического обслуживания, а также **материалы, не предназначенные для продукта**, включая оборудование и принадлежности, **должны храниться в отдельном месте**.
- 1.4.1.4 **Тестовые материалы**, сырье, которое редко используется, а также запасы упаковочного материала и готовые продукты должны регулярно проверяться на предмет заражения вредителями.
- 1.4.1.5 **Специальные процедуры транспортной обработки** должны выполняться при работе с упаковочными материалами, представляющими риск безопасности продукции при неправильном обращении (например, асептическая упаковка или стекло). Нарушения и корректирующие действия должны документироваться.
- 1.4.1.6 **Продукты, возвращенные клиентами**, не возвращаются в зону хранения готовых продуктов до того момента, пока они не будут осмотрены и выпущены в обращение уполномоченным персоналом.

## Второстепенные требования

- 1.4.2.1 **Упаковочные материалы** должны храниться **отдельно от сырья** и готового продукта, по возможности, в специально отведенных местах хранения.
- 1.4.2.2 Предназначенные для использования материалы и принадлежности **осматриваются на предмет повреждений, загрязнения и соответствия требованиям** перед использованием, если это применимо.

## 1.5 Запасы сырья/готовых продуктов

*Запасы сырья и готовых продуктов поддерживаются в разумных объемах, чтобы избежать чрезмерного старения и заражения насекомыми.*

### Критические требования

- 1.5.1.1оборот ингредиентов, упаковки, полуфабрикатов, готовых продуктов и других материалов должен осуществляться по принципу "**первая партия на приход – первая в расход**" (FIFO) или другому контролируемому принципу (например, принцип расходования в порядке сроков годности [FEFO]) для обеспечения надлежащего оборота запасов.
- 1.5.1.2Материалы, которые **восприимчивы к поражению насекомыми**, и которые хранятся дольше, чем четыре недели, должны регулярно проверяться.
- 1.5.1.3Контейнеры **закрываются или переворачиваются** при хранении для предотвращения загрязнения с навесных и потолочных конструкций

### Второстепенные требования

- 1.5.2.1 Должна быть **установлена и соблюдаться система** для определения и отслеживания инспекций материалов, восприимчивых к поражению насекомыми, (напр., запас просроченных материалов, дата перепаллетирования и т. д.).

## 1.6 Поддоны

*Запасы сырья и готовых продуктов поддерживаются в разумных объемах, чтобы избежать чрезмерного старения и заражения насекомыми.*

### Критические требования

- 1.6.1.1Поддоны должны быть **чистыми** и исправными.
- 1.6.1.2Если поддоны хранятся снаружи, они **осматриваются на предмет загрязнения** перед поступлением на предприятие для использования.

### Второстепенные требования

- 1.6.2.1Поддоны и другие **поверхности из дерева** должны подвергаться соответствующей сушке после мойки.
- 1.6.2.2**Прокладочные листы** должны быть размещены между паллетами и тарой с продуктом, а также между поддонами, сложенными в два яруса, для предотвращения повреждения ингредиентов.

## 1.7 Отведенные места для повторной переработки

*Участки, на которых производится повторная переработка или утилизация должны надлежащим образом управляться и контролироваться, а также отделяться от производственных участков, в противном случае возникает угроза загрязнения сырья, полуфабрикатов, упаковки или готовых продуктов.*

### Критические требования

- 1.7.1.1 Необходимо организовать **специально отведенный участок для повторной переработки.**
- 1.7.1.2 Участок повторной переработки должен быть **отделен** от годных для использования материалов.
- 1.7.1.3 Повторная переработка должна осуществляться **еженедельно**, или так часто, чтобы объем материалов, предназначенных для повторной переработки, был минимальным.
- 1.7.1.4 Повторная переработка должна документироваться с целью обеспечения **прослеживаемости.**
- 1.7.1.5 При осуществлении повторной переработки необходимо предусматривать **перерывы.** Необходимо вести документацию, подтверждающую, что порядок выполнения перерывов и проведения чистки соблюдается.

## 1.8 Пылесобирающие и фильтрующие устройства

*Если фильтры, экраны и фильтровальные мешки не содержатся в исправном состоянии, то это может угрожать безопасности пищевых продуктов.*

### Основные требования

- 1.8.1.1 Пылесобирающие и фильтрующие устройства **хранятся** в беспыльной среде.
- 1.8.1.2 Пылесобирающие и фильтрующие устройства **должны содержаться в чистом состоянии.**
- 1.8.1.3 Пылесобирающие и фильтрующие устройства **предназначены для предотвращения возможного загрязнения** нитями, пухом и волокнами.

## 1.9 Работа с бестарным сырьем, поступающим наливом/насыпью

*Оборудование для работы с сырьем, поступающим наливом (насыпью) и участки для выполнения погрузочно-разгрузочных работ являются зонами повышенного риска, и могут являться источниками попадания на предприятие внешних загрязнений. Для обеспечения безопасности продукции, при разгрузке и загрузке следует соблюдать порядок приемки.*

### Критические требования

- 1.9.1.1 Оборудование для работы с сырьем, поступающим наливом/насыпью, и участки для выполнения погрузочно-разгрузочных работ должны **организовываться и обслуживаться таким образом, чтобы предотвратить подмешивание/фальсификацию** сырья и готового продукта.
- 1.9.1.2 **Наружные линии приемки или крышки** для насыпных или наливных ингредиентов должны запираются и быть распознаваемы, или защищены любым другим способом.
- 1.9.1.3 При разгрузке бестарного сырья **воздух должен фильтроваться или смотровые люки должны быть закрыты**, во избежание загрязнения посторонними материалами во время процесса.
- 1.9.1.4 **Если есть пломбы** на люках контейнеров или других транспортных средствах то они должны **сверяться** по номеру пломбы в коносаменте, чтобы удостовериться, что номера совпадают во время поставки и получения.

- 1.9.1.5 Резервуары для хранения являются **водонепроницаемыми**.
- 1.9.1.6 Транспортирующие трубы или шланги находятся **на держателях, а не на полу или земле**, чтобы предотвратить загрязнение или погружение в воду.
- 1.9.1.7 **Пневматическая система или вентиляторы** оснащены воздушными фильтрами.
- 1.9.1.8 Шланги, крышки и соединительные элементы должны **подвергаться чистке перед хранением** в изолированной зоне.
- 1.9.1.9 **Документы о мойке цистерн (емкостей)** должны проверяться перед загрузкой; записи поддерживаются в соответствующем состоянии.

## 1.10 Процедуры отбора образцов

*Ввиду того, что отбор образцов предусматривает непосредственный контакт с сырьем, готовым продуктом или продуктом, находящимся в процессе производства, следует соблюдать инструкции, разработанные для предотвращения загрязнения продукта.*

### Критические требования

- 1.10.1.1 На предприятии есть задокументированный порядок **процедуры** по отбору асептических образцов в отведенных местах, где производится отбор образцов сырья.
- 1.10.1.2 Все **отверстия**, сделанные в мешках, коробках или контейнерах для взятия проб, должны быть соответствующим образом повторно запечатаны и идентифицированы как таковые.
- 1.10.1.3 **Скрепки и другие предметы**, которые могут стать причиной загрязнения продукции, не должны использоваться в качестве повторного запечатывания упаковочных материалов.

## 1.11 Технологические добавки

*Технологические добавки являются материалами, которые непосредственно контактируют с пищевыми продуктами; следовательно, с ними необходимо обращаться так, чтобы избежать загрязнения продукта.*

### Критические требования

- 1.11.1.1 Все пищевые продукты, которые контактируют с технологическими добавками, такими как пеногасители и смазки, **должны храниться отдельно** от непищевых материалов.
- 1.11.1.2 **Технологические добавки** должны иметь маркировку с указанием их целевого назначения.
- 1.11.1.3 На предприятиях должны храниться **документы утверждающие использование пищевых технологических добавок** в пищевом производстве.

## 1.12 Перемещение сырья

*После получения сырье передается на определенные участки на предприятии для дальнейшего применения. Иногда сырье помещается в небольшие контейнеры для облегчения последующего обращения с сырьем. Перемещение сырья должно осуществляться бережно, чтобы избежать загрязнения материала.*

### Критические требования

- 1.12.1.1 Предприятие должно соблюдать принятые **процедуры** по перемещению и обращению пищевых материалов.
- 1.12.1.2 **Контейнеры** ни в коем случае **не должны храниться на полу и должны быть накрыты** тогда, когда не используются.

- 1.12.1.3 Контейнеры для хранения **сырья** идентифицированы соответствующим образом для обеспечения прослеживаемости и целостности ингредиентов.

#### Второстепенные требования

- 1.12.2.1 Персонал должен быстро решать вопросы, связанные с **просыпями, разливами и порчей сырья** возникающими во время перемещения.
- 1.12.2.2 **Материалы**, отобранные для перемещения к месту переработки, должны быть **досмотрены и очищены** перед транспортировкой.
- 1.12.2.3 **Бочки и контейнеры** должны быть вытерты начисто.
- 1.12.2.4 Упаковочный материал должен **быть удален из внешней защитной упаковки** вне производственных помещений во избежание загрязнения.

### 1.13 Просеивание насыпного продукта

*Сухие материалы просеиваются для обнаружения и устранения посторонних материалов или насекомых. Оборудование, которое используется для просеивания, должно содержаться в исправности для обеспечения эффективности его работы.*

#### Критические требования

- 1.13.1.1 Все бестарные **сухие материалы должны просеиваться** перед использованием.
- 1.13.1.2 Все **бестарные, мелко измельченные**, сухие материалы должны просеиваться через сито с ячейкой 30 (600-микрон) или мельче.
- 1.13.1.3 Все **другие бестарные, сухие материалы** просеиваются должны просеиваться через сито с ячейкой 16 (1000-микрон) или сетку с наименьшим размером ячеек, через которые смогут пройти частицы продукта.
- 1.13.1.4 Сетчатые фильтры, сита и просеивающие машины для мелкоизмельченных материалов должны **инспектироваться** на предмет повреждения и других дефектов, как минимум **1 раз в неделю**.
- 1.13.1.5 Предприятие должно вести **документацию о проведении таких инспекций**.
- 1.13.1.6 Осмотр **бракованных материалов** (отходов с сита) должен осуществляться **ежедневно**.
- 1.13.1.7 **Источники любых необычных посторонних предметов** среди отходов с сита должны идентифицироваться и передаваться на рассмотрение.
- 1.13.1.8 Предприятие должно вести **учет** посторонних предметов, обнаруженных в отходах с сита, и предпринятых, корректирующих действий.
- 1.13.1.9 Если **в отходах обнаружен инородный материал, который может повредить** сито просеивателя, сетчатого фильтра, машины для повторного просеивателя или просеивающей машины, это сито следует немедленно осмотреть на предмет повреждений.

### 1.14 Ингредиенты, поступающие наливом

*Жидкие ингредиенты (включая технологические добавки) проходят фильтрацию через сетчатые фильтры, которые проверяются регулярно на предмет наличия посторонних предметов с целью предотвратить загрязнение жидкости.*

#### Критические требования

- 1.14.1.1 Все жидкие ингредиенты, поступающие наливом, должны фильтроваться при помощи **встроенных принимающих фильтров**.
- 1.14.1.2 Фильтры должны **очищаться и осматриваться** на предмет целостности после каждой загрузки.

- 1.14.1.3 **Размер ячейки фильтра** должен быть достаточно мелким, чтобы очистить жидкость от посторонних предметов.
- 1.14.1.4 **Проверки фильтров, их результаты и корректирующие действия должны документироваться** и храниться в архиве.
- 1.14.1.5 Если фильтры установлены на грузовом автомобиле, или если используются портативные (передвижные, сменные) фильтры, то **чистота и целостность фильтров** должна проверяться перед закачкой материала.

## 1.15 Устройства обнаружения посторонних предметов

*Сетчатые фильтры, магниты, сита, рентгеновские аппараты, металлодетекторы должны устанавливаться в соответствующих местах таким образом, чтобы предотвратить попадание металлических, деревянных, стеклянных и других посторонних предметов.*

### Критические требования

- 1.15.1.1 Необходимо соблюдать осторожность, чтобы **минимизировать загрязнение продукта**, когда **скрепки или аналогичные приспособления** используются в упаковочном материале.
- 1.15.1.2 Устройства обнаружения посторонних материалов должны располагаться **в самой последней точке на всех производственных линиях.**
- 1.15.1.3 Металлодетекторы или рентгеновские аппараты должны иметь **сигнализацию и автоматическое приспособление для отбраковки**, которое направляет загрязненный продукт в защищенную и контролируемую зону, доступную только для уполномоченного персонала, или обеспечивает контроль за отклоненным продуктом иным образом.
- 1.15.1.4 **Отбракованный продукт или другие необычные посторонние предметы должны быть изучены**, после чего необходимо предпринять корректирующие действия для идентификации и устранения загрязнений.
- 1.15.1.5 Устройства обнаружения посторонних предметов должны **соответствовать** свойствам продукта или процесса, и обладать способностью обнаруживать следы изнашивания металла или загрязнения от производственного оборудования.
- 1.15.1.6 Для **постоянного экструдированного продукта**, метка используется для того, чтобы определить место загрязнения, если автоматическое отбраковывание или идентификация невозможна, или если не приемлема остановка производственной линии.
- 1.15.1.7 Предприятие соблюдает процедуры по **эксплуатации, мониторингу и испытанию** устройств, предназначенных для обнаружения посторонних предметов.
- 1.15.1.8 Устройства для обнаружения посторонних предметов должны **регулярно проверяться, и результаты проверок документироваться.**
- 1.15.1.9 Предприятие соблюдает **процедуры принятия корректирующих действий и процедуры отчетности** при неполадках устройств для обнаружения посторонних предметов. К данным процедурам относятся:
- изоляция;
  - постановка на карантин;
  - повторное тестирование всех продуктов, произведенных с момента последнего приемлемого тестирования данных устройств.

## 1.16 Утилизация отходов

*Отходы производства и их утилизация должны регулироваться таким образом, чтобы избежать загрязнения.*

### Критические требования

- 1.16.1.1 Мусор или непищевые отходы **должны храниться** в закрытых, идентифицированных (маркированных) контейнерах.
- 1.16.1.2 Контейнеры для отходов должны **опорожняться** по крайней мере ежедневно.
- 1.16.1.3 Мусор или непищевые отходы ни в коем случае не **должны соприкасаться** с сырьем, продукцией незавершенного производства или готовым продуктом.
- 1.16.1.4 При необходимости, для вывоза отходов следует **привлекать подрядчиков, имеющих необходимые разрешения (лицензии).**
- 1.16.1.5 Утилизация отходов должна соответствовать **нормативным требованиям.**

## 1.17 Посуда (черпаки, кружки) для ингредиентов

*Посуда (черпаки, кружки) для ингредиентов могут стать причиной перекрестного загрязнения, если использовать ее для разных ингредиентов одновременно.*

### Критические требования

- 1.17.1.1 Все задействованные контейнеры с ингредиентами должны иметь **отдельную посуду** (где это необходимо) для предотвращения перекрестного загрязнения.
- 1.17.1.2 Посуда для ингредиентов **имеет цветовой код или обозначена иным образом** при необходимости, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение от аллергенов или других посторонних материалов.
- 1.17.1.3 Посуда для ингредиентов поддерживается **в чистом и исправном состоянии.**

## 1.18 Идентификация продукта

*Если продукты незавершенного производства и сырьевые материалы не будут идентифицированы, это может привести к их нецелевому использованию и стать причиной проблем с безопасностью выпускаемых пищевых продуктов.*

### Критические требования

- 1.18.1.1 Остатки, продукты, находящиеся в процессе производства, перерабатываемые продукты и сырье должны быть **идентифицированы и датированы.**
- 1.18.1.2 **Остатки должны иметь минимальный объем** и использоваться при первой возможности.
- 1.18.1.3 Повторно переработанные или смешанные материалы **прослеживаются по номеру партии.**
- 1.18.1.4 Повторно переработанные или смешанные материалы **профильтровываются / просеиваются перед использованием.**

## 1.19 Организация рабочего места/рабочей зоны

*Аккуратное, эффективное рабочее место способствует чистоте и эксплуатационной технологичности (ремонтпригодности) – оба фактора, необходимые для обеспечения безопасности продуктов питания.*

### Критические требования

- 1.19.1.1 Организация рабочего места/рабочей зоны предполагает **рутинное поддержание санитарного состояния** на производственных и обслуживающих участках в течение всего рабочего времени.

## Второстепенные требования

- 1.19.2.1 Производственное оборудование и запасы должны быть **аккуратно расположены или установлены**.
- 1.19.2.2 Переносное, нечасто используемое оборудование **не должно храниться** на производственных участках и местах, где хранится сырье.
- 1.19.2.3 **Отвечающие требованиям рабочее место и складское помещение** должно быть предоставлено, чтобы иметь возможность выполнения производственных операций в безопасных и санитарно-гигиенических условиях.
- 1.19.2.4 Необходимо минимизировать **операционный мусор**.

## 1.20 Контейнеры/тара одноразового использования

*Остатки могут загрязнять любые новые материалы или продукты, добавленные в старый контейнер.*

### Критические требования

- 1.20.1.1 Контейнеры одноразового использования **не применяются повторно**.
- 1.20.1.2 Все контейнеры одноразового использования должны ликвидироваться **посредством сдавливания, прокола или иным образом** так, чтобы их не смогли применить повторно.

## 1.21 Контакт с руками

*Предприятие может устранить, где это возможно и практично, потенциальные источники загрязнения путем сведения к минимуму необходимости ручной работы с продуктом.*

### Критические требования

- 1.21.1.1 Оборудование предприятия должно быть **разработано** таким образом, чтобы работа с ним предусматривала минимальную необходимость физического контакта человека с сырьем, продукцией незавершенного производства и готовым продуктом, где это возможно и практично.

## 1.22 Материалы, чувствительные к изменению температуры

*Контроль температуры предотвращает рост патогенных бактерий в легко подверженных заражению материалах.*

### Критические требования

- 1.22.1.1 Сырье, продукты в процессе производства и готовые продукты, в которых возможен быстрый рост патогенных микроорганизмов, должны **храниться в соответствующих условиях**.
- 1.22.1.2 Материалы, чувствительные к изменению температуры, должны храниться **в соответствующих температурных условиях**:
- 40°F или 4°C или ниже;
  - 140°F или 60°C или выше;
  - или в соответствии с нормативными требованиями, принятыми в государстве.
- 1.22.1.3 Предприятие сохраняет **записи** об операциях контроля температуры.

## Второстепенные требования

- 1.22.2.1 **Постоянные регистрирующие термометры** установлены во всех помещениях и зонах, в которых хранятся и обрабатываются скоропортящиеся продукты.
- 1.22.2.2 Морозильники и холодильники оснащены дверцами с виниловыми полосками, устройствами автоматического закрывания или другими **средствами поддержания температуры**.

## 1.23 Предотвращение перекрестного загрязнения

*Несовместимые или опасные материалы должны обрабатываться по отдельности, во избежание загрязнения.*

### Критические требования

- 1.23.1.1 Несовместимые материалы (например сырые и приготовленные продукты) **должны храниться в условиях**, предотвращающих перекрестное загрязнение.
- 1.23.1.2 При работе с **опасными ингредиентами**, такими как аллергены, необходимо принимать меры по предотвращению перекрестного загрязнения в зонах производства, упаковки и хранения.
- 1.23.1.3 **Системы** настроены для снижения любого потенциального риска физического, химического или микробиологического загрязнения.
- 1.23.1.4 Где требуется, предоставляются **антибактериальные гели для рук, ножные ванны или автоматические дезинфицирующие спреи для полов** для предотвращения микробиологического загрязнения продукции и зон производства.
- 1.23.1.5 **Эффективность концентрации** ножной ванны или антибактериальных гелей при их использовании отслеживается и документируется, включая корректирующие действия и повторное подтверждение концентрации если необходимо.
- 1.23.1.6 Там, где ножные ванны и антибактериальные гели не используются для контроля за перекрестным загрязнением в связанных с риском операциях, определяется и реализуется **программа сменной обуви**, которая используется исключительно в пределах предприятия, для предотвращения микробиологического загрязнения продукции и зон производства.
- 1.23.1.7 Принимаются меры для предотвращения перекрестного загрязнения, которое может привести к **жалобам клиентов**, такого как мясо в вегетарианских продуктах или неорганические ингредиенты в органических продуктах питания.

## 1.24 Контейнеры и посуда

*Без соответствующего контроля любые контейнеры или посуда потенциально могут представлять опасность для продуктов питания.*

### Критические требования

- 1.24.1.1 Контейнеры и посуда, которые используются для транспортировки, переработки, содержания или хранения сырья, продукции в процессе производства, перерабатываемой или готовой продукции, должны **конструироваться, перевозиться и обслуживаться** таким образом, чтобы предотвратить загрязнение.
- 1.24.1.2 Контейнеры для продукции, находящейся в процессе производства, или для готовых продуктов должны **использоваться только по их прямому назначению**.

- 1.24.1.3 Контейнеры должны быть **снабжены ярлыками с четким указанием содержимого.**
- 1.24.1.4 **Ножи с отламывающимися лезвиями** не должны использоваться на местах производства и упаковывания продукции, или в зонах хранения сырь.

## 1.25 Жестяные банки, бутылки и жесткая упаковка

*Если жестяные банки, бутылки и другие емкости, которые применяются для упаковки, были использованы, то требуется дополнительные меры очистки и хранения для предотвращения загрязнения посторонними материалами.*

### Критические требования

- 1.25.1.1 При использовании жестяных банок, бутылок, бочек, предназначенных для пищевых продуктов, и прочего **жесткого упаковочного материала**, перед заполнением контейнер нужно перевернуть и очистить потоком воздуха или воды, чтобы удалить инородные материалы.
- 1.25.1.2. **Фильтрационные системы** и/или воздухо-/водоуловители должны предусматриваться на всех очистительных системах, которые используются при работе с жесткой упаковкой.
- 1.25.1.3 Фильтрующие системы или воздухо- и водоуловители на фильтрующих системах, которые используются при работе с жесткой упаковкой, должны **регулярно проверяться** и обслуживаться в рамках Программы профилактического обслуживания.
- 1.25.1.4 После очистки жесткая упаковка должна находиться в **перевернутом положении или должна накрываться**, чтобы предотвратить загрязнение от инородного материала, до ее заполнения и укупоривания.
- 1.25.1.5 **Вкладыши и другие прокладки**, используемые в контейнерах, предназначенных для пищевых продуктов, или упаковочных материалах, должны быть надлежаще прочными, чтобы предотвратить риск загрязнения продукта.
- 1.25.1.6 Жесткая упаковка **закрывается или переворачивается или конструкции сверху поддерживаются в соответствующем состоянии**, чтобы предотвратить загрязнение перед наполнением.
- 1.25.1.7 Одноразовые контейнеры, которые не промываются водой или не продуваются воздухом, получают закрытыми с помощью **плотно прилегающей защитной крышки / пленки**.
- 1.25.1.8 Одноразовые контейнеры, которые не очищаются перед получением, хранятся таким образом, чтобы предотвратить **воздушное или ручное загрязнение**.

## 1.26 Транспортировка готовой продукции

*Готовый продукт должен иметь маркировку (код) для обеспечения прослеживаемости, а также необходимо соблюдать условия транспортировки для предотвращения загрязнения продукта.*

### Критические требования

- 1.26.1.1 Четкие **кодовые обозначения**, которые потребитель сможет легко увидеть, должны быть размещены на всей готовой продукции.
- 1.26.1.2 Кодовые обозначения должны **соответствовать нормативным требованиям к упаковке** и номеру партии продукции, а также использоваться при реализации программы отзыва.
- 1.26.1.3 Записи о дистрибуции должны идентифицировать **исходный пункт дистрибуции**, в соответствии с нормативной документацией.
- 1.26.1.4 **Готовые продукты должны погружаться и транспортироваться** таким образом, чтобы предотвратить фактическое или потенциальное загрязнение.

- 1.26.1.5 Готовые продукты должны **загружаться или перемещаться в закрытых погрузочных доках** или под навесом для предотвращения повреждения продукции погодными условиями.
- 1.26.1.6 **Организационная подготовка и погрузка** скоропортящихся материалов не представляет угрозы для безопасности продуктов питания.
- 1.26.1.7 Необходимо составить документальное подтверждение того, что продукты, чувствительные к изменению температуры, были загружены в предварительно охлажденные транспортные средства, способные **поддерживать минимальную температуру** во время транспортировки.
- 1.26.1.8 Температура в **транспортных средствах должны проверяться и регистрироваться** перед загрузкой.
- 1.26.1.9 Предприятие соблюдает порядок действий **в случае поломки автотранспорта во время транспортировки.**
- 1.26.1.10 Перед загрузкой **все транспортные средства проверяются** на предмет чистоты и наличия неполадок/повреждений, которые могут подвергнуть продукцию опасности.
- 1.26.1.11 **Проверка транспортных средств документируется.**
- 1.26.1.12 **Грузовые машины для местной доставки и рейсовые грузовики** должны инспектироваться и мыться как минимум раз в неделю с целью идентификации потенциальных источников загрязнения посторонними материалами.

#### Второстепенные требования

- 1.26.2.1 **Компании-перевозчики и клиенты** должны поддерживать свой транспорт в санитарном и исправном состоянии.
- 1.26.2.2 Необходимо устанавливать **пломбы или замки**, а их использование должно документироваться в соответствии с требованиями предприятия или заказчика.
- 1.26.2.3 Лампочки освещения внутри транспортных средств, перевозящих готовые продукты, **закрыты или покрыты** чем-либо для предотвращения повреждения.
- 1.26.2.4 В транспортных средствах отсутствует **запах или иное загрязнение.**
- 1.26.2.5 Транспортные средства **не транспортировали мусор / отходы или непищевые элементы** которые могут привести к загрязнению продукта. Если выполняется доставка непищевых продуктов, таких как химические вещества, то следует использовать соответствующие преграды для предотвращения загрязнения пищевых продуктов.
- 1.26.2.6 Холодильные устройства транспортных средств оснащены **записывающими устройствами.** При отсутствии записывающих устройств температура документируется вручную, с определенной частотой, чтобы удостовериться в поддержании низкой температуры.
- 1.26.2.7 Обеспечивается **соответствующая свободная циркуляция воздуха** вокруг груза во время транспортировки скоропортящихся грузов. Имеются поддоны с прокладочными листами или другим средством для обеспечения соответствующей циркуляции воздуха, кроме случаев, когда транспортное средство оснащено рифленным полом для поддержания циркуляции воздуха.
- 1.26.2.8 В соответствующем случае **холодильное устройство транспортного средства включено**, а двери закрыты, когда погрузка и выгрузка не выполняются.

## 1.27 Приспособления (устройства) для мытья рук

*Для персонала должно быть предусмотрено оборудование для эффективного удаления загрязнений с рук.*

### Критические требования

- 1.27.1.1 Соответствующие и должным образом обслуживаемые приспособления для мытья рук должны **располагаться** при входе в производственные помещения, а также в других соответствующих местах.
- 1.27.1.2 Места для мытья рук должны быть оснащены **одноразовыми полотенцами или воздушными сушилками**.
- 1.27.1.3 При необходимости должны предусматриваться **места для санитарной обработки (дезинфекции) рук**.
- 1.27.1.4 Дезинфицирующие средства для рук должны регулярно контролироваться на предмет **надлежащей концентрации**, чтобы обеспечить их эффективность.
- 1.27.1.5 **Таблички с надписью «Мойте руки»** должны располагаться над раковинами и при входе на производственные участки, а также где это необходимо.

### Второстепенные требования

- 1.27.2.1 Диспенсеры для **одноразовых полотенец** должны быть закрытого типа.

## 1.28 Туалеты, душевые и раздевалки

*Чистота снижает возможность распространения загрязнения через помещения для персонала.*

### Критические требования

- 1.28.1.1 Во всех туалетах, душевых и раздевалках должно поддерживаться **надлежащее санитарное состояние**.
- 1.28.1.2 В этих помещениях **не должно быть вредителей и плесени**.
- 1.28.1.3 **Открытая еда или напитки** не должны храниться в шкафчиках и раздевалках.
- 1.28.1.4 **Знаки «Мойте руки»** установлены во всех туалетах, столовых, зонах для курения и над всеми раковинами и входами в зоны производства, где это требуется.

### Второстепенные требования

- 1.28.2.1 **Шкафчики персонала для личных вещей** должны регулярно проверяться.

## 1.29 Личная гигиена

*Персонал должен соблюдать требования правил гигиены, чтобы не стать источником загрязнения.*

### Критические требования

- 1.29.1.1 **Обученные руководители** несут ответственность за обеспечение того, чтобы персонал соблюдал политику предприятия в отношении кадров.
- 1.29.1.2 **Персонал обязан мыть руки** перед началом работы, после принятия пищи, питья, курения, после посещения туалета, пользования комнатой отдыха или после загрязнения рук любым другим образом.
- 1.29.1.3 Персонал должен постоянно придерживаться **правил личной гигиены**.

### Второстепенные требования

- 1.29.2.1 Выполнение **процедур по мытью рук** должно периодически проверяться с целью поддержания эффективности процедур (напр., визуальный осмотр, снятие проб, наблюдение).

## 1.30 Спецодежда, раздевалки и помещения для персонала

*Одежда также может стать причиной загрязнения пищевых продуктов, если она загрязнена или изготовлена из несоответствующих материалов. Раздевалки предоставляются для того, чтобы персонал мог содержать рабочую одежду в чистоте.*

### Критические требования

- 1.30.1.1 Персонал должен носить соответствующую **чистую верхнюю спецодежду или униформу.**
- 1.30.1.2 Персонал должен носить **соответствующую обувь.**
- 1.30.1.3 Персонал должен носить **головные уборы**, под которые можно полностью убрать волосы. К таким уборам могут относиться те, которые полностью покрывают волосы, бороду или усы.
- 1.30.1.4 **Перчатки**, если они применяются, должны проходить соответствующий контроль, чтобы избежать (предотвратить) загрязнение продукции.
- 1.30.1.5 Такие предметы, как ручки, карандаши и термометры должны переноситься в карманах или сумках, **расположенных ниже уровня талии.**
- 1.30.1.6 Для всего персонала, в т. ч. посетителей и подрядчиков **должны быть оборудованы места для переодевания (раздевалки)**, где они могут переодеваться перед входом в производственные помещения, если это необходимо.
- 1.30.1.7 **Рабочая одежда должна храниться отдельно** от верхней одежды и предметов личного пользования, находящихся в раздевалках.
- 1.30.1.8 Где **требуется защитная одежда**, она является постоянно доступной, а также стирается и очищается в контролируемой среде.

### Второстепенные требования

- 1.30.2.1 На верхней одежде **не должно быть карманов, расположенных выше уровня талии.**
- 1.30.2.2 Для всего персонала должны предусматриваться соответствующие **комнаты отдыха и столовые.**

## 1.31 Процедуры управления спецодеждой в зонах высокого риска

*Особое обращение требуется в отношении рабочей одежды, используемой при выполнении работ с высоким уровнем опасности; такая одежда должна отличаться от одежды, предназначенной для других производственных процессов; а также должны соблюдаться меры по предотвращению загрязнения продукта.*

### Критические требования

- 1.31.1.1 Персонал, занятый на работах с высокой степенью риска, должен **соблюдать особые процедуры**, касающиеся спецодежды: верхняя одежда, головные уборы и обувь должны быть безупречно чистыми.
- 1.31.1.2 Персонал должен входить на участки производства высокого риска через **специально отведенные раздевалки.**
- 1.31.1.3 **Раздевалки должны располагаться** таким образом, чтобы обеспечить **прямой доступ** к производственным участкам, упаковочным цехам и складским помещениям.
- 1.31.1.4 Смена спецодежды, используемой при выполнении работ с высоким уровнем опасности, должна осуществляться только в **специально отведенных местах для переодевания.**

## Второстепенные требования

- 1.31.2.1 Личная одежда **выше уровня колена** должна быть полностью под рабочей одеждой (например, рабочий халат).
- 1.31.2.2 Вся **защитная одежда должна регулярно подвергаться стирке** на предприятии или в прачечной, работающей по подряду.

## 1.32 Контроль за личными вещами и украшениями

*Личные вещи и украшения представляют опасность для продукта, если не подлежат контролю.*

### Критические требования

- 1.32.1.1 Сотрудники, которые непосредственно работают с пищевыми продуктами, должны **снимать ювелирные и косметические украшения**, включая, но не ограничиваясь:
- видимый или наружный пирсинг и нательные украшения;
  - часы;
  - серьги;
  - ожерелья;
  - браслеты;
  - кольца с камнями;
  - накладные ногти;
  - накладные ресницы;
  - лак для ногтей.
- 1.32.1.2 Допускается ношение **гладких обручальных колец**, если они не запрещены требованиями предприятия в отношении обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- 1.32.1.3 Прием пищи, употребление напитков, использование жевательной резинки и табачной продукции должны использоваться **в специально отведенных для этих целей местах**.
- 1.32.1.4 **Личные вещи и продукты питания** не должны вноситься в производственные и складские помещения.
- 1.32.1.5 Все **личные вещи должны храниться** в специально отведенных местах.
- 1.32.1.6 Программы в отношении персонала должны **устанавливать и объяснять все исключения**, связанные с вопросами по контролю личных вещей и украшений.

## Второстепенные требования

- 1.32.2.1 Сотрудникам, которые непосредственно контактируют с продуктами питания, запрещается использование **парфюмерии и средств после бритья**.

## 1.33 Состояние здоровья

*Предприятие должно проводить и совершенствовать меры по предотвращению заболеваний, болезней или инфекций от загрязненного продукта.*

### Критические требования

- 1.33.1.1 Ни один человек с явными нарывами, язвами, инфицированными ранами и другими **инфекциями или заразными заболеваниями** не должен допускаться к работе с пищевыми продуктами, как это определено нормативами.
- 1.33.1.2 Все **открытые порезы и ссадины должны покрываться** перевязочным материалом с металлической полосой, который выдается предприятием.
- 1.33.1.3 Все **медицинские книжки персонала** должны быть действительными и завизированными, если это предусматривается местным законодательством.

- 1.33.1.4 Предприятие должно соблюдать процедуры в отношении персонала, в т.ч. временных работников, которые требуют **информировать руководителей об инфекционных заболеваниях** или условиях, при которых они могут проявиться.
- 1.33.1.5 Письменная политика определяет процедуры обращения / распоряжения с продуктами или поверхностями, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами, на которые попала **кровь или другие телесные жидкости**.

#### Второстепенные требования

- 1.33.2.1 Каждая партия металлосодержащих пластырей должна регулярно **проверяться на детекторе металла**.
- 1.33.2.2 При необходимости на предприятии должны использоваться обнаруживаемые перчатки, беруши или другие **обнаруживаемые защитные приспособления**. Если они используются, оборудование для их обнаружения должно регулярно тестироваться, о чем должны поддерживаться соответствующие документы.

### 1.34 Внештатный персонал

*Посетители и подрядчики должны соблюдать политику предприятия в отношении защиты продукта от загрязнения.*

#### Критические требования

- 1.34.1.1 Внештатный персонал должен подчиняться **Кадровой политике компании**. К внештатному персоналу относятся, но этот список не ограничен:
- посетители;
  - временный персонал;
  - контролирующие организации;
  - подрядчики;
  - экскурсионные группы;
  - члены семей и друзья сотрудников.
- 1.34.1.2 При необходимости посетители и подрядчики проходят **медицинское обследование и необходимый инструктаж** перед входом на участки хранения сырья, предварительной обработки, переработки, упаковки и хранения.

### 1.35 Многоцветные транспортные контейнеры

*Многоцветные транспортные контейнеры очищаются и поддерживаются в чистом состоянии, чтобы они не загрязнили первичный продуктовый контейнер или сам продукт.*

#### Критические требования

- 1.35.1.1 Действуют **процессы сухой или мокрой очистки или программа инспекции** для определения или устранения загрязнений, чтобы многоцветные транспортные контейнеры поддерживались в удовлетворительно чистом состоянии.

### 1.36 Повреждение стеклянного контейнера

*Действуют процедуры на случай повреждения стеклянного контейнера на этапах получения, хранения, снятия с поддона, мойки, ополаскивания, наполнения и закупоривания, чтобы предотвратить загрязнение продукта.*

#### Критические требования

- 1.36.1.1 **Установлены процедуры** на случай повреждения стеклянного контейнера в зонах производства, упаковки и хранения.

- 1.36.1.2 Записи являются актуальными и документируют, что соблюдаются **процедуры по очистке от осколков стекла** в зонах хранения, обращения, производства и упаковки.

### 1.37 **Заполнение, закупоривание и герметизация**

*Заполнение, закупоривание и герметизация одноразовых или многоразовых контейнеров контролируются для соблюдения технических условий.*

#### Критические требования

- 1.37.1.1 Качество операций заполнения, закупоривания и герметизации **контролируется визуально или электронно**. Визуальные или электронные инспекции указывают, что заполненные контейнеры являются надежными и соответственным образом загерметизированными.
- 1.37.1.2 Загерметизированные и заполненные контейнеры, которые не соответствуют техническим условиям, **перерабатываются или списываются**. Сохраняется документация.

### 1.38 **Проверка материалов**

*Материалы, которые невозможно проверить с помощью устройств, выполненных из другого материала, проверяются визуально перед использованием, чтобы предотвратить загрязнение продукта.*

#### Критические требования

- 1.38.1.1 Фрукты, орехи, кокосовые орехи и подобные материалы **проверяются визуально** перед использованием.

## 2. Обслуживание для обеспечения безопасности пищевых продуктов

*Конструкция, содержание и управление оборудованием, зданиями и территорией служат для обеспечения эффективных и надлежащих санитарных условий производства*

### 2.1 Расположение предприятия

*Выбор места расположения предприятия позволяет персоналу идентифицировать и контролировать потенциально негативные воздействия окружающих явлений.*

#### Критические требования

2.1.1.1 Предприятие идентифицирует опасности и принимает меры по предупреждению загрязнения продукта **от местных мероприятий**, которые могут оказать негативное влияние.

#### Второстепенные требования

2.1.2.1 **Границы предприятия** должны быть четко обозначены и контролироваться.  
2.1.2.2 Должны быть предусмотрены эффективные меры по предотвращению загрязнения продукта вследствие воздействия **соседствующих объектов**. Эти меры периодически пересматриваются.

### 2.2 Внешняя территория и крыша

*Внешняя территория предприятия обслуживаются таким образом, чтобы предотвратить ухудшение качества продукта.*

#### Критические требования

2.2.1.1 **Оборудование, расположенное снаружи**, размещено таким образом, чтобы предотвратить размножение вредителей, облегчить процесс инспекции и защитить оборудование от порчи и загрязнения.  
2.2.1.2 **Мусор и отходы** удаляются с территории.  
2.2.1.3 **Сорняки и высокая трава** не должны расти вблизи зданий.  
2.2.1.4 **Дороги, дворы и парковочные площадки** очищаются от пыли, стоячей воды и прочих потенциальных загрязнений.  
2.2.1.5 Для площадок, крыш и прочих участков предусматриваются **соответствующие дренажные системы**.  
2.2.1.6 Находящиеся снаружи, **прессы для влажных и сухих отходов или скрапа, отсеки и контейнеры** должны быть расположены таким образом, чтобы предотвратить заражение продукта. Контейнеры обслуживаются так, чтобы свести к минимуму и сдерживать протекание; и они должны быть передвижными, чтобы территорию можно было убирать.  
2.2.1.7 Контейнеры и прессы для отходов должны быть **закрытыми или накрытыми**, и располагаться на бетонной площадке, или таким образом, чтобы не приманивать вредителей и не создавать убежище для них.  
2.2.1.8 **Конструкции и крыша** поддерживаются в исправном состоянии.

#### Второстепенные требования

2.2.2.1 Необходимо свести к минимуму **количество оборудования, хранящегося снаружи**.  
2.2.2.2 **Погрузочные доки и гаражи** для грузовиков поддерживаются в чистом состоянии для предотвращения привлечения и скопления вредителей.

### 2.3 Защитное (охранное) оборудование

*Установка и обслуживание оборудования и конструкций, используемых в рамках реализации Программы защиты продуктов питания производится таким образом, чтобы предотвратить намеренное загрязнение продукции.*

## Второстепенные требования

2.3.2.1 К **физическим мерам безопасности**, которые требуют обслуживания или разработки, относится устройство:

- Ограды по периметру;
- Камеры наблюдения;
- Дверей с замками;
- Пунктов для охраны;
- Контролируемого доступа;
- Контролируемых участков для хранения бестарной продукции.

## 2.4 План

*Просторная планировка и размещение оборудования, материалов и конструкций облегчает проведение инспекций, уборки и технического обслуживания.*

### Критические требования

2.4.1.1 **Между** оборудованием и строениями должно быть пространство, достаточное для проведения чистки и технического обслуживания.

2.4.1.2 Необходимо предусматривать достаточное пространство для **расположения** оборудования и сырья.

## 2.5 Полы

*Полы предприятия спроектированы и поддерживаются в исправном состоянии для обеспечения структурной целостности, упрощения уборки, предотвращения загрязнения и устранения мест обитания и проникновения вредителей.*

### Критические требования

2.5.1.1 Полы сделаны из **материалов**, которые легко чистить и поддерживать в исправном состоянии.

2.5.1.2 Места стыка стен и полов и углы **поддерживаются в исправном состоянии** для упрощения очистки.

2.5.1.3 **Отверстия, трещины и зазоры** в поверхности пола устраняются для предотвращения скопления мусора и во избежание попадания вредителей или микробов.

2.5.1.4 **Полы спроектированы** таким образом, чтобы соответствовать функциональному назначению предприятия и выдерживать обработку чистящими средствами и методами чистки.

2.5.1.5 Полы являются **непроницаемыми**.

2.5.1.6 **Полы находятся под наклоном** для направления потоков воды или стоков в направлении водостоков.

## 2.6 Водостоки

*Водостоки предприятия спроектированы и поддерживаются в исправном состоянии для обеспечения структурной целостности, упрощения уборки, предотвращения загрязнения и устранения мест обитания и проникновения вредителей.*

### Критические требования

2.6.1.1 Водостоки сделаны из **материалов**, которые легко чистить и поддерживать в исправном состоянии.

2.6.1.2 **Водостоки в полу** с решетками установлены, поддерживаются в исправном

- состоянии и действуют во всех зонах мокрой обработки или моечных зонах.
- 2.6.1.3 Решетки водостоков в полу **легко снимаются** для очистки и инспекции.
- 2.6.1.4 **Водоотвод** спроектирован и поддерживается в исправном состоянии для сокращения риска загрязнения продукта.
- 2.6.1.5 **Для операций, связанных с высоким риском**, отведенные воды текут от зон высокого риска (напр., сырье — готовые продукты).

#### Второстепенные требования

- 2.6.2.1 Оборудование и водостоки должны быть расположены таким образом, чтобы любые стоки или переливы в процессе обработки **попадали непосредственно в водосток**, а не на пол.
- 2.6.2.2 К **водостокам в полу** обеспечен беспрепятственный доступ для очистки и инспекции.

## 2.7 Стены

*Стены предприятия спроектированы и поддерживаются в исправном состоянии для обеспечения структурной целостности, упрощения уборки, предотвращения загрязнения и устранения мест обитания и проникновения вредителей.*

#### Критические требования

- 2.7.1.1 Стены сделаны из **материалов**, которые легко чистить и поддерживать в исправном состоянии.
- 2.7.1.2 **Отверстия, трещины и зазоры** в поверхности стены устраняются для предотвращения скопления мусора и во избежание попадания вредителей или микробов.
- 2.7.1.3 Стены **спроектированы, возведены, обработаны и поддерживаются в исправном состоянии** для:
- предотвращения накопления загрязнений;
  - снижения конденсации и роста плесени;
  - упрощения уборки.

## 2.8 Потолки и подвесные конструкции

*Структурные элементы, такие как потолки, балки, опоры, трубы и прочее оборудование не должны ставить под угрозу безопасность пищевых продуктов вследствие утечек, осыпания, обламывания, скалывания или отслаивания материала.*

#### Критические требования

- 2.8.1.1 Потолки сделаны из **материалов**, которые легко чистить и поддерживать в исправном состоянии.
- 2.8.1.2 Доступ к пустому пространству в **пустых или подвесных потолках** открыт для проведения мероприятий по очистке, обслуживанию и инспекции.
- 2.8.1.3 Потолки и конструкции сверху **спроектированы, возведены, обработаны и поддерживаются в исправном состоянии** для:
- предотвращения накопления загрязнений;
  - снижения конденсации и роста плесени;
  - упрощения уборки.
- 2.8.1.4 **Протечки в крыше** своевременно определяются, контролируются и устраняются.
- 2.8.1.5 Зажимы, трубы, проводящие каналы и подвесные конструкции установлены и поддерживаются в исправном состоянии таким образом, чтобы **капли влаги и конденсат не загрязнили** продукты питания, сырье или поверхности, вступающие в контакт с продуктами питания.
- 2.8.1.6 Капли влаги и конденсат **контролируются для предотвращения** образования среды, подходящей для роста микробов.

- 2.8.1.7 На оборудовании или подвесных конструкциях отсутствует **отслаивающаяся краска или ржавчина**. Допустимо только незначительное окисление на поверхностях, не вступающих в контакт с продуктами питания.
- 2.8.1.8 **Другие материалы**, такие как изоляционная засыпка, не угрожают самим пищевым продуктам или поверхностям, которые вступают в контакт с такими продуктами.

## 2.9 Контроль за изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики

*Программа по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики регулирует не только освещение, чтобы удостовериться, что оно отвечает требованиям безопасности пищевых продуктов, но Программа также учитывает хрупкие материалы, которые используются для других целей на предприятии.*

### Критические требования

- 2.9.1.1 Необходимо обеспечивать **достаточное освещение** на всех участках.
- 2.9.1.2 Лампочки, крепежные изделия, окна, зеркала, световые люки, застекленная крыша и прочие изделия из стекла, расположенные над производственными участками, зонами хранения ингредиентов, упаковочного материала, должны быть **безопасного типа** или быть защищенными иным способом, чтобы предотвратить поломку.
- 2.9.1.3 **Осветительные приборы и стекло** должны заменяться таким образом, чтобы снизить опасность загрязнения продукта.
- 2.9.1.4 Стеклоизделия, которые не могут быть защищены в полном объеме, должны учитываться в **Программе по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики**.
- 2.9.1.5 На предприятии должны использоваться только **необходимые стеклянные изделия**. Если есть необходимость использовать стекло, то его использование должно осуществляться в соответствии с Программой по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики.

## 2.10 Оборудование для приточной вентиляции

*Воздух, используемый на предприятии, должен фильтроваться, и фильтры и вентиляционные решетки должны регулярно обслуживаться для предотвращения загрязнения продуктов.*

### Критические требования

- 2.10.1.1 Оборудование для приточной вентиляции должно снабжаться **чистыми фильтрами** и не содержать плесени и лишайников.
- 2.10.1.2 Воздушные приточные каналы систем вентиляции и кондиционирования воздуха и оборудование для приточной вентиляции должны снабжаться **очистительными и смотровыми люками**.
- 2.10.1.3 **Вентиляторы, нагнетатели, фильтры, шкафы систем приточно-вытяжной вентиляции** должны обслуживаться в соответствии с Программой профилактического обслуживания для предотвращения образования плесени, распространения микроорганизмов, насекомых и накопления посторонних предметов.
- 2.10.1.4 Воздухонагнетательное оборудование должно располагаться, чиститься и использоваться таким образом, чтобы не загрязнять сырье, продукцию в процессе производства, упаковку, поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, и готовый продукт.
- 2.10.1.5 Фильтры должны отфильтровывать частицы размером **50 мкм** (минимальное отчетное значение эффективности [MERV] 4) или более.

## Второстепенные требования

- 2.10.2.1 **Пылепоглощающее оборудование**, используемое для работы с сухими порошкообразными веществами должно быть установлено.
- 2.10.2.2 На участках, где хранится сырье и осуществляется переработка, должна предусматриваться **вентиляция** для уменьшения запахов, дыма и испарений.

## 2.11 Предотвращение проникновения вредителей

*Материалы, конструкции и техническое обслуживание оборудования и строений должны соответствовать требованиям комплексной Программы по борьбе с вредителями.*

### Критические требования

- 2.11.1.1 Здания должны быть оснащены **барьерами**, защищающими от проникновения птиц, грызунов, насекомых и других вредителей.
- 2.11.1.2 **Внешние двери, окна и другие проемы** должны быть плотно подогнаны или защищены от проникновения вредителей; **максимально допустимый зазор 1/4 дюйма или 6 мм.**
- 2.11.1.3 **Окна, двери и световые люки**, которые должны быть открыты для вентиляции, оснащены экранами против проникновения вредителей.

## 2.12 Протечки и смазка

*Необходимо постоянно контролировать протечки, масло и смазку во избежание загрязнения пищевых продуктов.*

### Критические требования

- 2.12.1.1 Предприятие должно **предотвращать, идентифицировать и устранять протечки** (смазка и масло) и избытки смазочных материалов.
- 2.12.1.2 Во всех участках, где над производственными зонами располагаются приводные двигатели (электрические моторы) и редукторы, а также в местах, где конвейеры пересекаются или проходят параллельно на разных уровнях, необходимо предусматривать **улавливающие поддоны** или отклоняющие пластины.
- 2.12.1.3 На оборудовании отсутствуют следы **смазки или чрезмерная смазка.**

## 2.13 Смазочные материалы

*Смазочные материалы, которые необходимы для эффективной работы оборудования; они должны использоваться таким образом, чтобы не представлять опасности для продукции*

### Критические требования

- 2.13.1.1 На оборудовании, которое используется для обработки и упаковки пищевых продуктов, а также на любом другом оборудовании, где может произойти случайный контакт смазочных материалов с пищевыми продуктами, должны применяться только **пищевые** смазочные материалы.
- 2.13.1.2 **Смазочные материалы** должны маркироваться, отделяться от прочих материалов и храниться только в специально предназначенных для данных целей местах. Пищевые и непивые смазочные материалы должны храниться отдельно друг от друга.

## 2.14 Предотвращение перекрестного загрязнения

*Разные этапы производственного процесса могут оказывать негативное влияние друг на друга. Разделение операций снижает возможность возникновения опасных ситуаций для продукта.*

### Критические требования

- 2.14.1.1 **Операции должны разделяться** исходя из технологического потока, типа материала, оборудования, персонала, подачи воздуха, качества воздуха и необходимого обслуживания.
- 2.14.1.2 **Технологический поток** должен организовываться с момента получения ингредиентов до отправки конечного продукта таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукта. Операции с высокой и низкой степенью риска должны разделяться для того, чтобы снизить вероятность перекрестного загрязнения продукции.
- 2.14.1.3 Участки **мойки и очистки** должны располагаться вдалеке от производственных участков (где требуется).
- 2.14.1.4 **Туалетные комнаты** должны быть оснащены функционирующими вытяжными вентиляторами, которые отводят воздух наружу, или не должны открываться напрямую в зоны производства, упаковки или зоны хранения сырья.
- 2.14.1.5 **Зоны очистки и производства разделены** воздушными завесами, перегородками, дверьми или другими системами исключения.
- 2.14.1.6 Водяные установки и оборудование установлены и поддерживаются в исправном состоянии для **предотвращения обратного засасывания и обратного потока.**
- 2.14.1.7 **Система удаления сточных вод** соответствует процессу и поддерживается в исправном состоянии для предотвращения прямого или косвенного загрязнения продукта.
- 2.14.1.8 **Системы очистки на месте (CIP)** соответствуют следующим техническим требованиям для предотвращения загрязнения:
- обеспечение надлежащего водоотвода;
  - отсутствие мертвых концов;
  - отсутствие перекрестных соединений;
  - содержит разъемные соединения линии.
- 2.14.1.9 Пыль, грязь и микроорганизмы в воздухе и конденсате **контролируются в зонах розлива и запечатывания / укупоривания** для предотвращения загрязнения продукта.

### Второстепенные требования

- 2.14.2.1 Меры контроля включают в себя **корпусы вокруг зон розлива и запечатывания / укупоривания.**

## 2.15 Конструкция оборудования и производственной посуды

*Конструкция оборудования и производственной посуды должна предусматривать простоту в обслуживании и соответствие предварительным исходным программам и программ по безопасности пищевых продуктов. Изнашивающиеся поверхности или поверхности, которые невозможно очистить или поддерживать в исправном состоянии, могут представлять угрозу загрязнения для продукта.*

### Критические требования

- 2.15.1.1 **Все оборудование и производственная посуда** должна быть спроектирована и выполнена из материалов, которые **легко поддаются чистке и обслуживанию.**
- 2.15.1.2 **Оборудование** для обработки ингредиентов, фиксации продукта, упаковки, транспортировки, переработки и оборудование для работы с бестарным сырьем должно быть спроектировано таким образом, чтобы обеспечивать легкость в очистке, осмотре и обслуживании.
- 2.15.1.3 Поверхности, вступающие в контакт с пищевыми продуктами, **не имеют ржавчины, являются надежными** и сделаны из **нетоксичных** материалов.
- 2.15.1.4 Швы на поверхностях, вступающих в контакт с продуктами питания, **являются гладкими** и не содержат сварных точек или прихваточных швов.
- 2.15.1.5 Трубы, смесительные и накопительные емкости **не содержат дефектов** и имеют гладкие швы.
- 2.15.1.6 Трубы, смесительные и накопительные емкости **самоосушающиеся.**

### Второстепенные требования

- 2.15.2.1 Оборудование для обработки сырья, продуктов в процессе изготовления и неупакованного готового продукта не должно **быть изготовлено из дерева**, если это возможно и целесообразно. Если оборудование изготовлено из дерева, то оно должно поддерживаться в надлежащем состоянии.

## 2.16 Материалы для временного ремонта

*Временный ремонт иногда необходим или неизбежен. Необходимо придерживаться порядка выполнения таких работ, чтобы они не стали источником угрозы загрязнения.*

### Критические требования

- 2.16.1.1 **Упаковочная клейкая лента (скотч), веревка, проволока, картон, пластик и другие временные материалы не должны использоваться** для капитального ремонта. Если эти материалы используются для экстренного ремонта, то на них необходимо указать дату их установки и как можно скорее заменить материалами для капитального ремонта.
- 2.16.1.2 При выполнении временного ремонта на поверхностях, контактирующих с продуктом, необходимо использовать материалы, **совместимые с пищевыми продуктами.**
- 2.16.1.3 Предприятие должно вести **учет выполнения работ** или запросов на ремонт.
- 2.16.1.4 Предприятие соблюдает **процедуры выполнения временного ремонта.**

### Второстепенные требования

- 2.16.2.1 Вопросы, связанные с выполнением временного ремонта, **должны решаться как можно скорее** и практично.

## 2.17 Устройства для измерения температуры

*Процессы, которые требуют контроля температуры, должны осуществляться с использованием средств измерения и контроля температуры, которые, в свою очередь, должны находиться в рабочем состоянии и давать точные показания.*

### Критические требования

- 2.17.1.1 **Устройства для измерения температуры**, включая термометры и устройства для регулировки и регистрации, **должны устанавливаться** на всем оборудовании, которое используется для стерилизации, пастеризации или другой обработки с целью предупреждения роста патогенных организмов. Эти устройства должны регулярно калиброваться.

- 2.17.1.2 При использовании в процессах, имеющих критическое значение для безопасности продукта, устройства измерения температуры должны **калиброваться** в соответствии с национальными стандартами.
- 2.17.1.3 Устройства измерения температуры должны часто **проверяться**.
- 2.17.1.4 Предприятие должно использовать **системы мониторинга**, которые активируют сигнальные приспособления, если температура нарушает допустимые пределы.
- 2.17.1.5 **Термометры находятся** внутри холодильников, морозильников и других зон для хранения с контролем температуры.

#### Второстепенные требования

- 2.17.2.1 Устройства для измерения температуры, которые используются в технологических процессах, **не угрожающие безопасности пищевых продуктов**, должны калиброваться в соответствии с установленными методами калибровки.

## 2.18 Сжатый воздух/газы, вступающие в контакт с продуктом

*Сжатый воздух может содержать частицы, микроорганизмы, плесень, воду или машинное масло, которые могут загрязнить продукт.*

#### Критические требования

- 2.18.1.1 Сжатый воздух, который используется на производственных участках, должен **соответствующим образом фильтроваться** для удаления частиц размером в 5 микрон и более. Оборудование для подачи сжатого воздуха не должно содержать грязи, пыли, масла или воды.
- 2.18.1.2 **Воздухоулавливатели и воздушные фильтры** должны проверяться и заменяться в обычном порядке. Воздухоулавливатели и воздушные фильтры расположены и сконструированы так, чтобы при проверке или замене, они не загрязнили продукт.
- 2.18.1.3 **Другие газы**, вступающие в контакт с продуктом, имеют **соответствующую чистоту** для защиты готового материала или **фильтруются** для удаления загрязнений.
- 2.18.1.4 Поддерживаются **записи об инспекциях** и замене фильтров.

#### Второстепенные требования

- 2.18.2.1 Воздушные фильтры, которые используются на поверхностях, контактирующих с продуктом, должны располагаться **как можно ближе к точке использования**.

## 2.19 Оборудование для транспортировки

*Такое оборудование, как вилочные погрузчики, может являться источником перекрестного загрязнения, если не будет обслуживаться соответствующим образом.*

#### Критические требования

- 2.19.1.1 **Оборудование для транспортировки**, включая вагонетки, гидравлические тележки (рокла), повозки, тележки и вилочные погрузчики, должны надлежащим образом обслуживаться во избежание загрязнения продукции при транспортировке.

## 2.20 Хранение деталей

*Неправильно обслуживаемые или грязные запасные детали могут быть источником опасности загрязнения продукта вследствие несоответствующего хранения или чистки.*

### Критические требования

- 2.20.1.1 Все **детали**, которые контактируют с пищевым продуктом, должны **храниться** в чистом месте, не соприкасаясь с полом.
- 2.20.1.2 **Использованные и загрязненные конвейерные ленты** удаляются и не хранятся для дальнейшего использования.

### Второстепенные требования

- 2.20.2.1 В складских помещениях для хранения деталей должны храниться только **чистые запасные части и оборудование**.

## 2.21 Конструкция приспособлений (устройств) для мытья рук

*Для персонала должно быть предоставлено оборудование для эффективной очистки рук от загрязнений.*

### Критические требования

- 2.21.1.1 **Горячая и холодная проточная вода** должна подаваться во все туалеты, раковины и разделки.
- 2.21.1.2 Приспособления (устройства) для мытья рук должны обеспечиваться **достаточным водоснабжением**.
- 2.21.1.3 Приспособления (устройства) для мытья рук должны быть **идентифицированы и отделены** от приспособлений (устройств) для мытья производственной посуды и прочих принадлежностей.
- 2.21.1.4 **Бесконтактное** оборудование для мытья рук должно устанавливаться в производственных помещениях, где это необходимо для безопасности продукта.

### Второстепенные требования

- 2.21.2.1 Необходимо устанавливать **смесители** для регулирования температуры воды.

## 2.22 Системы работы с сыпучими материалами и зоны разгрузки

*Из-за систем работы с сыпучими материалами и зон разгрузки может возникнуть загрязнение продукта в случае, если они были установлены неверно и не поддерживались в исправном состоянии.*

### Критические требования

- 2.22.1.1 Системы работы с сыпучими материалами и зоны разгрузки **установлены и поддерживаются в исправном состоянии для предотвращения загрязнения** (напр., крыша, перекрытие, навес, зонт, процедуры для противодействия неблагоприятным погодным условиям и т. д.).

## 2.23 Контроль аммиака

*Утечки аммиака в зонах обработки могут привести к загрязнению продукта.*

### Критические требования

- 2.23.1.1 Действуют процедуры для **определения и предотвращения утечек аммиака** в данном процессе.

- 2.23.1.2 **Записи инспекции с задокументированными корректирующими действиями** являются актуальными.

## 2.24 **Очистка и удаление сточных вод**

*Очистка и удаление сточных вод выполняются таким образом, который исключает риск загрязнения или попадания вредителей в отношении предприятия, ингредиентов или продуктов.*

### Критические требования

- 2.24.1.1 Системы очистки сточных вод управляются и поддерживаются в исправном состоянии для **предотвращения развития микробов или попадания вредителей.**
- 2.24.1.2 Системы удаления сточных вод **полностью соответствуют** данному процессу.
- 2.24.1.3 Системы удаления сточных вод поддерживаются в исправном состоянии для **предотвращения прямого или косвенного загрязнения продукта.**

## 3. Практика уборок/чистки

*Мойка и санитарная обработка оборудования, посуды и зданий предусматривается для того, чтобы создать благоприятную и безопасную производственную среду.*

### 3.1 Уборка (чистка)

*Уборка проводится не только для того, чтобы предприятие выглядело хорошо. Методика и распорядок уборки предприятия проводятся с учетом обеспечения безопасности пищевых продуктов.*

#### Критические требования

- 3.1.1.1 Уборка должна осуществляться таким образом, чтобы предотвратить **загрязнение** сырья, продукции и оборудования.

### 3.2 Моющие и дезинфицирующие средства для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

*Средства для мойки (чистки) и санитарной обработки (дезинфекции) считаются химическими веществами в соответствии с Программой по управлению химическими веществами.*

#### Критические требования

- 3.2.1.1 Все моющие и дезинфицирующие средства, которые используются для очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, **должны сопровождаться документацией, разрешающей их применение на предприятиях пищевой промышленности.**
- 3.2.1.2 **Концентрация дезинфицирующих средств** должна контролироваться для подтверждения того, что фактическая концентрация соответствует концентрации, указанной на этикетке.
- 3.2.1.3 Все моющие и дезинфицирующие средства должны иметь **надлежащую идентификацию (маркировку).**
- 3.2.1.4 Все химические вещества **должны храниться** в надежном месте, вдали от производственных участков и помещений, где хранится сырье.
- 3.2.1.5 Предприятие должно соблюдать **процедуры проверки** и поддерживать записи о тестировании концентрации химических веществ, повторных тестированиях и принятых корректирующих действиях.
- 3.2.1.6 **Оборудование промыто**, как того требуют указания на этикетке для удаления остатков химических веществ.

### 3.3 Оборудование и инструменты

*Оборудование и инструменты для чистки могут оказать негативное влияние на безопасность пищевых продуктов, если будут использоваться неправильно.*

#### Критические требования

- 3.3.1.1 Оборудование и инструменты для чистки должны быть **в наличии для использования.**
- 3.3.1.2 Оборудование для чистки должно **обслуживаться и храниться** таким образом, чтобы не загрязнять пищевые продукты и производственное оборудование.
- 3.3.1.3 **Отдельный и отличный от других инвентарь** должен использоваться для чистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, (продуктовые зоны) и строений (продуктовые территории).
- 3.3.1.4 Инвентарь для **уборки туалетов или дренажей в полу** никогда не должен использоваться для чистки других помещений.

- 3.3.1.5 Весь инвентарь для уборки нужно **чистить и хранить должным образом** после каждого использования. Правильный режим хранения предполагает разделение инструментов во избежание перекрестного загрязнения.
- 3.3.1.6 Для идентификации и разделения уборочного инвентаря необходимо использовать **цветовую кодировку** или другую методику на основе их предназначения.
- 3.3.1.7 В зоне работы с продуктом используются **чистые инструменты** и одежда.
- 3.3.1.8 **Чистящие принадлежности, которые могут оставлять после себя мусор**, такие как железные щетки, губки и жесткие губки, не используются до тех пор, пока они не станут абсолютно необходимы. После их использования зона осматривается для определения и устранения возможного мусора, который может загрязнить продукт.
- 3.3.1.9 Доступ к используемой для очистки **воде** ограничен; вода используется таким образом, чтобы предотвратить загрязнение сырья, полуфабрикатов или производственного оборудования каплями, паром или непосредственным контактом.
- 3.3.1.10 **Специально предназначенные лестницы** и оборудование для очистки используются для соприкосновения с поверхностями вступающими в контакт с продуктом и транспортными средствами для перевозки безтарных ингредиентов / продуктов (напр., железнодорожные вагоны, танкеры).
- 3.3.1.11 Специально предназначенные лестницы и оборудование для очистки соприкасающееся с внутренними вступающими в контакт с продуктом поверхностями и транспортными средствами (напр., железнодорожные вагоны, танкеры) **хранятся** в чистой и гигиеничной среде.
- 3.3.1.12 Подходящая **одежда, головные уборы и обувь** надеваются при входе в железнодорожные вагоны или другие транспортные средства для очистки, ремонта или других целей для предотвращения загрязнения волосами или инородными материалами внутренних поверхностей, вступающих в контакт с продуктом.

#### Второстепенные требования

- 3.3.2.1 **Воздушные трубопроводы** с ограниченным давлением напора используются только с чистым недоступным оборудованием.
- 3.3.2.2 Воздушные рукава используются для очистки, когда предприятие **не работает**, чтобы предотвратить возможное загрязнение продукта.
- 3.3.2.3 Вилочные погрузчики, вилочные тележки и аналогичное оборудование **очищаются**, и **очистка отслеживается** в главном графике очистки или графике профилактического обслуживания.

### 3.4 Ежедневная (бытовая) уборка

*Ежедневная уборка основывается на поддержании постоянной опрятности и чистоты на предприятии.*

#### Критические требования

- 3.4.1.1 Ежедневная уборка должна выполняться таким образом, чтобы **предотвратить загрязнение**.
- 3.4.1.2 Ежедневная уборка **выполняется** соответствующим подразделением/отделом.
- 3.4.1.3 Ежедневная уборка должна обеспечивать **чистоту рабочих участков и участков обслуживания** на протяжении рабочего времени.

### 3.5 Очистка производственной зоны

*Очистка распространяется на конструкции и внутреннее пространство оборудования, которое можно очистить лишь в то время, когда в этой зоне не ведется производство. Для этого требуется обученный персонал; также зачастую необходима помощь персонала, который занимается техническим обслуживанием или производством и который может надлежащим образом разобрать оборудование для эффективной очистки зоны производства и предотвращения загрязнения продукта.*

### Критические требования

- 3.5.1.1 Задачи по очистке **соответствуют применимым процедурам очистки оборудования.**
- 3.5.1.2 Периодические задачи по очистке **внесены в главный график очистки** или его аналог.
- 3.5.1.3 **Назначены** периодические задачи по очистке.
- 3.5.1.4 **Защитные устройства, накладки и панели оборудования** сняты и установлены на место для инспекции и очистки всего оборудования.
- 3.5.1.5 В главный график очистки внесена периодическая очистка оборудования и подвесных конструкций (светильники, трубы, балки и вентиляционные решетки) для **предотвращения образования плесени, развития насекомых и других проблем, связанных с загрязнением продукта.**
- 3.5.1.6 Поверхности, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами, зоны производства и оборудование, требующее дезинфицирования, **очищены и дезинфицированы.**
- 3.5.1.7 Очистка оборудования и принадлежностей, которые не требуют дезинфекции, проводится по **заранее определенному графику.**
- 3.5.1.8 **Принадлежности и контейнеры** моются и сушатся между периодами использования или при необходимости и хранятся в перевернутом положении не на полу.
- 3.5.1.9 **Оборудование, вступающее в непосредственное взаимодействие с продуктом, и зоны производства** очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить попадание остатков производства в продукт.
- 3.5.1.10 **Санитарные поддоны и тележки** очищаются и поддерживаются в исправном состоянии.
- 3.5.1.11 Задачи по очистке и техническому обслуживанию выполняются таким образом, чтобы не подвергать риску безопасность продукта. Это включает в себя **удаление постороннего материала**, такого как гаек, болтов, шайб, кусков кабеля, ленты, сварочной проволоки и других небольших предметов, которые могут загрязнить продукт, и учет этих материалов, но не ограничиваясь этим.
- 3.5.1.12 Оборудование или другие поверхности, **вступающие в контакт со льдом** и используемые для **производства, хранения и транспортировки льда**, который в свою очередь применяется для охлаждения продукта или в качестве ингредиента, очищаются и дезинфицируются по предварительно определенному графику.
- 3.5.1.13 Трубы, смесительные и накопительные емкости могут быть **промыты, очищены и дезинфицированы** при необходимости.

## 3.6 Очистка непроизводственной и вспомогательной зоны

*Очистка непроизводственных и вспомогательных зон устраняет остатки продукта, которые могут способствовать развитию насекомых, плесени или других загрязнений, которые могут затронуть продукт или оказать негативное воздействие на производство.*

### Критические требования

- 3.6.1.1 **Негерметичные электрические панели** и ящики, расположенные в местах, которые восприимчивы к развитию насекомых, очищаются и осматриваются каждые четыре недели.
- 3.6.1.2 **Защитные устройства, накладки и панели оборудования** сняты и установлены на место для инспекции и очистки внутреннего пространства всего оборудования, которое не находится непосредственно в зоне производства.
- 3.6.1.3 **Вспомогательные зоны**, которые могут оказать негативное воздействие на оборудование, производство или хранение сырья или готовых продуктов (напр., туалеты, ремонтные мастерские, зоны мытья противней или листов и т. д.), очищаются для предотвращения загрязнения продукта или развития насекомых.
- 3.6.1.4 Непроизводственные зоны, **используемые для хранения** оборудования, сырья, готовых продуктов или принадлежностей, вступающих в контакт с продуктом, очищаются и

- поддерживаются в исправном состоянии для предотвращения загрязнения продукта, сырья или оборудования.
- 3.6.1.5 **Углубления выравнивающей платформы** погрузочного дока очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить чрезмерное накопление мусора, просыпавшегося продукта или других материалов.
- 3.6.1.6 **Стойки и стеллажи** очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить чрезмерное накопление мусора, просыпавшегося продукта или других материалов.
- 3.6.1.7 **Зоны компенсации и утилизации** очищаются с определенной частотой для контроля просыпавшегося и поврежденного продукта для предотвращения развития санитарных проблем, которые могут привести к загрязнению продукта или активности вредителей.
- 3.6.1.8 **Холодильное оборудование** (напр., охладители, вентиляторы и т. д.) очищается с определенной частотой для предотвращения накопления микробов и грязи.
- 3.6.1.9 **Водостоки регулярно очищаются и дезинфицируются** для предотвращения развития микробов и вредителей.

#### Второстепенные требования

- 3.6.2.1 **Поверхности, которые не вступают в контакт с пищевыми продуктами**, очищаются регулярно и при необходимости.

### 3.7 Системы очистки на месте (Clean In Place, CIP)

*Поддерживаемые в исправном состоянии и функционирующие надлежащим образом системы CIP обеспечивают эффективную очистку поверхностей, вступающих в контакт с продуктом.*

#### Критические требования

- 3.7.1.1 Для наблюдения за системой CIP используются **регистрирующие термометры прямого отсчета и датчики давления**.
- 3.7.1.2 Установлены и задокументированы минимальные требования ко **времени/температуре и скорости потока**.
- 3.7.1.3 Установлены и задокументированы **требования к химической концентрации**.
- 3.7.1.4 **Моечные головки, трубы, зажимы, муфты и соединители** полностью разобраны для подлежащей очистки и инспекции.
- 3.7.1.5 Емкости, линии, уплотнители и т. д. опорожнены, очищены и продезинфицированы для **соответствия нормативным и промышленным стандартам**.
- 3.7.1.6 Система полностью очищена во время **переключения с формул, содержащих аллергены**, на формулы без аллергенов или формулы, содержащие другие аллергены.
- 3.7.1.7 **Записи и термограммы CIP** поддерживаются в надлежащем состоянии и являются актуальными.
- 3.7.1.8 Записи и термограммы CIP **проверяются для определения** применимости и соответствия требований к установленному времени/температуре, скорости потока и концентрации химических веществ по отношению к процессу.
- 3.7.1.9 **Операторы системы CIP проходят обучение** использованию чистящих смесей и дезинфицирующих средств, а также надлежащему управлению оборудованием CIP.
- 3.7.1.10 Подтверждение **надлежащего промывания** выполняется и документируется с определенной частотой.

#### Второстепенные требования

- 3.7.2.1 Для предотвращения загрязнения инородными материалами моечных головок или поверхностей, вступающих в контакт с продуктом, в системе CIP установлены **фильтры**.

## 4. Комплексная борьба с вредителями

*Оценка, мониторинг и борьба с вредителями предусматривает идентификацию, предотвращение и устранение условий, которые могут способствовать или поддерживать рост популяции вредителей.*

### 4.1 Программа по борьбе с вредителями

*Составленная и оформленная в письменном виде Программа по борьбе с вредителями обеспечивает наличие на предприятии эффективных мероприятий по снижению активности вредителей.*

#### Критические требования

- 4.1.1.1 У предприятия имеется **в письменном виде** Программа по борьбе с вредителями
- 4.1.1.2 Программа по борьбе с вредителями **должна включать в себя требования** других предварительных исходных программ и программ безопасности пищевых продуктов, принятых на предприятии.
- 4.1.1.3 Программа по борьбе с вредителями должна разрабатываться и внедряться **обученным персоналом предприятия или обученными специалистами, зарегистрированной или имеющей лицензию на выполнение таких работ специализированной организации.**

#### Второстепенные требования

- 4.1.2.1 Если Программа по борьбе с вредителями разрабатывается и внедряется специалистами специализированной организации, то такая программа должна предусматривать **обязанности как для персонала предприятия, так и для подрядчика.**

### 4.2 Оценка состояния предприятия

*Ежегодная оценка состояния предприятия предусматривает оценку Программы по борьбе с вредителями на предмет ее эффективности.*

#### Критические требования

- 4.2.1.1 Персонал должен проводить **ежегодную оценку** предприятия.
- 4.2.1.2 В ходе проведения оценки рассматриваются все участки, расположенные как **внутри, так и снаружи предприятия.**
- 4.2.1.3 **Результаты оценки и корректирующие мероприятия** документируются и используются для разработки и обновления Программы по борьбе с вредителями.
- 4.2.1.4 Оценка должна проводиться сотрудниками предприятия или **сотрудниками специализированной организации.**

### 4.3 Другие рекомендации

*Предприятия, которые используют альтернативные инструкции/сертификации (такие как органические, свежие или устойчивые) также должны иметь Программы по борьбе с вредителями.*

#### Критические требования

- 4.3.1.1 Программы по борьбе с вредителями, разработанные в соответствии с **альтернативными рекомендациями** (такими как органические, свежие или устойчивые), должны обеспечивать эффективную борьбу с вредителями, которая может подтверждаться отсутствием проблем такого рода и соблюдением критериев раздела, посвященного интегрированной борьбе с вредителями в данном Стандарте.

## 4.4 Заключенные договора

*Договоры, заключенные между предприятием и подрядчиками, должны предусматривать ответственность как поставщика услуг, так и самого предприятия за эффективную борьбу с вредителями.*

### Критические требования

- 4.4.1.1 У предприятия есть **подписанный договор**, в котором указывается:
- Наименование предприятия
  - Контактное лицо на предприятии
  - Периодичность проверок
  - Описание оговоренных услуг и порядка их предоставления
  - Срок действия договора
  - Спецификации хранения оборудования и материала (при необходимости)
  - Перечень разрешенных химических веществ (до использования)
  - Порядок осуществления срочного вызова (когда, почему и кому звонить)
  - Порядок ведения документации
  - Требование уведомлять предприятие об изменении в порядке предоставления услуг или используемых материалах.

## 4.5 Сертификаты и компетенция

*Предприятие защищает свои пищевые продукты путем проверки поставщиков услуг, связанных с борьбой с вредителями, как внутренних, так и подрядчиков, на предмет их соответствующей квалификации.*

### Критические требования

- 4.5.1.1 Предприятие должно иметь копию **сертификата или регистрации** каждого лица, которое предоставляет услуги по борьбе с вредителями на предприятии, как того требует законодательство.
- 4.5.1.2 Если по законодательству предоставление сертификата или свидетельства о регистрации не требуется, то услуги по реализации Программы по борьбе с вредителями должны оказывать **поставщики услуг, прошедшие соответствующее обучение** правильному и безопасному применению материалов для борьбы с вредителями путем посещения тематических семинаров или другого инструктажа, подтвержденного документами. Такое документальное подтверждение должно храниться на предприятии в печатном или электронном виде.
- 4.5.1.3 Работники пест-контроля должны предъявить **свидетельство о прохождении инструктажа по изучению надлежащей производственной практики**.
- 4.5.1.4 Работники пест-контроля должны **контролироваться** лицензированным специалистом, если это требуется или разрешено законодательством.
- 4.5.1.5 Предприятие должно иметь в распоряжении копию **разрешения/лицензии организации по борьбе с вредителями**, выданного соответствующим государственным органом (если таковые имеются).
- 4.5.1.6 Предприятие должно иметь в распоряжении копию **страхового свидетельства** организации предоставляющей услуги по борьбе с вредителями, в котором указан объем страховой ответственности (если таковые имеются).

### Второстепенные требования

- 4.5.2.1 Работники пест-контроля должны иметь **документ, подтверждающий компетентность**, вследствие экзаменации признанной организации.

## 4.6 Документация по пестицидам

*Предприятие должно иметь в распоряжении текущие этикетки от пестицидов и Сертификат безопасности материала для обеспечения правильного использования пестицидных химикатов.*

### Критические требования

- 4.6.1.1 **Сертификат безопасности химического вещества** или другие эквивалентные документы на все пестициды, которые используются на предприятии как собственным персоналом, так и подрядчиками, должны быть в наличии. Документация доступна для ознакомления по запросу и содержится в печатном или электронном виде.
- 4.6.1.2 **Образцы этикеток от всех упаковок используемых пестицидов** должны иметься в наличии. Документация должна быть доступной для ознакомления по запросу в печатном или электронном виде.

### Второстепенные требования

- 4.6.2.1 При составлении Программы по борьбе с вредителями и работе с этикетками необходимо принимать во внимание государственный **язык**.

## 4.7 Документация по применению пестицидов

*Предприятие должно вести документацию для идентификации, проверки и документирования соответствия нормативным требованиям и требованиям программы по борьбе с вредителями.*

### Критические требования

- 4.7.1.1 К документированным **мероприятиям по применению пестицидов** относят:
- Название используемых материалов
  - Регистрационный номер управления по охране окружающей среды, управления по борьбе с вредителями или регистрационный номер продукта, в соответствии с требованиями законодательства
  - Описание вредителей, для которых используется пестицид
  - Норма внесения или процент концентрации
  - Конкретное место применения
  - Метод применения
  - Количество использованного пестицида в месте применения
  - Дата и время использования
  - Подпись лица, осуществившего применение.

### Второстепенные требования

- 4.7.2.1 Предприятие должно вести учет **дополнительной информации**, в соответствии с требованиями законодательства, включая номер партии использованного пестицида и сертификат или регистрационный номер исполнителя работ.

## 4.8 Контроль использования пестицидов

*Инструкции по работе с пестицидами относятся к Программе контроля химических веществ.*

### Критические требования

- 4.8.1.1 **Пестициды должны храниться** в закрытых местах с ограниченным доступом. Помещения для хранения должны иметь соответствующие размер и конструкцию, хорошо вентилироваться.
- 4.8.1.2 **Пестициды должны храниться** в соответствии с указаниями, приведенными на этикетке.

- 4.8.1.3 **Контейнеры и оборудование** для нанесения пестицидов должны маркироваться для идентификации содержимого. Данное оборудование не должно использоваться для других различных видов пестицидов.
- 4.8.1.4 **Упаковка от пестицидов должна утилизироваться** в соответствии с указаниями, приведенными на этикетке и нормативными требованиями.
- 4.8.1.5 При входе на участки хранения пестицидов должны предусматриваться **предупреждающие знаки**.
- 4.8.1.6 Предприятие должно вести **учет запасов пестицидов**.
- 4.8.1.7 В наличии должны быть материалы и процедуры действий в случае **разлива/россыпи пестицидов**.

## 4.9 Анализ тенденций

*Документация о результатах наблюдений за вредителями и их активностью используется для идентификации и устранения участков, где отмечена активность вредителей. Кроме того, необходимо документировать предпринятые корректирующие меры.*

### Критические требования

- 4.9.1.1 Точные и полные **записи** должны описывать текущий уровень активности вредителей и содержать рекомендации по дополнительным корректирующим мерам.
- 4.9.1.2 Имеется **журнал наблюдений за вредителями**, в котором приводится информация о действиях персонала, ответственного за борьбу с вредителями.
- 4.9.1.3 Все записи, связанные с деятельностью по борьбе с вредителями, **должны храниться в печатном или электронном виде** и быть доступными по требованию.
- 4.9.1.4 **Журнал наблюдений за вредителями** должен храниться в определенном месте.
- 4.9.1.5 **В журнале наблюдений за вредителями указываются:**
- Дата
  - Время
  - Тип обнаруженных вредителей
  - Принятые меры
  - Имена отчитывающихся сотрудников
- 4.9.1.6 Персонал пест-менеджмента **должен просматривать журнал наблюдений 1 раз в квартал** для изучения изменений активности вредителей. Отчет о результатах должен передаваться уполномоченным сотрудникам.
- 4.9.1.7 **Корректирующие действия** о выявленных проблемах должны документироваться.

## 4.10 Документация по устройствам мониторинга

*Документация по устройствам мониторинга должна вестись таким образом, чтобы обеспечить правильное расположение и своевременную проверку, а также осуществлять анализ изменений.*

### Критические требования

- 4.10.1.1 Для определения **мест установки устройств мониторинга** проводится **подробное исследование** всего предприятия, а его результаты документируются.
- 4.10.1.2 В наличии должна быть актуальная и точная **карта** с указанием мест расположения всех устройств мониторинга за вредителями, которые используются на предприятии для наблюдения за грызунами и насекомыми.
- 4.10.1.3 **Временное расположение** каких-либо устройств мониторинга за вредителями должно наноситься на карту отдельно. Результаты наблюдений документируются регулярно, как предусмотрено Программой по борьбе с вредителями.
- 4.10.1.4 Предприятие должно **регистировать операции по обслуживанию** устройств мониторинга за вредителями.

- 4.10.1.5 Операции по обслуживанию устройств мониторинга за вредителями **документируется при помощи таких приспособлений, как** перфокарты, штрих-коды или регистры, которые могут храниться как в физическом, так и в электронном виде.
- 4.10.1.6 Записи о проведении обслуживания, находящиеся в приборах для мониторинга за вредителями должны **соответствовать документации**, которая хранится на предприятии.

## 4.11 Внешние устройства для борьбы с грызунами

*Использование внешних устройств для борьбы с грызунами позволяет предупредить проникновение грызунов на предприятие.*

### Критические требования

- 4.11.1.1 Исходя из подробного изучения предприятия, внешние устройства для борьбы с грызунами располагаются вдоль **фундамента стен** снаружи здания.
- 4.11.1.2 Все внешние устройства **должны проверяться минимум раз в месяц**. Если уровень активности грызунов увеличивается, устройства должны проверяться еще чаще.
- 4.11.1.3 Внешние **приманочные ловушки**, в которых содержатся родентициды, должны быть **закрыты** одноразовыми пластиковыми фиксаторами, замками или приспособлениями, предусмотренными производителем, такие, как ключевые системы.
- 4.11.1.4 Внешние приманочные ловушки **должны быть защищены от взлома**, размещены, закреплены, закрыты и маркированы.
- 4.11.1.5 Во внешних приманочных ловушках разрешается использовать **приманки/пестициды, одобренные** официальными органами, имеющими необходимые полномочия (например, Управление по Охране Окружающей Среды в США), или те, которые снабжены маркировкой, указывающей, что эти приманки могут использоваться в пищевой промышленности.
- 4.11.1.6 **Приманки/пестициды должны быть закреплены** в ловушках, находиться в **хорошем состоянии** и **заменяться** в соответствии с указаниями на этикетке или рекомендациями производителя, чтобы избежать порчи.

### Второстепенные требования

- 4.11.2.1 Устройства должны располагаться через **50-100 футов или 15-30 метров**; на участках, где наблюдается повышенная активность грызунов, должно предусматриваться более тесное сосредоточение устройств.

## 4.12 Внутренние устройства для борьбы с грызунами

*Внутренние устройства для борьбы с грызунами идентифицируют и отлавливают грызунов, которые попали на территорию предприятия.*

### Критические требования

- 4.12.1.1 **Токсичные и нетоксичные коммерческие приманки (блоки, жидкости, и т.д.) не должны использоваться** для мониторинга внутри помещения.
- 4.12.1.2 Основываясь на детальном изучении предприятия, внутренние ловушки располагаются в местах, чувствительных для определенных видов грызунов, и в зонах повышенной активности грызунов, включая:
- Склады для поступающего сырья или основные участки хранения сырья;
  - Участки технического обслуживания, имеющие доступ на внешнюю территорию;
  - Участки, на которых хранятся материалы непосредственно после доставки со склада;
  - Склады готовой продукции;
  - Участки, на которых присутствует угроза появления грызунов ввиду особенностей или графика операций, выполняемых на этих участках.
  - Потолочные конструкции, где появление крыс на крыше очевидно или возможно.
  - Участки с насыщенным движением.
  - По обе стороны дверей, которые открываются наружу из предприятия.
- 4.12.1.3 Внутренние устройства должны располагаться по **периметру стен**. Расстояние между ними и количество ловушек зависят от активности грызунов.
- 4.12.1.4 Внутренние устройства должны располагаться, очищаться и проверяться **один раз в неделю**.
- 4.12.1.5 За исключением случаев, когда иное предусмотрено нормативными актами, к **внутренним устройствам мониторинга относят:**
- Механические ловушки;
  - Мышеловки задвижного типа;
  - Клей – ловушки.
- 4.12.1.6 Предприятия в странах, где использование механических ловушек запрещено, могут рассмотреть вариант использования **альтернативных улавливающих приспособлений** в индивидуальном порядке:
- Газовые ловушки;
  - Ловушки-клетки;
  - Трубки-ловушки;
  - Электроловушки;
  - Мышеловки задвижного типа с функцией отправки сообщения о пойманном грызуне по электронной почте или текстовым сообщением.

### Второстепенные требования

- 4.12.2.1 Устройства должны располагаться на **расстоянии в 20-40 футов или 6-12 метров друг от друга** вдоль наружных стен, а также должны располагаться стратегически в чувствительных к грызунам зонах вглубь помещения предприятия.

## 4.13 Световые ловушки для насекомых

*Использование световых ловушек обеспечивает идентификацию и мониторинг насекомых.*

### Критические требования

- 4.13.1.1 Световые ловушки для насекомых устанавливаются на расстоянии более чем в **10 футов или 3 метров от поверхностей, контактирующих с продуктом**, незащищенного продукта, упаковки и сырья на участках переработки или хранения.
- 4.13.1.2 Световые ловушки для насекомых должны устанавливаться таким образом, чтобы **не привлекать насекомых** на предприятие.
- 4.13.1.3 **Сервисные проверки** всех устройств должны выполняться на еженедельной основе на протяжении сезона активности насекомых и ежемесячно – в холодное время года, или в зависимости от климата. Контроль включает в себя следующее:
- Опорожнение улавливающих поддонов;
  - Очистка ловушек;
  - Ремонт;
  - Проверка на целостность инсектицидных ламп.
- 4.13.1.4 На всех установках должны использоваться **специальные неразбивающиеся лампы**, или в противном случае они должны быть учтены в программе предприятия по работе со стеклом, хрупким пластиком и керамикой.
- 4.13.1.5 Все работы по обслуживанию световых ловушек для насекомых должны документироваться. **Записи о сервисах** должны храниться на устройствах и также вместе с документацией по контролю за вредителями.
- 4.13.1.6 Световые ловушки для насекомых используются для **мониторинга активности насекомых** в местах их возможного появления на предприятии.
- 4.13.1.7 Предприятие **документирует типы и количество насекомых**, найденных в световых ловушках, и использует эту информацию для определения и устранения источника активности. Это включает в себя определение типов насекомых (напр., ночные насекомые, мухи, насекомые в хранящемся продукте и т. д.) и количество пойманных насекомых (точное или относительное число [напр., высокое, среднее, низкое]), но не ограничиваясь этим, для оценки рисков и определения соответствующих принимаемых мер.

### Второстепенные требования

- 4.13.2.1 Трубки в световых ловушках для насекомых **меняются не реже раза в год** в начале сезона активности.

## 4.14 Феромонные ловушки

*Использование феромонных ловушек помогает идентифицировать насекомых в хранимых продуктах на участках, подверженных заражению насекомыми (напр., зерна, крупы, специи и травы).*

### Критические требования

- 4.14.1.1 Феромонные ловушки должны **устанавливаться** в соответствии с указаниями на этикетке.
- 4.14.1.2 Феромонные ловушки должны регулярно **проверяться**.
- 4.14.1.3 Предприятие должно **документировать типы и количество насекомых, обнаруженных** во время проверки устройств, и использовать эту информацию для идентификации и устранения источника заражения.

## 4.15 Защита от птиц

*Защита от птиц является частью Программы по борьбе с вредителями и направлена на предотвращение загрязнения продуктов питания.*

### Критические требования

- 4.15.1.1 **Защита от птиц реализуется** методом недопущения с помощью:
- Сеток;
  - Ловушек;
  - Соответствующих изменений конструкции;
  - Других разрешенных, легальных методов.
- 4.15.1.2 Ядовитые вещества **могут использоваться только в том случае, если это законно.**
- 4.15.1.3 Ядовитые вещества **должны использоваться в соответствии с указаниями на этикетке и местными нормативными актами.**

## 4.16 Защита от животных

*Кроме грызунов, насекомых и птиц, опасность также могут представлять и другие животные, если оставлять их без внимания.*

### Критические требования

- 4.16.1.1 **Животные**, обитающие на территории предприятия, или внутри предприятия должны быть **удалены** с нее, в соответствии с законодательством и постановлениями местных органов власти. К животным относят собак, кошек и других домашних животных.

### Второстепенные требования

- 4.16.2.1 При необходимости нужно внедрять **предупреждающие мероприятия**. К таким мероприятиям относят:
- Проволоку;
  - Установку сетчатой ограды;
  - Отвлекающие приспособления;
  - Репелленты;
  - Материалы, преграждающие вход.

## 4.17 Убежища вредителей

*Наличие привлекательных для вредителей убежищ внутри или вблизи предприятия усиливает риск заражения.*

### Критические требования

- 4.17.1.1 Предприятие должно **обнаруживать и устранять** на территории предприятия или за его пределами: норы, маршруты грызунов и условия, обеспечивающие для них убежище, или возможное привлечение грызунов и других вредителей.
- 4.17.1.2 Реализация эффективной программы борьбы с вредителями доказывается **отсутствием установленной активности вредителей**, а именно активности вредителей, которые определяются и контролируются в рамках программы по борьбе с вредителями.

## 5. Адекватность пререквизитных программ и программ безопасности пищевых продуктов

*Координация поддержки менеджмента, группы специалистов разных отраслей, документация, образование, профессиональной подготовки и системы мониторинга – эти аспекты обеспечивают эффективную совместную работу всех подразделений предприятия и создание качественного и безопасного продукта.*

### 5.1 Документально оформленная политика предприятия

*Предприятие подчеркивает свое обязательство производить безопасные и соответствующие официальным требованиям пищевые продукты в четко определенных и документально оформленных заявлениях.*

#### Критические требования

- 5.1.1.1 Предприятие должно иметь **политику, документально оформленную**, в которой излагаются обязательства предприятия производить безопасные и соответствующие законодательным требованиям продукты для потребителей.

#### Второстепенные требования

- 5.1.2.1 **Руководство предприятия должно утвердить / подписать** политику предприятия.  
5.1.2.2 Предприятию **регулярно сообщается** о проводимой политике.  
5.1.2.3 Руководство **регулярно пересматривают** Политику предприятия.  
5.1.2.4 Руководящий персонал и ключевые сотрудники должны пройти инструктаж для **понимания и внедрения** Политики.

### 5.2 Подотчетность

*Высшее Руководство назначает и уполномочивает квалифицированного руководителя для того, чтобы обеспечить соответствие предприятия требованиям программ, законов и нормативных актов.*

#### Критические требования

- 5.2.1.1 Руководящий персонал **отслеживает эффективность внедрения** Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов.  
5.2.1.2 Предприятие имеет **организационную структуру**, где ясно указывается, кто именно несет ответственность за обеспечение соблюдения законов и инструкций.  
5.2.1.3 У предприятия имеется письменно оформленная процедура, чтобы поддерживать Пререквизитные программы и Программы безопасности пищевых продуктов **актуальными и точными**. К важной новой информации относятся:
  - Законодательство;
  - Вопросы безопасности продуктов питания;
  - Научно-технические разработки;
  - Промышленные правила и нормы.
- 5.2.1.4 Предприятия **определяют письменные процедуры для соблюдения законодательных требований**, как указано в требованиях страны или экспортных требованиях (напр., маркировка и контроль аллергенов, регистр подлежащих регистрации продуктов питания Reportable Food Registry, акт повышения безопасности продуктов питания Food Safety Modernization Act и т. д.). Предприятие знает о программе и осознает ее роль в реализации требований.

## 5.3 Поддержка

*Руководство обеспечивает человеческие и финансовые ресурсы для поддержки Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов*

### Критические требования

- 5.3.1.1 Все подразделения, напрямую привлеченные к внедрению Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов, имеют **бюджет и рабочую силу** для своевременного и надлежащего обслуживания и приобретения инструментов, материалов, оборудования, устройств контроля, химических веществ и другое.

## 5.4 Документально оформленные процедуры

*Все Пререквизитные программы предусматривают наличие процедур. Процедуры имеют огромное значение для безопасности пищевых продуктов, так как в них указываются владельцы, действия и сроки выполнения.*

### Критические требования

- 5.4.1.1 **Процедуры устанавливают:**
- **должностные инструкции** которые определяют ответственность, связанную с обязательными требованиями и программами обеспечения безопасности пищевых продуктов;
  - **заместителей/делегатов**, которые назначены для замещения ключевого персонала при его отсутствии.
- 5.4.1.2 Письменные процедуры **доступны** персоналу предприятия.

## 5.5 Инструктаж и обучение

*Регулярный инструктаж и обучение обеспечивают надлежащее выполнение на предприятии Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов. Инструктаж и обучение проводится для всех сотрудников предприятия – от рабочих до руководящего состава.*

### Критические требования

- 5.5.1.1 Имеются **письменные процедуры** для развития и проведения инструктажа и обучения всего персонала по Пререквизитным программам и Программам безопасности пищевых продуктов.
- 5.5.1.2 **Записи о проведении инструктажа и обучении** всего персонала должны сохраняться.
- 5.5.1.3 Обучение включает в себя **установленные средства подтверждения** компетентности представленной информации (напр., тестирование, подтверждение контролера, устные ответы и т. д.).
- 5.5.1.4 Перед началом работы **новые сотрудники, временный персонал и субподрядчики** проходят инструктаж по Пререквизитным программам и Программам безопасности пищевых продуктов. Затем этот персонал контролируется на соблюдение этих правил.
- 5.5.1.5 Как минимум ежегодно или чаще, в случае необходимости, следует проводить **повторный инструктаж и обучение.**

## 5.6 Самоконтроль/внутренний аудит

*Ответственные сотрудники регулярно оценивают насколько хорошо предприятие реализует и контролирует применение Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов*

### Критические требования

- 5.6.1.1 Предприятие имеет официально созданный **Комитет по безопасности пищевых продуктов.**
- 5.6.1.2 Комитет по безопасности пищевых продуктов назначает и проводит самопроверку всего предприятия и его внешней территории минимум **1 раз в месяц.**
- 5.6.1.3 Комитет по Безопасности Пищевых Продуктов **документирует результаты** самоконтроля. К таким документам относятся:
- Выявленные замечания
  - Корректирующие действия
  - Конкретные задания
  - Фактические достижения
- 5.6.1.4 Результаты самоконтроля доводятся **до сведения персонала, ответственного** за деятельность в зоне инспекции.
- 5.6.1.5 Комитет по безопасности пищевых продуктов и ответственный персонал устанавливают **сроки выполнения** корректирующих мероприятий.
- 5.6.1.6 Результаты выполнения корректирующих мероприятий **проверяются** для обеспечения удовлетворительного результата.

### Второстепенные требования

- 5.6.2.1 Комитет по безопасности пищевых продуктов должна состоять из представителей различных **подразделений** предприятия.
- 5.6.2.2 **Последующие проверки** подтверждают, что замечания исправлены.
- 5.6.2.3 Процедуры самоконтроля включают в себя **оценку времени простоя** для обеспечения тщательной инспекции оборудования и конструкций.

## 5.7 Письменные процедуры аудита

*После разработки процедур и обучения персонала предприятие должно регулярно проверять письменно оформленные процедуры, чтобы убедиться, что они еще правомерны.*

### Критические требования

- 5.7.1.1 **Сфера действия и частота** проверок основываются на результате анализа рисков или значимости операции. Проверка должна проводиться минимум 1 раз в год и оценивать выполнение программы.
- 5.7.1.2 Проверка осуществляется **компетентными аудиторами**, которые являются независимыми в зоне предприятия, которая оценивается.
- 5.7.1.3 Аудитор **документирует результаты** проверки. К документации относятся:
- Выявленные замечания
  - Корректирующие действия
  - Конкретные задания
  - Фактические достижения.
- 5.7.1.1 Результаты самоконтроля доводятся **до сведения ответственного персонала** за проверяемую деятельность.
- 5.7.1.2 Ответственный персонал устанавливает **сроки выполнения** корректирующих действий.
- 5.7.1.3 Результаты корректирующих мероприятий **проверяются**, чтобы получить подтверждение выполнения.

## 5.8 Программа работы с жалобами клиентов

*Разработанная Программа работы с жалобами клиентов позволяет предприятию быстро реагировать на проблемы, которые волнуют потребителя. Жалобы, связанные с безопасностью продуктов питания, как например, жалобы на ухудшение качества, должны рассматриваться немедленно.*

### Критические требования

- 5.8.1.1 Предприятие имеет в наличии **письменно оформленную** Программу работы с жалобами клиентов.
- 5.8.1.2 Программа работы с жалобами клиентов включает в себя процедуры по **быстрому распространению** информации о жалобе среди ответственных департаментов для реализации Пререквизитных программ и Программ безопасности пищевых продуктов.
- 5.8.1.3 **Действия**, соответствующие серьезности и частоте жалоб, должны предприниматься быстро и эффективно.
- 5.8.1.4 Информация о жалобе используется для **реализации текущих улучшений**, чтобы избежать повторения проблемы, а также обеспечить безопасность продукции.

## 5.9 Программа по контролю за химическими веществами

*Письменная программа по контролю и управлению химическими веществами, которые используются на предприятии, описывает общий подход к идентификации, контролю закупок и использования химических веществ, не предназначенных для использования в пищевом производстве.*

### Критические требования

- 5.9.1.1 На предприятии должна быть разработана **письменная** Программа по контролю за химическими веществами, которые используются на предприятии (т. е., химическими веществами для комплексной борьбы с вредителями, технического обслуживания, санитарной обработки, гигиены персонала и лабораторий).
- 5.9.1.2 Программа **должна включать** следующие положения:
- Одобрение химического вещества
  - Полномочия на закупку
  - Контролируемое и отдельное хранение
  - Обращение с химическими веществами
  - Эtiquетирование/маркировку
  - Идентификацию того, где и как вещество должно использоваться
  - Проверку концентрации
  - Обучение и инструктаж
  - Фактическое использование
  - Контроль запасов
  - Утилизацию химических веществ
  - Утилизацию тары
  - Обработку и контроль разлива/россыпей химических веществ
  - Архивирование Сертификатов безопасности химических веществ
  - Химические вещества подрядчиков/сторонних организаций

## 5.10 Программа микробиологического контроля

*Патогенные микроорганизмы и микроорганизмы, вызывающие порчу, могут загрязнить пищевые продукты, если не соблюдаются процедуры по работе с сырьем, упаковочными материалами, продукцией незавершенного производства, готовой продукцией, а также с микробиологически-чувствительными процессами.*

### Критические требования

- 5.10.1.1 Предприятие провело оценку рисков и имеет **письменную** программу контроля микробов, которая содержит микробиологический анализ сырья, готового продукта, производства и упаковки, как предписано такой оценкой.
- 5.10.1.2 Программа микробиологического контроля включает в себя **процедуры мониторинга**, относящиеся к следующему (но не ограничиваясь этим):
- Санитарной обработке/процедур по соблюдению гигиены
  - Определение мест/источника микробиологического заражения
  - Корректирующие действия
  - Сырье
  - Готовый продукт
- 5.10.1.3 Необходимо вести **записи** лабораторных анализов и/или образцов окружающей среды, подтверждающие соответствие Программе микробиологического контроля.
- 5.10.1.4 Если на предприятии предусмотрены **лаборатории**, они не должны ставить под угрозу безопасность пищевых продуктов.
- 5.10.1.5 Контрактные лаборатории поддерживают соответствующую **аккредитацию** для выполнения текущих анализов.
- 5.10.1.6 Все продукты, **проверяемые на патогены**, задерживаются и не выпускаются в обращение, пока не будут получены результаты в отношении безопасности пищевого продукта.
- 5.10.1.7 Продукты, **которые получили положительный результат на патогены, соответственным образом перерабатываются или уничтожаются**. Сохраняется документация об утилизации этих материалов.

## 5.11 Программа по контролю аллергенов

*Программа по контролю аллергенов предназначена для предоставления/организации процедур по работе с аллергенами, с момента получения материала и до этапа дистрибуции продукта.*

### Критические требования

- 5.11.1.1 На предприятии должна быть разработана и **письменно оформлена** Программа контроля аллергенов, соответствующая местному законодательству.
- 5.11.1.2 **Программа предусматривает:**
- Идентификацию и разделение аллергенов при их хранении и обработке/использовании.
  - Предупреждение перекрестных контактов или загрязнения, с помощью таких мер, как:
    - Составление графика производства
    - Контроль повторной переработки
    - Выделение специальных производственных линий
    - Всеобъемлющие процедуры, описывающие смену производства с аллергенсодержащей на безаллергенную продукцию
    - Управление оборудованием и принадлежностями
  - Контроль маркировки продукции
  - Инструктаж и обучение по осведомленности персонала
  - Подтверждение процедур очистки оборудования, которое контактирует

- с пищевым продуктом
  - Утвержденная программа поставщиков ингредиентов и этикеток
- 5.11.1.3 Программа должна **обновляться** при изменении:
  - Ингредиенты
  - Технологических добавок
  - Поставщиков ингредиентов
  - Составы продукции
  - Процессов
  - Маркировки
- 5.11.1.4 Нужно вести **записи**, демонстрирующие соответствие Программе, и принятие корректирующих действий.

## 5.12 Программа по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики

*Программа устанавливает активные шаги по предупреждению загрязнения осколками стекла, хрупкого пластика и керамики*

### Критические требования

- 5.12.1.1 Предприятие должно иметь собственную **письменную** Программу по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики.
- 5.12.1.2 Письменная Программа по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики должна предусматривать **следующие положения**:
  - Стекло, хрупкий пластик и керамика не должны использоваться на предприятии, за исключением случаев, когда это абсолютно необходимо, или где удаление сразу не представляется возможным.
  - Стекло, хрупкий пластик и керамика не должны поступать на предприятие с личными вещами.
- 5.12.1.3 **Программа должна определять**:
  - Обращение при бое материала (включая хранящиеся материалы из стекла, хрупкого пластика или керамики);
  - Реестр/список необходимых материалов из стекла, хрупкого пластика или керамики;
  - Составленный график инспекций необходимых материалов из стекла, хрупкого пластика или керамики для проверки случайных поломок или повреждений.

## 5.13 Программа чистки/уборки

*Программа определяет график и процедуры по выполнению заданий, и имеет решающее значение для поддержания безопасной производственной среды.*

### Критические требования

- 5.13.1.1 Предприятие имеет **письменно оформленную** Программу чистки/уборки.
- 5.13.1.2 Письменная Программа чистки/уборки предусматривает следующие **графики**:
  - График генеральной уборки – для периодического выполнения
  - График бытовой уборки – для ежедневного выполнения.
- 5.13.1.3 **График генеральной уборки** распространяется на все оборудование, конструкции и территорию, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов. Данный график должен быть точным и актуальным и содержать следующую информацию:
  - Периодичность выполнения
  - Ответственный персонал

- Методы оценки после уборки включают в себя:
    - визуальный контроль
    - анализы на содержание аллергенов
    - предоперационные проверки
    - проверку с помощью АТФ тестов (аденозинтрифосфорной кислоты)
    - анализы смывов с оборудования
  - Задокументированные корректирующие действия
- 5.13.1.4 Предприятие предусматривает **письменные правила чистки/мойки** для всего оборудования, строений и территории, которые могут оказать влияние на хранение, обработку и упаковку пищевых продуктов.
- 5.13.1.5 **Процедура чистки/мойки оборудования** должна содержать следующее:
- Используемые химические вещества
  - Применяемую концентрацию химических веществ
  - Инструменты
  - Инструкции по разборке

#### Второстепенные требования

- 5.13.2.1 Задания по чистке (мойке) **разделяются** на три категории, которые должны быть включены в соответствующий график:
- Ежедневный (график бытовой уборки)
  - Периодический (график генеральных уборок)
  - Техническое обслуживание (график генеральных уборок)

### 5.14 Программа профилактического обслуживания

*Программа профилактического обслуживания устанавливает условия обслуживания строений, производственных принадлежностей и оборудования таким образом, чтобы обеспечить среду, безопасную для продуктов питания.*

#### Критические требования

- 5.14.1.1 Предприятие разрабатывает **письменную** Программу профилактического обслуживания и инструкции по выполнению работ, в которых указываются приоритеты проблем со строениями, принадлежностями и оборудованием, которые могут стать причиной ухудшения качества продукта.
- 5.14.1.2 **Программа должна включать следующее:**
- очистку после выполнения обслуживания;
  - уведомление производственного персонала, также персонала, ответственного за санитарную обработку, за соблюдением гигиены и работников отдела контроля качества в соответствующих случаях
  - учет деталей и инструментов
  - отчеты по оценке, подписанные уполномоченным персоналом
- 5.14.1.3 Подтверждающие соответствие **записи** сохраняются.

### 5.15 Программа приемки

*Программа приемки сырья гарантирует, что прибывающее сырье досматривается для предотвращения загрязнения продукта.*

#### Критические требования

- 5.15.1.1 На предприятии имеется **письменно** оформленная Программа приемки сырья.
- 5.15.1.2 Обученный персонал, с использованием необходимого оборудования, должен **проверить** все поступающие ингредиенты, упаковку и транспортные средства.

- 5.15.1.3 На предприятии разработаны и **задокументированы программы** по инспектированию поступающего сырья (ингредиентов и упаковки).
- 5.15.1.4 Процедуры для **прицепов, грузовиков и железнодорожного транспорта** предусматривают следующие этапы для оценки:
- состояние сырого материала
  - наличие признаков вредителей
  - наличие других нежелательных материалов
  - состояние прицепа или вагона.
- 5.15.1.5 Процедуры приемки **бестарных материалов** включают следующие этапы:
- наличие признаков деятельности вредителей
  - наличие других нежелательных материалов
  - визуальный осмотр отверстий, люков, шлангов и транспорта до и после поставки бестарного материала
  - сбор справок о проведении мойки или гарантий поставщика, если проверка через верхние люки невозможна
  - установка приемных фильтров и их проверка после каждой поставки
  - проверка переносных фильтров (если используются ) до и после поставки
  - неблагоприятные погодные условия
- 5.15.1.6 Порядок приемки транспортного средства предусматривает работу с **малотоннажными отправлениями (LTL)**.
- 5.15.1.7 Результаты проверки **документируются**.
- 5.15.1.8 **Задокументированные результаты** проверки включают в себя:
- дату получения
  - название перевозчика
  - номер партии
  - температуру (при необходимости)
  - объем/количество
  - неповрежденные и заверенные пломбы (если есть)
  - состояние продукта
  - состояние прицепа, грузовика или транспортного средства
- 5.15.1.9 У предприятия есть **письменно оформленные процедуры** контроля микотоксинов и сырья, в котором могут присутствовать патогенные организмы.

## 5.16 Процедура взаимодействия с инспекторами государственных и регулятивных органов

*Процедура взаимодействия с инспекторами государственных и регулятивных органов готовит предприятие к прохождению государственной инспекции, инспекции по требованию третьего лица или по требованию потребителей*

### Второстепенные требования

- 5.16.2.1 Предприятие имеет **письменную** Процедуру взаимодействия с инспекторами государственных и регулятивных органов, которая содержит:
- перечень должностных лиц, ответственных за сопровождение инспекторов
  - политику предприятия в отношении записывающих устройств и видеокамер
  - политику предприятия в отношении документации и отбора проб/образцов

## 5.17 Программа защиты пищевых продуктов

*Программа защиты пищевых продуктов предусмотрена для идентификации и снижения риска намеренного нанесения ущерба предприятию, персоналу и пищевым продуктам*

### Критические требования

- 5.17.1.1 Предприятие должно иметь документ, подтверждающий его **регистрационный номер FDA (Управление по контролю за качеством пищевых продуктов и лекарственных препаратов США)** в соответствии с **законом о биологическом терроризме**, и повторно регистрируется с частотой, установленной FDA. Данное требование действует только в том случае, если предприятие производит, перерабатывает, упаковывает, хранит и распространяет или экспортирует продукты питания для человека или животных в США.
- 5.17.1.2 Предприятие осуществляет **оценку уязвимости** и документирует результат. Оценка адекватной уязвимости может также включать:
- Управление производственными рисками (ORM);
  - Оценку угрозы и управление угрозой (TEAM);
  - CARVER + Shock
  - Внутреннюю форму оценки
  - С-ТРАТ
- 5.17.1.3 **Письменная** Программа защиты пищевых продуктов должна включать информацию, касающуюся:
- обученного координатора
  - членов группы по защите пищевых продуктов и их контактной информации
  - представителей ключевых государственных органов и их контактной информации
  - лиц первичного реагирования и их контактной информации
  - ежегодного обучения и инструктажа по Программе защиты пищевых продуктов
  - ежегодного пересмотра Программы защиты пищевых продуктов

## 5.18 Программа по прослеживаемости

*Программа по прослеживаемости позволяет быстро обнаружить подозрительное сырье, упаковочный материал, контактирующий с продуктом, перерабатываемые и готовые продукты.*

### Критические требования

- 5.18.1.1 Предприятие имеет **письменную** Программу по прослеживаемости, которая регулярно пересматривается.
- 5.18.1.2 Предприятие идентифицирует и регистрирует **номера партий для:**
- сырья
  - перерабатываемого материала
  - упаковочного материала, который контактирует с продуктом
  - продукцию незавершенного производства
  - готового продукта
  - дистрибуции заказчику, где это уместно
  - технологических добавок
- 5.18.1.3 Все готовые продукты должны **кодироваться и регистрироваться.**

## 5.19 Программа отзыва/изъятия готовой продукции

*По обнаружении подозрительного продукта Программа отзыва/изъятия готовой продукции определяет правила быстрого и контролируемого отзыва данного продукта с рынка.*

### Критические требования

- 5.19.1.1 Предприятие имеет **письменную** Программу отзыва/изъятия готовой продукции, которая регулярно пересматривается.
- 5.19.1.2 Предприятие ведет **учет дистрибуции** всех пищевых продуктов с указанием мест отправки по номеру партии.
- 5.19.1.3 Предприятие **тестирует** программу два раза в год и документирует результаты:
- фактический результат тестирования (включая тест на ингредиенты или упаковку, контактирующую с продуктом)
  - успешность проведения теста
  - время, потраченное на проведения теста.
- 5.19.1.4 Тестирование Программы отзыва/изъятия готовой продукции поддерживает отзыв отправленного продукта **до первого уровня дистрибуции** вне контроля предприятия.
- 5.19.1.5 Один из тестов должен предусматривать проверку **прослеживаемости** по ингредиенту или по упаковочному материалу, контактирующую с продуктом.
- 5.19.1.6 Письменная **Программа отзыва/изъятия готовой продукции содержит**:
- состав Команды отзыва/кризисного управления, занятой в отзыве продукции и ее контактную информацию: рабочий телефон, аварийный и номер телефона в нерабочие часы
  - роли и обязанности членов Команды отзыва/кризисного управления
  - месторасположение Программы по прослеживаемости
  - контактную информацию о представителях ключевых государственных органов для контактирования с ними в экстренных случаях
  - контактную информацию о поставщиках (включая информацию об упаковке, которая контактирует с продуктом), а также контакты потребителей для контактирования с ними в экстренных случаях
  - образцы письменных уведомлений об отзыве/изъятии продукции.

## 5.20 Программа по управлению несоответствующей продукцией

*Программа по управлению несоответствующей продукцией устанавливает инструкции по изолированию, расследованию сырья, извлечению сырья, упаковочными материалами, продукцией незавершенного производства и готовой продукцией, которая не соответствует требованиям пищевой безопасности.*

### Критические требования

- 5.20.1.1 Предприятие имеет **письменную** Программу по управлению несоответствующей продукцией.
- 5.20.1.2 **Программа предусматривает**:
- расследование случаев выявления несоответствий, и есть ли риск безопасности пищевых продуктов
  - срочные корректирующие действия, основанные на серьезности возникших рисков
  - документирование принятых мер
  - обработку и утилизацию в соответствии с характером проблемы и/или конкретными требованиями потребителя

- 5.20.1.3 Действия, производимые с несоответствующей продукцией, или избавление от несоответствующей продукции должны быть **прослеживаемы** для отзыва или изъятия

#### Второстепенные требования

- 5.20.2.1 **Действия, производимые с несоответствующей продукцией**, включают:
- отбраковку
  - принятие с ограничениями
  - переборку
- 5.20.2.2 Предприятие **документирует** поврежденные или уничтоженные материалы, а также регулирует запасы по мере необходимости.

### 5.21 Программа одобрения поставщиков

*На основании Программы одобрения поставщиков предприятие оценивает поставщиков товаров и услуг, которые могут повлиять на безопасность продуктов.*

#### Критические требования

- 5.21.1.1 Предприятие имеет **письменную** Программу одобрения поставщиков.
- 5.21.1.2 **Программа предусматривает:**
- ведение актуального и точного списка одобренных и не одобренных поставщиков
  - оценку, выбор и последующую оценку деятельности одобренных поставщиков
  - действия, которые необходимы в случае, когда инспекция или мониторинг не осуществлялись (исключительные случаи)
  - стандарты выполнения и критерии первоначальной и последующих оценок.
- 5.21.1.3 **Методы и частота** наблюдения за производительностью поставщика основаны на риске по отношению к предприятию.
- 5.21.1.4 **Лаборатории**, используемые для анализа, независимо аккредитованы компетентным органом. Лаборатории могут быть как внутренними, так и внешними.
- 5.21.1.5 Предприятия, которые производят или поставляют продукты в США, включают **проверку иностранных поставщиков и требования к импорту** в качестве части программы утверждения.

#### Второстепенные требования

- 5.21.2.1 **Контроль работы поставщиков** может включать:
- внутренние проверки
  - сторонние аудиты
  - сертификаты анализа (COA)
  - инспектирование поставщиков
  - оценка программ HACCP
  - информация о безопасности продукции
  - законодательные требования.

## 5.22 Программа спецификаций

*Программа спецификаций определяет требования к безопасности для сырья, упаковочного материала контактирующего с продуктом, технологических добавок, продукции незавершенного производства и готовых продуктов.*

### Критические требования

- 5.22.1.1 Предприятие имеет **письменные спецификации** для сырья, упаковочного материала контактирующего с продуктом, технологических добавок, продукции незавершенного производства и готовых продуктов.
- 5.22.1.2 Спецификации и инструкции включают в себя достаточную и **точную информацию** о:
- соответствии законодательству
  - договорах между сторонами
  - определенной частоте пересмотра
- 5.22.1.3 **Документация** от поставщиков утверждает, что материалы в мешках, пакетах или коробках были просеяны, а жидкие ингредиенты были профильтрованы перед упаковкой. В случае, если просеивание или фильтрация не являются соответствующим или признанным способом контроля инородных материалов для продукта, поставщик предоставляет документацию, в которой указывается используемый метод контроля инородных материалов.

## 5.23 Гарантийные письма или сертификаты

*Гарантийные письма или сертификаты представляют собой гарантии и доказательства соответствия нормативным требованиям. Эта документация обеспечивает безопасность получаемых материалов и отправленного готового продукта.*

### Критические требования

- 5.23.1.1 Гарантийные письма или сертификаты должны **сопровождаться**:
- заявлением о соблюдении нормативных требований
  - документами о проверке и сертификатами, подтверждающими соответствие
- 5.23.1.2 Полученная сельскохозяйственная продукция (напр., фрукты, овощи, травы и т. д.) содержит информацию о местоположении плодового и дате сбора в качестве части процесса сертификации.

### Второстепенные требования

- 5.23.1.3 Гарантийные письма или сертификаты являются подтверждением соблюдения требований по **Пороговой дозе вещества (DALS)** в сырье, упаковке и готовом продукте (только для США).

## 5.24 Программа производства с высокой степенью риска

*Программа производства с высокой степенью риска предусматривает письменный подход к документированию данных и применению процедур при изменении параметров процесса обработки. Данная программа обеспечивает соблюдение безопасного режима работы с продуктами питания, требующими термической обработки с целью уничтожения патогенов (kill step). Примеры (включая, но не ограничиваясь ими): приготовленные мясные продукты, пастеризованные продукты, термическая обработка, обжаренные орехи, заквашенные продукты и т. д).*

## Критические требования

- 5.24.1.1 Предприятие должно иметь **письменную** Программу производства с высокой степенью риска.
- 5.24.1.2 Предприятие ведет и сохраняет **производственные записи**.
- 5.24.1.3 Записи **разборчивы**, подлинны, в хорошем состоянии и содержат всю необходимую информацию в соответствии с требованиями законодательства.
- 5.24.1.4 Предприятие разработало процедуры по сбору, пересмотру, ведению, **хранению и поиску** отчетов.
- 5.24.1.5 Предприятие **хранит** документацию на протяжении соответствующего времени.
- 5.24.1.6 Только **квалифицированный персонал**, который несет ответственность за реализацию программы, имеет право на:
- внесение изменений в записи
  - корректирующие действия
  - проверку выполнения корректирующих действий
- 5.24.1.7 Процедуры **разборчивы, недвусмысленны и достаточно подробны**, чтобы персонал смог сопоставить такие процедуры с соответствующим процессом.
- 5.24.1.8 Текущие и точные, санкционированные версии Программы **доступны для персонала**.
- 5.24.1.9 При внесении **изменений** в рецептуру продукта, методы обработки, оборудование или упаковку необходимо принять следующие меры для обеспечения безопасности продукта:
- заново определить характеристики процесса
  - проверить данные о продукте
  - обосновать причины изменений или поправок в документации, имеющие решающее значение для безопасности продукции.
- 5.24.1.10 Процедуры **обеспечивают следующее**:
- Используемые процессы и оборудование позволяют производить последовательно безопасный продукт с требуемыми характеристиками.
  - Охват всех процессов, критических для безопасности продукции.
- 5.24.1.11 В случае неполадок оборудования или **отклонения** от процесса, процедуры помогают установить статус продовольственной безопасности продукта до его отпуска.
- 5.24.1.12 Письменные процедуры имеются в наличии на случай необходимости расследования **несоответствия** стандартам, спецификациям и процедурам, имеющим решающее значение для безопасности продукта и законности.
- 5.24.1.13 **Документация о корректирующих действиях**:
- своевременно ведется для предотвращения дальнейших случаев
  - утверждается персоналом с определенной ответственностью и подотчетностью за деятельность
  - предоставляет возможность проверить выполнение корректирующих действий
  - документация ведется ответственным лицом, ответственным и подотчетным за завершение.
- 5.24.1.14 Когда предприятие берет на себя или заключает субдоговор по проведению **анализа**, то процедуры предполагают:
- применение надлежащих процедур и оборудования
  - обеспечение надежности результатов и тестов
  - использование услуг квалифицированного и/или обученного персонала.
- 5.24.1.15 Документация о **подтверждении этапа микробиологической очистки** (kill step) имеется и демонстрирует эффективность процесса.

- 5.24.1.16 Предприятие имеет процедуру подтверждения, что **устаревшая документация** удалена и в соответствующем случае заменена обновленной версией.

## 5.25 Программа НАССР

*Программа НАССР оценивает биологические, химические и физические риски, связанные с сырьем и технологическим процессом производства продукта или категории продуктов.*

*Программа НАССР включает в себя анализ рисков, который обычно оценивает риск, определяя серьезность опасности и вероятность ее появления. Цель НАССР – предотвратить, устранить или снизить угрозы до приемлемого уровня.*

### Критические требования

- 5.25.1.1 Специальные **Пререквизитные программы** имеются в наличии и функционируют:
- Надлежащая производственная практика (GMP)
  - Политика в отношении персонала
  - Обращение с жалобами клиентов
  - Управление химическими веществами
  - Процедуры чистки
  - Профилактическое обслуживание
  - Транспортировка и хранение
  - Интегрированная программа по борьбе с вредителями
  - Приемка ингредиентов
  - Прослеживаемость
  - Отзыв/изъятие
  - Контроль аллергенов
  - Одобрение поставщиков
- 5.25.1.2 Предприятие имеет в наличии **письменную** программу НАССР, подписанную высшим руководством.
- 5.25.1.3 На предприятии определена **группа НАССР**, которая состоит из сотрудников разных подразделений. Группа имеет следующие характеристики:
- члены группы прошли обучение
  - координатор НАССР имеет документальное подтверждение обучения НАССР
- 5.25.1.4 Предприятие имеет в наличии установленные **параметры готовой продукции** для каждого типа производимого продукта.
- 5.25.1.5 Предприятие разработало **технологическую блок-схему** для каждого типа производимого продукта.
- 5.25.1.6 Предприятие соблюдает **семь принципов НАССР**:
1. Предприятие **провело и задокументировало анализ опасностей** для каждого вида сырья и этапа процесса. В случае, если предприятие производит или экспортирует товары в США или другие страны с соответствующими нормативными актами, будут оценены нормативные требования (FDA) для основанных на рисках предупредительных мер анализа опасностей (HARPC) с учетом определенных категорий опасностей или установленных государством требований.
  2. На основании анализа рисков были определены **Критические Контрольные Точки (ККТ/ССР)**, и описаны процедуры контроля опасных факторов.
  3. **Предельные значения** критических контрольных точек (ККТ/ССР) установлены научным способом и зарегистрированы.

4. Предприятие разработало процедуры **Мониторинга** программы НАССР, которые включают в себя идентификацию периодичности деятельности и ответственных лиц.
  5. Предприятие разработало инструкции на случай **Отклонения** от программы НАССР, к которым относится идентификация краткосрочных и долгосрочных корректирующих действий.
  6. Предприятие разработало процедуры для **Проверки** программы НАССР, которые включают в себя идентификацию периодичности проведения установленной деятельности и ответственных лиц.
  7. У предприятия есть разборчивые **записи** о мониторинге, отклонениях и проверках.
- 5.25.1.7 Предприятие проводит и документирует **инструктажи** по программе НАССР. Цели инструктажей:
- ответственность руководства
  - осведомленность неуправленческого персонала
  - специальные процедуры для персонала, работающего на назначенных критических контрольных точках (ККТ/ССР).
- 5.25.1.8 Критические контрольные точки **контролируются и наблюдаются** в рамках генерального плана НАССР.
- 5.25.1.9 Предприятие проводит **пересмотр** программы НАССР ежегодно, или по мере появления изменений:
- записи есть в наличии
  - документы хранятся на протяжении одного года или на протяжении срока, равного двум срокам хранения продукта (в зависимости от того, что дольше), или как определено нормативными требованиями
- 5.25.1.10 Предприятия, которые должны соблюдать **нормативный НАССР**, соответствуют установленным требованиям.

## 5.26 Специализированное тестирование

*Требования к специализированному тестированию, установленные государством, реализуются и соблюдаются.*

### Критические требования

- 5.26.1.1 Предприятие имеет установленную и реализованную **программу тестирования** для соблюдения государственных требований, где это применимо.
- 5.26.1.2 **Где это требуется государством**, предприятие сохраняет актуальные записи о тестировании сырья, которые могут включать в себя, но не ограничиваясь этим:
- остатки пестицидов;
  - генетически модифицированные организмы (ГМО);
  - тяжелые металлы;
  - радиоактивность;
  - аллергены;
  - микотоксины.

## 5.27 Процедуры выпуска

*Процедуры выпуска позволяют убедиться, что материалы проверены на предмет определенных опасностей в отношении безопасности продуктов питания перед выпуском на предприятие или отправкой клиенту.*

### Критические требования

- 5.27.1.1 Предприятие соблюдает **процедуры выпуска**.
- 5.27.1.2 Продукты не выпускаются в обращение, **пока не будут соблюдены все процедуры выпуска**.
- 5.27.1.3 Сырье, полуфабрикаты и/или готовые продукты выпускаются в обращение **лишь уполномоченным персоналом**.

## 5.28 Проектные стандарты

*Проектные стандарты конструкций и оборудования обеспечивают целостный подход к проектам, ремонтам, модификациям и покупкам и учитывают обязательные требования и программы обеспечения безопасности пищевых продуктов.*

### Критические требования

- 5.28.1.1 Предприятие имеет **проектные стандарты**, применимые ко всем проектам конструкций и оборудования, ремонтам, модификациям и покупкам для снижения возможности загрязнения и заражения вредителями, а также облегчения очистки.

## 5.29 Качество воды

*Вода, водные источники и стратегии управления водой обеспечивают чистую воду, которая безопасна для вступающих в контакт с пищевыми продуктами операций.*

### Критические требования

- 5.29.1.1 Снабжение водой предприятия **соответствует нормативным требованиям**.
- 5.29.1.2 Предприятие снабжается безопасной и/или **пригодной для питья водой** из утвержденного источника.
- 5.29.1.3 **Документация** с результатами проверки воды имеется в файле.
- 5.29.1.4 **Вода, пар и лед**, которые касаются продуктов питания, а также поверхности, вступающие в контакт с пищевыми продуктами, постоянно проверяются на предмет отсутствия рисков в отношении безопасности продукта.
- 5.29.1.5 **Регулярные проверки** позволяют убедиться, что устройства предотвращения обратного засасывания и обратного потока работают исправно. Результаты документируются.
- 5.29.1.6 **Химические вещества для очистки воды**, используемые в паре или воде, которые вступают в прямой или косвенный контакт с продуктами питания, утверждены для соприкосновения с продуктами питания.
- 5.29.1.7 Химические вещества для очистки воды используются согласно **указаниям на этикетке**. Результаты процедур проверки и подтверждения концентрации документируются.
- 5.29.1.8 **Устройства предотвращения обратного засасывания и обратного потока** указаны в программе профилактического технического обслуживания.
- 5.29.1.9 Регулярно отбираются **образцы воды** из подземных источников и поверхностных водоемов согласно местным стандартам управления здравоохранения и государственным требованиям.

# Приложение А – Документы, которые должны быть готовы для проверки

Ниже приводится перечень документации, которую инспектор может потребовать предъявить во время проведения инспекции. Документация указана по каждой категории Стандарта. Для предприятия будет удобнее собрать данную документацию заранее, распечатать ее или собрать в электронном виде в одном из файлов.

## 1. Операционные Методы и Политика в отношении Персонала

- 1.1 **Отбраковка Поставок**
  - Записи контроля температуры
  - Регистрация непринятых грузов
- 1.2 **Практика Хранения**
  - Процедуры проведения чистки, инспекции и мониторинга вредителей
- 1.3 **Условия Хранения**
  - Процедуры обращения с упаковкой, требующей особых условий складирования (погрузки-выгрузки)
  - Документация, в которой зарегистрированы несоответствия условий складирования (погрузки-выгрузки), а также проведенные корректирующие действия.
- 1.6 **Отведенные Места для Повторной Переработки**
  - Записи, демонстрирующие процессы разрушения и чистки (мойки).
- 1.7 **Процедуры Передачи Продукции на Дальнейшие Операции**
  - Процедуры передачи продукции на дальнейшие операции
  - Записи соответствия данной процедуре
- 1.10 **Процедуры Отбора Образцов**
  - Процедуры отбора образцов
- 1.11 **Технологические Добавки**
  - Документация, подтверждающая использование технологических добавок на пищевых предприятиях
- 1.12 **Перемещение Сырья**
  - Процедуры по перемещению пищевых материалов, а также выполнения с ними погрузочно-разгрузочных работ и других складских операций.
- 1.13 **Просеивание Сырья**
  - Записи о проведении еженедельных инспекций сетчатых фильтров
  - Записи проведения ежедневного контроля отбракованных материалов (отходов с фильтра), выявленных неполадках, а также проведенные корректирующие действия
  - Документы поставщика (СОА или LOG), подтверждающие, что содержимое поступивших мешков (коробок) было просеяно перед их упаковкой и отправкой
- 1.14 **Ингредиенты, Поступающие Наливом**
  - Записи о проверке фильтров, отбракованных материалах и проведенных корректирующих действиях
- 1.15 **Устройства Обнаружения Посторонних Предметов**
  - Процедуры по эксплуатации, мониторингу и испытанию устройств обнаружения посторонних предметов
  - Записи о проведенных тестированиях, корректирующих действиях
  - Документация по расследованиям отбракованных материалов и проведенным корректирующим действиям

- 1.25 **Одноразовые Банки, Бутылки и Жесткая Упаковка**
  - Записи проведения предупредительного обслуживания систем фильтрации воздуха/воды
- 1.26 **Транспортировка Готовой Продукции**
  - Записи дистрибуции
  - Записи контроля температуры скоропортящихся продуктов перед загрузкой
  - Записи контроля температуры предварительно охлажденных транспортных средств для температуро чувствительных материалов
  - Порядок действий в случае нарушений при транспортировке
  - Документацию о проверке транспортного средства (перед загрузкой)
  - Документация о пломбировании (регистрация номеров пломб)
- 1.27 **Приспособления (устройства) для Мытья Рук**
  - Записи верификации (проверки) концентрации дезинфицирующих средств для гарантии результативности процесса дезинфекции рук.
- 1.31 **Процедуры Управления Спецдеждой в Зонах Высокого Риска**
  - Требования к спецдежде, которые визуально отличают ее от спецдежды работников производственных зон.
- 1.32 **Личные Вещи и Украшения**
  - Программа в отношении Персонала
- 1.33 **Состояние Здоровья**
  - Личные медицинские книжки работников
  - Документация по тестированию металлодетекторов
- 1.35 **Очистка Банок Многоразового Использования, Бутылок и Жесткой Упаковки**
  - Записи по тестированию остатков химических веществ
  - Программы Профилактического Обслуживания механических моечных машин
  - Записи контроля температуры раствора щелочи в механической моечной машине
  - Записи проведения мойки с использованием механической моечной машины
- 1.37 **Бой Стеклой Тары**
  - Порядок действий в случае разбиения стекла на разных производственных участках
  - Записи, подтверждающие соблюдение процедуры по действиям в случае возникновения боя стекла.
- 1.39 **Подготовка Воды**
  - Записи, демонстрирующие эффективность водоподготовки
  - Записи по контролю остаточного содержания хлора
- 1.40 **Пастеризованные Напитки**
  - Записи верификации (проверки) режимов пастеризации
  - Записи регистрации режимов стерилизации
- 1.41 **Непастеризованные Напитки**
  - Методы уменьшения микроорганизмов
  - Записи, подтверждающие эффективное уменьшение количества м/о

## 2. Обслуживание Оборудования в контексте Обеспечения Безопасности Пищевых Продуктов

- 2.7 **Контроль Изделий из Стекла, Хрупкого Пластика и Керамики**
  - Программа по Обращению с Изделиями из Стекла, Хрупкого Пластика и Керамики
- 2.8 **Оборудование для Обработки Воздуха**
  - Графики проведения предупредительного обслуживания фенов, вентиляторов, фильтров, системы приточно-вытяжной вентиляции
- 2.11 **Смазочные Материалы**
  - Доказательства, что смазочные материалы могут применяться для оборудования пищевых предприятий
- 2.13 **Стандарты Конструкции**
  - Стандарты конструкций для осуществления ремонта или модификации несущих конструкций зданий
- 2.15 **Материалы для Временного Ремонта**
  - Процедуры временного ремонта
  - Наряды и запросы на выполнение ремонтных работ
- 2.17 **Устройства для Измерения Температуры**
  - Записи о деятельности, связанной с регистрацией температуры
  - Записи соблюдения национальных стандартов по калибровк устройств измерения температуры
- 2.19 **Оборудование для Транспортировки**
  - Графики профилактического обслуживания и мойки транспортного оборудования
- 2.21 **Качество Воды**
  - Записи по контролю устройств, предотвращающих обратный поток
  - Результаты тестирования проб воды или документы, подтверждающие, что вода соответствует стандартам питьевой воды
  - Доказательства, что химические вещества, используемые на котельной, являются одобренными для контакта с пищевыми продуктами
  - График проведения предупредительного обслуживания устройств,предупреждающих обратное сифонирование и обратный поток
  - Записи верификации концентраций химических веществ, используемых в процессе водоподготовки
- 2.24 **Контроль Аммиака**
  - Процедуры по идентификации и предотвращению протечек аммиака
  - Записи по проведению инспекций и корректирующим действиям
- 2.25 **Сжатые Ингредиентные Газы**
  - Записи по инспекции и замене фильтров

## 3. Практика Чистки

- 3.2 **Моющие и Дезинфицирующие Средства для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами**
  - Документация, подтверждающая применение моющих и дезинфицирующих средств на предприятиях пищевой промышленности
  - Документация по верификаци (проверке) ополаскивания
  - Записи тестирования концентраций химических веществ
  - Процедуры верификации концентрации химических веществ
- 3.3 **Оборудование и Инструменты**
  - Документация по цветовой кодировке или другим классификациям

- 3.4 **Повседневная (Бытовая) Уборка**
  - Документация о назначении заданий по чистке и график проведения
- 3.5 **Периодическая (Генеральная) Уборка**
  - Документация о назначении заданий глубокой чистке и график проведения
- 3.7 **Чистка поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами**
  - Документация о назначении заданий по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, и графики проведения
- 3.9 **Система Безразборной Мойки (CIP)**
  - Минимальное время/ температура и скорость потока установлены и документируются
  - Концентрация химических веществ документируется
  - Графики и регистрационные данные о CIP-мойке • Записи обучения операторов CIP

#### 4. Интегрированная Борьба с Вредителями по борьбе с вредителями

- 4.1 **Программа по Борьбе с Вредителями**
  - Программа по Борьбе с Вредителями
  - Перечень обязанностей внутренних исполнителей и специалистов специализированного предприятия
- 4.2 **Оценка Состояния Предприятия**
  - Документация о ежегодной проверке предприятия
  - Документация о корректирующих мероприятиях
- 4.4 **Заклученные Договора**
  - Заклученные договора, предполагающие выполнения требований, изложенных в пункте 4.4.1.1 Сводных Стандартов компании AIB International.
- 4.5 **Сертификаты и Компетенция**
  - Копия сертификата или регистрационного документа для специалиста, выполняющего мероприятия по борьбе с вредителями
  - Копия лицензии компании, предоставляющей услуги по борьбе с вредителями
  - Копия действующего страхового свидетельства
  - Документы, подтверждающие, что исполнители были обучены:
    - Надлежащей производственной практике
    - Комплексным методам борьбы с вредителями
    - Документы, подтверждающие квалификацию (выданные признанной организацией)
- 4.6 **Документация по Пестицидам**
  - MSDS, образцы этикеток
- 4.7 **Документация по Применению Пестицидов**
  - Документы, в которых регистрируется применение пестицидов, в соответствии с требованиями, изложенными в пункте 4.7.1.1 Сводных Стандартов компании AIB International.
  - Записи номера партии использованных пестицидов или номера свидетельства о регистрации лица, которое их использовало
- 4.8 **Контроль Использования Пестицидов.**
  - Записи об утверждении пестицидов уполномоченным персоналом предприятия
  - Учет запасов пестицидов
- 4.9 **Анализ Тенденций**
  - Записи, относящиеся к деятельности по борьбе с вредителями
  - Записи, описывающие текущий уровень активности вредителей
  - Журнал наличия вредителей (если ведется)

- Ежеквартальные письменные отчеты о поиске вредителей (если предусмотрены)
- Документированные корректирующие действия
- 4.10 **Документация по Устройствам Мониторинга**
  - Определение необходимости в установке устройств мониторинга
  - Карта предприятия с указанием мест установки устройств мониторинга, используемых для обнаружения насекомых и грызунов
  - Отдельная карта предприятия с указанием мест временной установки устройств мониторинга вредителей
  - Записи о проведении обслуживания таких устройств
- 4.13 **Световые Ловушки для Насекомых**
  - Записи об обслуживании световых ловушек
  - Документация с указанием типов насекомых, отловленных световыми ловушками
- 4.14 **Феромонные Ловушки**
  - Документация о типах насекомых, найденных в феромонных ловушках

## 5. Адекватность Пререквизитных Программ и Программ Безопасности Пищевых Продуктов

- 5.1 **Документированная Политика**
  - Политика предприятия, в которой содержится обязательство производить безопасную и соответствующую законодательству продукцию
- 5.2 **Ответственность**
  - Текущая организационная структура
  - Процедура по актуализации и изменению Пререквизитных Программ и Программ Безопасности Пищевых Продуктов
- 5.3 **Документированные Процедуры**
  - Письменные процедуры, которые устанавливают поэтапные процессы
  - Должностные инструкции
  - Инструкции для заместителей
- 5.4 **Инструктаж и Обучение**
  - Изложенный в письменной форме порядок разработки и проведения предварительного обучения персонала и обучения основам безопасности пищевых продуктов
  - Выходные критерии обучения, требования к компетентности для подтверждения понимания полученной информации
- 5.5 **Инструктаж и Обучение –**
  - Изложенный в письменной форме порядок разработки и проведения предварительного обучения персонала и обучения основам безопасности пищевых продуктов
  - Выходные критерии обучения, требования к компетентности для подтверждения понимания полученной информации
- 5.6 **Самоконтроль**
  - Результаты самоконтроля и корректирующие мероприятия
- 5.7 **Аудиты Процедур**
  - Результаты проведенных аудитов и корректирующие действия
- 5.8 **Программа Обработки Жалоб Клиентов**
  - Программа по обработке жалоб клиентов
  - Порядок быстрого расследования жалоб
- 5.9 **Программа по Управлению Химическими Веществами**
  - Программа по управлению химическими веществами
  - Порядок выполнения требований, изложенных в пункте 5.9.1.2 Сводных Стандартов AIB International

- 5.10 **Программа Микробиологического Контроля**
  - Программа микробиологического контроля
  - Записи проведения лабораторных анализов и/или результаты тестирования на предмет воздействия на окружающую среду и соответствия нормативным требованиям
  - Документация о тестировании и корректирующих действиях – как указано в пункте 5.10.2.1
- 5.11 **Программа по Контролю Аллергенов**
  - Программа по контролю аллергенов.
  - Порядок соблюдение требований пункта 5.11.1.2 Сводных Стандартов AIB International
  - Регистрация обновления программы, подтверждающая соответствие и принятие корректирующих мероприятий
- 5.12 **Программа по Обращению с Изделиями из Стекла, Хрупкого Пластика и Керамики**
  - Программа по обращению с изделиями из стекла, хрупкого пластика и керамики.
  - Правила обращения с предметами из стекла, хрупкого пластика и керамики, если они принадлежат к личным вещам
  - Порядок действий при бое стекла, хрупкого пластика и керамики
  - Перечень изделий из стекла, хрупкого пластика и керамики
- 5.13 **Программа Чистки**
  - Программа Чистки
  - Комплексный график очистки
  - График мойки бытовых помещений
  - Порядок мойки и очистки оборудования, строений и территории
- 5.14 **Программа Профилактического Обслуживания**
  - Программа профилактического обслуживания. - Система обработки заказов
  - Порядок:
    - мойки после обслуживания
    - уведомления производственного, санитарного персонала и персонала отдела контроля качества
    - сверки деталей и инструментов
    - оценки
  - Регистрация выполнения
- 5.15 **Программа Приемки**
  - Программа приемки
  - Порядок приемки материала, доставленного тягачом с прицепом, грузовиком или ж/д транспортом
  - Порядок приемки материалов, поставляемых наливом
  - Порядок приемки малотоннажных отправок
  - Документирование результатов проверки
  - Порядок приемки сырья с подозрением на наличие микотоксинов и патогенных веществ
- 5.16 **Процедура Взаимодействия с Инспекторами Государственных и Регулятивных Органов**
  - Процедуры взаимодействия с инспекторами государственных и регулятивных органов
- 5.17 **Программа Защиты Пищевых Продуктов**
  - Регистрация в Управлении по Санитарному Надзору за Качеством Пищевых Продуктов и Медикаментов в соответствии с законом о биологическом терроризме – при необходимости
  - Оценка уязвимости

- Программа защиты пищевых продуктов
- 5.18 **Программа Прослеживаемости**
- Программа прослеживаемости
  - Записи о номерах партий сырья, повторно переработанной несоответствующей продукции, ингредиентов, продукции незавершенного производства, готовых продуктов, технологических добавок, упаковки, контактирующей с продуктом и т.д.
  - Записи о кодировке готового продукта.
- 5.19 **Программа Отзыва/Изъятия Готовой Продукции**
- Программа отзыва/изъятия
  - Записи о дистрибуции, с разбивкой по номерам партий
  - Записи о проведении тренировочных занятий по отзыву.
- 5.20 **Процедура по Управлению Несоответствующей Продукцией**
- Процедура по управлению несоответствующей продукцией
  - Порядок расследования случаев возникновения несоответствий, проведение корректирующих действий, переборки и утилизации
  - Записи по отзыву
  - Учет несоответствующей, утилизированной продукции
- 5.21 **Программа Одобрения Поставщиков**
- Программа одобрения поставщиков
  - Порядок реализации (процедуры) программы одобрения поставщиков
  - Регистрация мониторинга деятельности поставщиков (записи)
  - Документация о методах и частоте проведения мониторинга поставщиков
  - Аккредитация независимой лаборатории (если используется)
- 5.22 **Спецификации**
- Письменные спецификации сырья, упаковки, технологических добавок, продукции незавершенного производства, готового продукта
- 5.23 **Гарантийные Письма или Сертификаты**
- Гарантийные письма или сертификаты
  - Записи о получении фруктов с указанием расположения производителя и дату сбора
- 5.24 **Программа Производства с Высокой Степенью Риска**
- Программа производства с высокой степенью риска
  - Документация о производстве (записи)
  - Процедура по сбору (накоплению), пересмотру, ведению, хранению и восстановлению протоколов (записей)
  - Документы, на основании которых квалифицированный персонал осуществляет деятельность, связанную с внесением изменений, проведением корректирующих мероприятий и проверки
  - Порядок действий при внесении изменений в рецептуры, технологию, оборудование или упаковку
  - Порядок действий при неполадках оборудования или отклонениях от процесса
  - Порядок выполнения анализов или заключения договоров со специализированной лабораторией о выполнении анализов
  - Порядок аннулирования и замены пропавшей документации
- 5.25 **Программа НАССР**
- Прериквизитные Программы к НАССР
  - Утвержденная Программа НАССР
  - Спецификации готовых продуктов
  - Принципиальные технологические схемы
  - Анализ опасных факторов

- Записи мониторинга реализации программы
- План НАССР
- Записи об обучении
- Записи ежегодного пересмотра программы
- Хранение документации соответствует требованиям АИБ или законодательства
- Записи демонстрируют, что предприятие соответствует требованиям программы НАССР

5.26 **Специальные Исследования**

- Программа тестирования на предмет соответствия государственным требованиям
- Документация о проверке сырья на предмет остаточного содержания пестицидов, ГМО, тяжелых металлов и радиоактивных элементов

## Приложение В — процесс разрешения конфликтов

При возникновении вопросов о проведении инспекции или подсчете баллов:

1. Обратитесь к сотруднику поддержки компании AIB International:
  - Северная Америка + 1-785-537-4750 или 1-800-633-5137
  - Латинская Америка + 52-442-135-0912
  - Япония + 81-03-5659-5081
  - Европа + 44 1372 360-553
2. Сотрудник поддержки компании AIB International откроет форму отслеживания жалобы клиента.
3. Отчет об инспекции в соответствующем случае будет заморожен.
4. Форму отправят по электронной почте вместе с копией рассматриваемого отчета об инспекции (если это применимо) ответственному региональному директору или управляющему.
5. Региональный директор или управляющий свяжется с клиентом для получения дальнейших сведений:
  - Эти сведения будут использоваться для расследования дела.
  - С инспектором или сотрудником компании, затронутым в жалобе, свяжутся для получения информации от него.
6. Если жалоба касается отчета об инспекции, его могут отправить на проверку вслепую:
  - Количество баллов по категориям, общее количество баллов и имя инспектора будут удалены из исходного отчета об инспекции.
  - Пять независимых сторон проведут беспристрастную проверку отчета без какого-либо воздействия со стороны.
  - Общее мнение опросит директор или управляющий.
7. Директор или управляющий свяжется с предприятием для обсуждения итоговых результатов проверки:
  - баллов было изменено, директор или управляющий:
    - ◇ Предложит администрации компании AIB International внести соответствующую поправку.
    - ◇ Составит письмо с извинениями перед клиентом.
    - ◇ Свяжется с соответствующим инспектором, чтобы предотвратить повторное расхождение в баллах в будущем.
    - ◇ Повторно составит отчет об инспекции.
  - Если количество баллов останется прежним, директор или управляющий:
    - ◇ Свяжется с клиентом и объяснит, почему количество баллов оправдано согласно сводным стандартам компании AIB International.

## Приложение I – Терминология

- 21 CFR 110** – Кодекс Федеральных Нормативов США; Глава 21, Часть 110. Надлежащая Производственная Практика: Производство, Упаковка или Хранение Человеческой Пищи.
- 21 CFR 110** – это базовые положения США в отношении безопасности пищевых продуктов, созданные на основании Федерального Закона о Пищевых Продуктах, Лекарственных Препаратах и Косметических Средствах.
- Приемка с Ограничением** — продукт, не соответствующий требованиям, принимается при условии ограничения области применения.
- Тестирование на наличие аденозинтрифосфорной кислоты (АТФ)** – АТФ содержится во всех живых организмах, растениях, бактериях, дрожжевых и плесневых клетках. Она также встречается в пищевых продуктах и микробных соединениях. Тестирование на наличие АТФ предусматривает использование биологической люминесценции для выявления остатков АТФ на поверхности после очистки для отбраковки продукта, который может вызвать микробиологическое заражение на поверхностях, контактирующих с пищевым продуктом.
- Фальсификация** – снижение качества путем добавления чуждых, несоответствующих или некачественных ингредиентов.
- Оборудование для Обработки Воздуха (Вентиляционная Система)** - оборудование, которое нормализует внешний воздух, и подает его в здание для устранения отрицательного давления и создания положительного эксплуатационного давления в здании.
- Воздушный Всасывающий Канал** – воздуховод, который принимает воздух изнутри здания и подает его на главную воздухоподготовительную установку или вентиляционную систему.
- Асептический** – не содержащий патогенных микроорганизмов.
- Асептическое Фасование** – процесс, в ходе которого пищевые продукты и упаковка стерилизуются по отдельности, а затем объединяются и запечатываются в стерилизованной атмосфере.
- Аудит** – систематическая оценка документации предприятия пищевой промышленности с целью установления того, были ли достигнуты запланированные результаты.
- Аудитор** - лицо, которое проводит аудит.
- Авицид** – пестицид, используемый для борьбы с птицами.
- Предприятие, Производящие Напитки** – любое предприятие, которое производит, перерабатывает, разливает или хранит напитки, предназначенные для потребления человеком.
- Биологическая люминесценция** – излучение видимого света живыми организмами, такими, как светлячки, рыбы, грибы, бактерии и прочие.
- Закон о Биологическом Терроризме (2002)** – закон США, который требует обеспечивать защиту национальной цепочки продовольственных поставок от намеренного заражения.
- Хрупкий Пластик** – пластик, не содержащий поликарбоната, например, акриловые разновидности пластика или Плексиглас.
- Переходящие Продукты** – продукты, производство которых переносится с одного этапа серийного производства на следующий.
- CARVER+Shock** – программное обеспечение, предназначенное для определения приоритета выбранной цели, разработанное на основе версии, используемой военными (CARVER), которое применяется в пищевой промышленности. Оно позволяет

пользователю мыслить как атакующий, который определяет наиболее привлекательные цели для атаки. CARVER – это аббревиатура, в которой зашифрованы 6 характеристик, используемых для оценки цели атаки: Критичность, Доступность, Возможность Восстановления, Действие и Узнаваемость. Седьмая характеристика, Shock (Шок) была добавлена позднее, для оценки последствий атаки для здоровья, экономики, а также психологического влияния в контексте пищевой промышленности.

**Поддон-Ловушка (Улавливающий Поддон)** – мелкий или открытый контейнер, расположенный подредуктором, предназначенный для сбора протекающих технических жидкостей и предотвращения загрязнения продукции.

**Безразборная Мойка (CIP-мойка)** – удаление грязи с поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, в стационарном положении путем циркуляции, распыления или полива с использованием растворов химических веществ и воды на очищаемые поверхности.

#### **Виды Мойки / Чистки**

- Бытовая Уборка – уборка (мойка) внешних поверхностей для обеспечения чистоты и опрятности предприятия.

- Глубокая Уборка – уборка (чистка), которая требует участия опытного персонала, разборки оборудования или проникновения во внутреннее пространство оборудования с целью безопасного устранения остатков продукта для предупреждения возможности перекрестного загрязнения и появления плесени, микробиологического заражения и появления насекомых.

- Уборка после Технического Обслуживания – чистка/мойка, которая предусматривает специализированную работу обученного обслуживающего персонала с целью устранения остатков пищевых продуктов, химических веществ, посторонних материалов или загрязнений, образовавшихся в ходе выполнения технического обслуживания.

- Уборка Бытовых Помещений – уборка туалетов, раздевалок, комнат отдыха или аналогичных помещений.

**Сертификат Анализа (СОА)** – документ, содержащий результаты тестирования, который предоставляется заказчику поставщиком для того, чтобы продемонстрировать соответствие продукта установленным требованиям и спецификациям ингредиентов.

**Компетентность** – ряд навыков, знаний или способностей.

**Загрязнение** - факт или процесс влияния на что-либо, вследствие чего объект такого влияния становится вредным или неприемлемым. Присутствие посторонних, как правило, инфекционных материалов, которые делают вещество или препарат нечистым или опасным.

**Корректирующие меры (действия, мероприятия)** - изменения, осуществленные с целью устранения обнаруженных несоответствий.

**Выкружка** – вогнутая поверхность или плесень.

**Критические контрольные точки (ККТ)** – точка, этап или процесс, в котором могут осуществляться контрольные действия, а риск для безопасности пищевых продуктов может быть предотвращен, устранен или снижен до приемлемого уровня.

**Партнерство Таможенных Органов и Коммерческих Предприятий, Направленное Против Терроризма (С-ТРАТ)** – добровольная программа защиты цепи поставок, возглавляемая Службой Таможенной и Пограничной Безопасности США, направленная на улучшение защиты цепочки поставок частных компаний от терроризма.

**Предельно-Допустимый Уровень (ПДУ)** – уровень естественных или неизбежных дефектов

пищевых продуктов, которые представляют опасность для человека.

**Отклоняющая Пластина** – наклонная металлическая или пластиковая пластина с выступом, расположенная под подшипником или редуктором, которая служит для отвода смазки или других утечек от продукта или поверхности, контактирующей с пищевым продуктом, с целью предотвращения загрязнения.

**Управление (Агентство) по Охране Окружающей Среды (EPA)** – правительственный орган США, задача которого заключается в разработке и обеспечении выполнения природоохранного законодательства, которое утверждается Конгрессом. Сюда относится, но не ограничивается этим: законы и порядок регистрации пестицидов, закон об улучшении качества водных ресурсов, требования к качеству питьевой воды.

**Незаменимое Стекло** – стеклянные детали на предприятии, которые не могут быть заменены другим материалом.

**Выходной Критерий** – установленный критерий или требования, которые должны соблюдаться.

**Соединение «пол/стена»** – место стыковки стены и пола.

**Пищевая Кондиция** – материал или продукт, который не должен пропускать непищевые химикаты в пищевой продукт, не содержащий химических веществ, опасных для человека.

**Генетически Модифицированный Организм (ГМО)** – организм, чей генетический материал был изменен с использованием генной инженерии.

**Глобальная Инициатива Безопасности Продуктов Питания (GFSI)** – организация/технический комитет, определяющий критерии формирования стандартов сертификации. Данный критерий также применяется для определения механизма обеспечения безопасности пищевых продуктов.

**Надлежащая Производственная Практика (GMP)** – практика, применяемая в пищевой промышленности, соблюдение которой обеспечивает защиту пищевых продуктов от загрязнения. Примеры такой практики изложены в Законе США 21 CFR 110. Иногда в начале этой аббревиатуры добавляется символ “с”/»д», который указывает на то, что практика является действующей.

**Программа Анализа Опасных Факторов и Установления Критических Контрольных Точек (НАССР)** – процесс, состоящий из 7 этапов, в ходе которого осуществляется идентификация, устранение или снижение до приемлемого уровня любых физических, химических, микробиологических опасных факторов, обнаруженных в ингредиентах, процессах или продуктах, которые производятся. НАССР основывается на анализе рисков, идентифицирует точки, в которых могут осуществляться контрольные действия и мониторинг обнаруженных опасных факторов.

**Отопление, Вентиляция и Кондиционирование Воздуха (HVAC).**

**Операция с Высокой Степенью Риска** – операция, которая предусматривает опасность загрязнения продукта вследствие того, что он обрабатывается и хранится при температуре от 40°F (4°C) до 140°F (60°C) в нестерильной среде.

**Заражение Паразитами (Инвазия)** – наличие этапов живого или мертвого цикла существования насекомых в продукте-хозяине, свидетельство присутствия насекомых или обнаружение активно размножающейся популяции.

**Неизбежный** – готовый произойти в любой момент.

**Инспекция** – тщательный физический осмотр объекта пищевой промышленности с целью оценки всего, что происходит на предприятии в текущий момент.

**Инспектор** – лицо, которое проводит инспекцию.

**Интегрированная Борьба с Вредителями (IPM)** – эффективный и безопасный для

окружающей среды подход к борьбе с вредителями, который основывается на здравом смысле. Информация в сочетании с приемлемыми методиками борьбы с вредителями, учетом экономической эффективности, а также с наименьшим вредом для человека, имущества и окружающей среды.

**Интегрированная Система Качества (IQS)** – система мониторинга объектов производства продуктов питания, предусматривающая контроль операций и управление в целом.

**Промежуточная Тара** – тара, которая используется для транспортировки сырья или пищевых продуктов.

**Степень Уничтожения** – отношение температуры (например, обрабатываемого продукта), температуры и времени (например, пастеризации), или температуры, давления и времени (например, консервирования), которое эффективно уничтожает патогенные организмы в изготавливаемом пищевом продукте. Требования к температуре и/или давлению и/или времени обработки основываются на научных фактах.

**«Менее Полной Вместимости» (LTL)** – отгрузка, в которую входят материалы, которые будут доставляться в разные пункты.

**Лист Данных Безопасности Материала / Лист Данных Химической Безопасности Материала (MSDS / CSDS)** – документ, предусмотренный для того, чтобы предоставить работникам и персоналу службы экстренной помощи надлежащие инструкции по работе и обращению с химическими веществами. MSDS содержит информацию о физических и химических характеристиках, токсичности, воздействии на здоровье человека, а также действиях в случае аварии и оказании первой помощи, хранении, утилизации, требованиях к защитному оборудованию, путях распространения, необходимых контрольных мероприятиях, рекомендациях по безопасному обращению и использованию, действиях в случае разлива/утечки.

**Участок Сбора Отходов** – ограниченная зона, предназначенная для сбора, сортировки и упаковки бракованных или поврежденных продуктов.

**Микотоксины** – токсины, которые генерируются организмами класса грибковых, к которым относятся плесень и дрожжи.

**Нетоксичный** – нетоксичное вещество, не считается пищевым продуктом, но не наносит вреда здоровью и не может стать причиной смерти при употреблении.

**Управление Производственным Риском (УПР)** – упрощенный процесс оценки рисков для защиты продуктов питания, который помогает определить риски и оптимальный порядок действий в любой ситуации.

**Органолептика** – любые чувствительные свойства продукта, к которым относятся вкус, цвет, текстура, запах или осязание. Органолептическое тестирование – это оценка продукта посредством визуальной проверки, проверки на осязание и оценка запаха.

**Пастеризация** – подвергание пищевых продуктов действию повышенной температуры или давления на протяжении времени, достаточного для уничтожения определенных микроорганизмов, которые могут вызывать заражение или порчу продукта. Результат этого процесса – частичная стерилизация, в ходе которой уничтожаются болезнетворные и прочие нежелательные организмы.

**Патоген - организм, вызывающий болезнь** – особенности, живой микроорганизм, например, бактерии или плесень.

**Убежище Паразитов** – любое состояние или структурные дефекты, способствующие жизни и размножению паразитов.

**Пестицид** – химикат, используемый для убийства вредоносных животных или растений.

Пестициды применяются в сельском хозяйстве и в зонах проживания людей. Некоторые

пестициды опасны для людей – как при непосредственном контакте, так и при попадании в пищу, а также опасны для окружающей среды ввиду высокой токсичности, как, например, ДДТ (сейчас запрещен во многих странах). К пестицидам относятся фунгициды (противогрибковые), инсектициды и родентициды.

**Орган по Контролю Борьбы с Вредителями (PMRA) (Канада).**

**pH** – численная величина, обозначающая кислотность или щёлочность раствора. Для обозначения кислотности значение снижается, для обозначения щёлочности – увеличивается. Значение pH нейтрального раствора равно 7.

**Феромон** – химическое вещество, выделяемое животными, и, в большей степени, насекомыми, которое влияет на поведение или развитие других особей того же вида, и часто функционирует как средство привлечения особей противоположенного пола.

**Феромонные Ловушки** – ловушки для привлечения насекомых покрытой клеем поверхности, к которой они пристают. Феромонные ловушки используются для того, чтобы установить присутствие насекомых и их количество, активность и степень заражения.

**Система Нагнетальной Вентиляции** – пространство, как правило, над потолком или под полом, которое служит приемной камерой для нагретого или охлажденного воздуха, который распределяется по помещениям, в которых работают люди.

**Политика** – заявления, в которых отражаются решения, приняты руководством. Политика – это стратегические заявления высшего руководства предприятия, которые диктуют направления развития организации и получают поддержку со стороны высшего руководства.

**Питьевой** – пригодный для питья. В контексте безопасности продуктов питания, этим термином чаще всего характеризуют воду.

**Практики** – физическое подтверждение того, что на предприятии реализуется установленная программа. Например, если инспектор отмечает, что химические вещества, находящиеся на предприятии, хранятся изолированно и в безопасных условиях, это является подтверждением того, что программа по управлению химическими веществами реализуется на практике надлежащим образом.

**Преквизитные Программы** – программы, реализуемые на предприятии пищевой промышленности, направленные на обеспечение безопасности продуктов питания и Программы НАССР, а также создание условий, необходимых для производства чистой и безопасной продукции.

**Программа Профилактического Обслуживания** – график запланированных мероприятий по обслуживанию.

**Методики** - пошаговые инструкции о реализации отдельных заданий в рамках Программы. Например, в Программе по управлению Химическими Веществами предприятия могут предусматриваться методики действий при аварийной утечке.

**Технологические Добавки** –

- Вещества, добавленные в пищевые продукты во время производства, но удалены из пищевых продуктов перед их упаковкой.
- Вещества, добавленные в пищевые продукты во время производства, которые превращаются в естественный компонент пищевого продукта, и несущественно повышают количественное содержание данного компонента в пищевом продукте.
- Вещества, добавленные в пищевые продукты для обеспечения необходимого технического или функционального результата в процессе производства (обработки), которые присутствуют в готовом продукте в

незначительном количестве и не оказывают технического или функционального воздействия на продукт.

**Производственная Территория** – территория, расположенная в непосредственной близости от Продуктовой Зоны, несоответствия которой могут повлиять на безопасность Продуктовой Зоны.

**Продуктовая Зона** – все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, а также все незащищенные участки, расположенные непосредственно над поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами. К продуктовой зоне также относятся участки, расположенные непосредственно над незащищенными сырьевыми материалами, продукцией незавершенного производства или готовой продукцией.

**Программа** - сборник документации, связанной с управлением участком предприятия, который оказывает непосредственное влияние на безопасность пищевых продуктов. Например, в программе по управлению химическими веществами документируются все действия, регламентирующие порядок работы с химическими веществами на предприятии. Сюда могут относиться процедуры, политика, ответственные лица, перечень разрешенных химических веществ, требования к условиям хранения, требования к ведению документации и прочее. Все предпосылки работы предприятия должны быть собраны в документированной программе.

**Отзыв** – добровольное удаление продукта с рынка по причине того, что продукт не соответствует требованиям, или по причине того, что органы государственного контроля могут возбудить уголовное дело в отношении реализации такого продукта.

**Повторная Классификация** – процесс, в ходе которого продукт, не соответствующий спецификациям или стандартам, переоценивается и используется с другой целью, при условии, что такое использование не противоречит соответствующим спецификациям.

**Отбраковка** – отказ принять несоответствующий продукт.

**Оценка Рисков** – деятельность, направленная на определение сильных и слабых мест Программы и измерение потенциальных рисков.

**Защитная Пломба** – запечатывание упаковки для подтверждения того, что содержимое не было изменено.

**Чувствительный** – подверженный воздействию или уязвимый. В данном документе термин «чувствительный» используется для описания продуктов, которые подвержены воздействию температуры, а также участков производственного комплекса, которые подвержены заражению паразитами.

**Одноразовая Упаковка** - упаковка, предусматривающая однократное использование; после использования утилизируется.

**«Чулок»** - как правило, приспособление из текстильного материала, которое устанавливается в верхней части бункера, мешалки или танкера для предотвращения воздушного течения защиты поверхностей, контактирующих с продуктом, а также самого продукта, от загрязнения.

**Гарантии Поставщика/Гарантийное Письмо (LOG)** – письмо, адресованное заказчику, с указанием того, что продукт соответствует всем нормативным требованиям, а также того, что поставщик намерен и в дальнейшем соблюдать такие требования в отношении всей продукции, которая производится и продается заказчику.

**Оценка и Управление Угрозами (TEAM)** – подход, предусматривающий шесть этапов, используемый для оценки угрозы, состоит из:

- идентификации потенциальных угроз по всем аспектам производства;
- оценки угроз с целью обнаружения угрозы, которая таит в себе максимальную

опасность (наибольшее негативное воздействие); § разработки процедур по контролю угрозы для устранения угрозы и снижения уровня риска;

- внедрения контрольных мероприятий и установление процедур мониторинга для каждой критической контрольной точки;
- проведения корректирующих мероприятий в случае, если контрольные мероприятия осуществляются несоответствующим образом;
- мониторинг и проверка работы комплекса мероприятий по оценке и управлению угрозами.

**Токсичный** - способный принести вред здоровью, стать причиной смерти, особенно химическим путем; ядовитый.

**Прослеживаемость** – идентификация подозрительного ингредиента или готового продукта и пункта его доставки. Если речь идет об отзыве товара, прослеживание является отдельной программой.

**Мероприятия в случае нарушений условий транспортировки** – мероприятия, обеспечивающие безопасность охлажденных или замороженных продуктов в случае поломки транспортного средства или неполадках холодильного агрегата в процессе транспортировки продукции.

**Валидация** - определение того, является ли программа или процедура корректной или нет.

**Верификация (проверка)** – определение того, соблюдается ли программы или процедуры.

**Справка о мойке** - свидетельство, подтверждающее, что прицеп или цистерна (емкость) было надлежащим образом очищено и/или подвергнуто санитарной обработке перед загрузкой, с целью предотвращения загрязнения продукта. Свидетельство может содержать информацию о дате проведения обработки, лицах, выполнявших ее, температуре промывки или любую другую информацию.

**Активность Воды (aw)** – объем воды, которая не связана химически с прочими химическими компонентами продукта. Такую воду также называют “свободной, активной или несвязанной”, и, так как она не является химически связанной, она может стать причиной роста микробиологических организмов или других нежелательных изменений продукта.

**Изъятие** – добровольное устранение или корректирующие меры, принятые в отношении продукта, в котором выявлены нарушения, не являющиеся поводом к возбуждению уголовного дела.

**Продукция Незавершенного Производства** – продукция, которая находится на промежуточной стадии обработки, производства или выполнения других действий, ожидающая дальнейшей обработки.