**Singapore**

**Food**

**Agency**

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

Зміст

1. [ВИЗНАЧЕННЯ 1](#bookmark2)
2. [ПОТУЖНОСТІ: ПРОЕКТУВАННЯ ОБ’ЄКТІВ 2](#bookmark4)
3. [Проектування 2](#bookmark6)
4. Планування потужностей [2](#bookmark8)
5. Конструкція 2
6. Санітарні об’єкти  [3](#bookmark17)
7. Приміщення для відпочинки персоналу  [4](#bookmark19)
8. [Об’єкти зберігання 4](#bookmark21)
9. [КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ НА ПОТУЖНОСТІ 5](#bookmark23)
10. [ГІГІЄНА ПОТУЖНОСТІ 5](#bookmark25)
11. [ОПЕРАЦІЇ З РОЗДІЛЕННЯ/ОБВАЛКИ НА БІЙНІ 6](#bookmark27" \o "Current Document)
12. Перед забоєм  [6](#bookmark29)
13. [Забій, видалення нутрощів і післязабійна інспекція 6](#bookmark31" \o "Current Document)
14. [Приміщення для розділення і обвалки 8](#bookmark35" \o "Current Document)
15. [ОПЕРАЦІЇ З ОБРОБКИ М’ЯСА 8](#bookmark37)
16. [ОПЕРАЦІЇ З ОБРОБКИ ЯЄЦЬ 9](#bookmark39)
17. [АВТОКЛАВУВАННЯ 9](#bookmark41)
18. [ВІДСТЕЖУВАНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ 10](#bookmark43)
19. [СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (FSMS) 10](#bookmark45" \o "Current Document)



КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

A. ВИЗНАЧЕННЯ

Передзабійна інспекція

Туша

Забруднювач

Забруднення

Зона обвалки

Яєчний продукт

Потужність

HACCP

Простір над продуктом

М’ясо

Червоні субпродукти

 Зелені субпродукти

Питна вода

Післязабійна інспекція

Робоча зона

Ємність для продукту

Автоклав

Будь-яка процедура або випробування, що проводиться компетентною особою на живих тваринах з метою оцінки безпечності, придатності та призначення.

Тіло тварини після обвалки.

Будь-який біологічний або хімічний агент, сторонні речовини або інші речовини, що ненавмисно потрапляють в їжу та можуть загрожувати безпечності або придатності харчових продуктів.

Внесення або потрапляння забруднювача в їжу або харчове середовище.

Місце послідовного розділення тіла тварини на тушу та інші їстівні та неїстівні частини.

Весь вміст або частина вмісту яєць, відокремлений від шкаралупи, з додаванням інгредієнтів або без них, призначений для споживання людиною.

Приміщення, затверджені та зареєстровані контролюючим органом, в яких м'ясні продукти готуються, переробляються, обробляються упакованими або зберігаються.

Система, яка визначає, оцінює та контролює ризики, важливі для безпечності харчових продуктів.

Об’єм ємності, не зайнятим продуктом харчування.

Будь-яка їстівна частина туші будь-якої тварини чи птаха, здорової під час забою, яка зазвичай використовується людиною в якості їжі у сирому, приготованому, замороженому, охолодженому, консервованому, засоленому або іншому вигляді.

Діафрагма, серця, нирки, печінка, язик, селезінка, трахея та гортань тварини.

Кишківник (включно з прямою кишкою), стравохід і шлунок.

Вода придатна для споживання людиною. Стандарти придатності мають бути еквівалентними або перевищувати стандарти Світової організації охорони здоров'я.

Будь-яка процедура або випробування, проведене компетентною особою на всіх частинах забитих тварин з метою судження про їх безпечність, придатність та призначення.

Місце обробки, приготування та виробництва продуктів харчування.

Металева, скляна, або гнучка ємність, призначена для заповнення їжею, здатна до герметичного закриття.

Ємність під тиском, призначена для термічної обробки продуктів, упакованих у герметично закриті ємності.

Серпень 2019 р.

1

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

1. ПОТУЖНОСТІ: ПРОЕКТУВАННЯ ОБ’ЄКТІВ
2. Проектування
	1. Споруди і об’єкти повинні бути:
* Спроектовані та утримувані так, щоб запобігти потраплянню шкідників, диких тварин та забруднювачів з навколишнього середовища, таких як дим, пил, цвіль тощо.
* Розташовані подалі від підприємств, які можуть спричиняти забруднення
* Побудовані з матеріалів, придатних для використання за призначенням та таких, що запобігають потраплянню в їжу небажаних речовин.
1. Планування потужностей
	1. Споруди та об’єкти повинні бути спроектовані таким чином, щоб забезпечити розділення операцій, які можуть спричиняти забруднення, шляхом розподілу на зони, рознесення місць проведення, або іншими ефективними засобами. Ділянки з низьким та високим ризиком повинні бути ефективно відокремлені одна від одної.
	2. Переробка та зберігання харчових продуктів повинні відбуватися в окремих зонах/приміщеннях.
	3. Робочий процес повинен бути однонаправленим (тобто бути спрямованим із зони низьким ризиком у зону високого ризику).
	4. Необхідно застосовувати належні заходи транспортування сировини, готових виробів та відходів всередині підприємства (наприклад, розділяти у часі видалення відходів по закінченню зміни і повну герметизацію продукції).
	5. Зона переробки продукції не повинна безпосередньо з’єднуватися з відкритими майданчиками, за винятком аварійних дверей.
2. Конструкція Підлога
	1. Підлоги повинні виготовлятися з міцних, непроникних, належного кольору (відповідно до типу діяльності та виробів), нетоксичних, стійких до тріщин та легко очищуваних матеріалів.
	2. Необхідно вживати заходів для запобігання застою води (наприклад, підлоги повинні бути рівними і мати нахил до підлогових отворів або внутрішніх стоків).
	3. Стики між підлогою та стінами повинні бути непроникними для води та вкриті ізоляційним матеріалом.
	4. Труби та стоки
	5. Слід уникати розташування трубопроводів та механізмів безпосередньо над відкритими продуктами.
	6. Стоки повинні бути спроектовані та обслуговуватися таким чином, щоб запобігати затримці води у трубах або навколо них та витримувати максимальне очікуване навантаження, аби запобігти будь-якій проблемі, пов’язаної із затоплення чи забрудненням чистої зони.

Серпень 2019 р.

2

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

Стіни

* 1. Стіни повинні бути пофарбовані у належний колір (відповідно до типу діяльності та виробів) та виготовлені з гладких, непроникних, стійких до тріщин матеріалів, які легко чистити.
	2. Усі шпунтові з'єднання повинні бути зварними або ущільненими сполуками, стійкими до нагрівання та цвілі.

Стеля

* 1. Стеля повинна бути виготовлена з матеріалів стійких до тріщин та вологи.
	2. Стелі та несучі конструкції слід підтримувати в чистоті та не допускати нагромадження в них шкідників.
	3. У разі використання підвісної стелі, її слід виготовляти з вологостійкого матеріалу без жодних пошкоджень, а внутрішній простір має обслуговуватися належним чином.

Вікна і двері

* 1. Підвіконня, двері та рами повинні бути виготовлені з гладких водонепроникних матеріалів.
	2. Вікна слід тримати постійно закритими. Якщо вікна потрібно залишити відкритими, вони мають бути обладнані сітчастими екранами для мінімізації попадання пилу та шкідників. Вікна та сітчасті екрани повинні регулярно чиститися та обслуговуватися аби запобігти накопиченню пилу та бруду.
	3. Зовнішні двері та док-левелери повинні щільно прилягати до рам або бути надійно захищені від шкідників.

Освітлення

* 1. Приміщення мають бути забезпечені належним освітленням.
	2. На потужності має використовуватися вибухостійке освітлення або арматура повинна бути закрита вибухостійким кожухом.

Вентиляція

* 1. Для запобігання надмірного накопичення тепла, конденсату та забруднення запахами, пилом, паром або димом мають бути облаштовані належні отвори або система циркуляції повітря.
	2. Вентиляційні отвори повинні бути екрановані та обладнані належними повітряними фільтрами. Екрани повинні легко зніматися для чищення.
1. Санітарні об’єкти
	1. Туалети повинні бути достатньо відокремлені та не виходити напряму у цехи для переробки харчових продуктів.
	2. Перед входом у робочу зону для всього персоналу мають бути передбачені належно спроектовані роздягальні.

Серпень 2019 р.

3

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

* 1. Необхідні та достатні санітарно-гігієнічні об’єкти, приміщення для санітарної обробки взуття та рук, повинні бути забезпечені на вході до робочої зони та в інших відповідних пунктах у робочій зоні. Рукомийники повинні бути забезпечені питною гарячою та холодною водою (з регульованою температурою), безконтактними кранами та закритими контейнерами для сміття, рідким/пінним милом та належними сушарками для рук (\*бажані паперові рушники одноразового використання; сушарки для рук при використанні необхідно регулярно очищувати та обслуговувати).
	2. Для очищення та дезінфекції обладнання та приладдя має бути обладнане окреме приміщення або приміщення.
1. Приміщення для відпочинки персоналу
	1. Приміщення для відпочинки персоналу, якщо воно передбачене, має бути належним чином відокремлене від робочої зони.
	2. Працівники повинні мати окремі шафки, які регулярно прибираються для запобігання накопичення пилу та сміття.
	3. Отруйні або шкідливі матеріали, включаючи миючі засоби, дезінфікуючі засоби та інсектициди, слід зберігати в окремих приміщеннях, спроектованих та позначених спеціально для цієї мети. Доступ до таких приміщень повинен мати лише офіційний персонал.
	4. Для сировини, кінцевих продуктів, охолоджених продуктів, заморожених продуктів, пакувальних матеріалів, обладнання для прибирання тощо повинні бути передбачені окремі об’єкти/зони зберігання.
	5. Сире м'ясо не слід зберігати в тих самих чилерах або морозильних камерах з іншими харчовими продуктами, якщо вони не розмежовані та відокремлені належним чином та не мають пошкоджень первинної та вторинної упаковки для запобігання перехресного забруднення.
	6. Якщо для роботи використовуються стелажі, вони повинні бути виготовлені з непроникних, міцних та стійких до корозії матеріалів. Нижня полиця візків і стелажів повинна бути розташована вище рівня землі.
	7. Харчові продукти повинні розташовуватися на належній відстані від поверхні землі та стін.
	8. Температура чилерів повинна підтримуватися на рівні 4°С або нижче, а температура у морозильних камерах повинна бути -18°С або нижче і контролюватися. Вони повинні бути обладнані вимірювачами температури та/або автоматизованими реєстраторами температурних даних. Якщо це неможливо, слід вести письмовий облік температури. Чилери та морозильні камери не повинні наповнюватися понад своєї проектної ємності.
	9. У вантажно-розвантажувальному відсіку повинен забезпечуватися безперервний холодний ланцюг.
	10. Приплив зовнішнього повітря в холодильну камеру повинен бути зведений до мінімуму. У випадках, коли двері холодильної камери доводиться часто відчиняти, слід вживати заходів для мінімізації потрапляння зовнішнього повітря.
	11. Чилери та морозильні камери повинні постійно перебувати у належному санітарному стані.

Серпень 2019 р.

4

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

1. КОНТРОЛЬ ШКІДНИКІВ НА ПОТУЖНОСТІ
2. Потужність повинна мати ефективну програму боротьби зі шкідниками або залучати компетентну компанію з контролю шкідників для запобігання потрапляння та розведенню шкідників на потужності та транспортних засобах.
3. Принади та пристрої контролю шкідників повинні бути належним чином розміщені (наприклад, не в робочих зонах), обслуговуватися та перебувати у робочому положенні. Якщо такі пристрої можуть спричинити забруднення продукту, мають застосовуватися альтернативні системи та обладнання.
4. Не дозволяється утримувати домашніх тварин в приміщеннях потужності.
5. ГІГІЄНА ПОТУЖНОСТІ
6. Всі поверхні контакту з їжею повинні бути інертними, нетоксичними, гладкими та непористими, а обладнання має використовуватися за призначенням.
7. Лід, якщо він використовується для виробництва продуктів, повинен виготовлятися з питної або чистої води.
8. Усі охолоджені/заморожені харчові продукти, що доставляються на або з потужності, повинні транспортуватися в холодильних транспортних засобах, обладнаних вимірювачем температури та/або автоматизованим реєстратором даних для підтримки та контролю системи забезпечення холодного ланцюга.

• Під час транспортування охолоджених продуктів повинна підтримуватися температура від 0 до 4°C за температури всередині продукту не вище 7°C.

• Під час транспортування заморожених продуктів повинна підтримуватися температура на рівні -18°C або нижче, а температура всередині продукту не має перевищувати -12°C.

1. Транспортні засоби, що використовуються для доставки готової продукції, повинні постійно підтримуватися у належному санітарно-гігієнічному стані.
2. Харчові продукти не повинні зберігатися поза потужністю, за винятком часу завантаження/вивантаження в транспортні засоби для доставки.
3. Харчові продукти заборонено класти на підлогу. Повинні вживатися заходи для запобігання контакту харчових продуктів з підлогою.
4. Харчові продукти з простроченим терміном придатності/невідповідні продукти повинні бути чітко ідентифіковані та зберігатись у передбаченому проектом місці.
5. Для поводження з сирими харчовими продуктами, готовими до вживання/приготованими продуктами та відходами має бути передбачене окреме обладнання та приладдя.
6. Надійне прибирання приміщень має бути забезпечене протягом всього часу.
7. Робочі зони, включаючи обладнання, столи, приладдя та захисний одяг повинні митися та чиститися щодня та дезінфікуватися за необхідності.
8. Усі особи, які під час роботи перебувають у контакті з харчовими продуктами, контактними поверхнями харчових продуктів та пакувальними матеріалами, повинні дотримуватися правил гігієни задля запобігання спотворення продукції.

Серпень 2019 р.

5

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

1. Персонал, що поводиться з харчовими продуктами, повинен чистити та мити руки в рукомийниках (Розділ B, 4.3) перед початком роботи, негайно після користування туалетом та після поводження з матеріалами, які можуть спричинити забруднення харчових продуктів.
2. Уніформа, фартухи та інший верхній одяг персоналу, який працює з харчовими продуктами, повинен бути одноразовим або таким, що легко чиститься. На початку кожного робочого дня слід надягати чистий одяг, накидки на голову, маски для обличчя, сітки для бороди/вус та відповідне взуття та міняти їх у разі необхідності. Якщо застосовуються рукавички, слід вживати відповідних заходів для того, щоб вони не стали джерелом забруднення (\*одноразові рукавички слід носити під час роботи з готовими до вживання продуктами та приготованими харчовими продуктами).
3. Будь-яким особам, що мають інфекційне захворювання, видимі інфекційні ураження шкіри чи рани, або будь-яке інше джерело мікробного забруднення, забороняється виконувати будь-які операцій, які можуть призвести до спотворення продукту.
4. Весь персонал, що перебуває в робочій зоні, не повинен носити прикраси та аксесуари (\*крім звичайної весільної каблучки)
5. Весь персонал у робочій зоні повинен мати короткі чисті нігті без лаку.
6. ОПЕРАЦІЇ З РОЗДІЛЕННЯ/ОБВАЛКИ НА БІЙНІ
7. Перед забоєм
	1. Для забою повинні використовуватися тільки здорові чисті на вигляд тварини.
	2. Приміщення для передзабійного утримання худоби має утримуватися в чистоті, а стреси для тварин повинні бути мінімальними.
	3. Відповідні протоколи щодо передзабійної інспекції та утилізації непридатних тварин мають бути у наявності.
8. Забій, видалення нутрощів і післязабійна інспекція

Загальне

* 1. Зони оглушення та знекровлення повинні бути відокремлені від ділянок для обвалки (фізично або відстанню).
	2. Спосіб забою та оглушення повинен бути гуманним.
	3. Необхідно забезпечити належні умови для забою та утилізації непридатних тварин.
	4. Поруч із приміщенням для забою має бути приміщення/зона для видалення нутрощів, а для транспортування туш мають використовуватися конвеєри або жолоба.
	5. Конвеєри для транспортування туш повинні утримуватися в чистоті.
	6. Приміщення/зони для їстівних та неїстівних продуктів повинні бути відокремлені і чітко позначені.

6

Серпень 2019 р.

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

* 1. Повинні бути забезпечені та регулярно використовуватися стерилізатори ножів при температурі 82°С.
	2. Видалення нутрощів проводиться таким чином, щоб не забруднювати тушу.
	3. На лінії, після видалення нутрощів, повинен бути передбачений оглядовий пункт, оснащений відповідними дзеркалами, стерилізаторами та ножами.
	4. Для проведення післязабійної інспекції туш має бути присутня достатня кількість офіційних/уповноважених ветеринарних інспекторів.
	5. Виділення будь-якого матеріалу з стравоходу, шлунку, кишківника, клоаки, прямої кишки, жовчного міхура, сечового міхура, матки або вимені, що можуть забруднити тушу, забороняються.
	6. Застосовується метод ідентифікації для розрізняння забракованих туш/органів від туш/органів, придатних для споживання (наприклад, маркування барвником).
	7. Протимікробні засоби для миття/розпилення/полоскання/спринцювання (засоби зменшення концентрації патогенів) не застосовуються, якщо вони не схвалені SFA.

Птиця

* 1. Зона для знекровлення та видалення пір’я повинна бути фізично відокремлена від зони утримання живих птахів.
	2. Необхідно забезпечити гігієнічну систему видалення пір’я (наприклад, регулярне видалення пір'я).
	3. Якщо для видалення пір’я використовується віск, він повинен відповідати вимогам щодо мікрокристалічного воску, рекомендованим Експертною Радою з питань харчових добавок Спільної продовольчої та сільськогосподарської організації Організації Об'єднаних Націй та Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ФАО/ВООЗ) ("JECFA").
	4. Клоаки птиці повинні видалятися повністю.
	5. Лапи птиці повинні очищуватися в зоні низького ризику та охолоджуватися до 4°C або нижче протягом належного періоду часу.
	6. Обвалена птиця має бути охолоджена до 4°C або нижче протягом належного періоду часу.
	7. Для охолодження птиці має використовуватися чиста вода.

Жуйні тварини (наприклад ВРХ, вівці) і свині

* 1. Усі туші повинні бути позначені індивідуально назвою бійні та датою забою.
	2. Зони ошпарювання, видалення волосся та опалювання туш повинні бути належним чином відокремлені від зон обвалки туш.
	3. Перед видаленням нутрощів необхідно зняти шкуру; зовнішня поверхня шкури не повинна контактувати з м'ясом під час видалення.

Серпень 2019 р.

7

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

* 1. Необхідно забезпечити окремі приміщення для видалення та переробки зелених та червоних субпродуктів, поводження з м'ясом та неїстівними частинами тварин, а також зберігання неїстівних частин тварин.
	2. Конвеєр має бути досить високим, щоб нижня або бокова частина туші не контактувала з підлогою/платформою.
1. Приміщення для розділення і обвалки
	1. Температура в технічних приміщеннях повинна підтримуватися на рівні 12-15°C.
	2. Приміщення для розділення має бути обладнане стерилізатором ножів з температурою води 82°C або іншим еквівалентним засобом стерилізації.
	3. На потужностях для переробки м'яса кількох видів тварин (наприклад, яловичини, курятини) в одній робочій зоні, слід вжити відповідних заходів (наприклад, розділення часом з належною санітарною обробкою або фізичним розділенням процесів) для запобігання перехресного зараження.
	4. М'ясо, яке пройшло післязабійну інспекцію, слід невідкладно вивозити із зони розділки, переробляти, зберігати та транспортувати таким чином, щоб захистити його від забруднення та псування.
	5. Шафи або коробки повинні мати відповідну внутрішню прокладку, якщо м'ясо перед упаковкою не загортається індивідуально.
	6. М'ясо в чилерах/морозильних камерах, які не зберігається в картонних коробках, має висити або розміщуватися на стелажах для забезпечення належної циркуляції повітря та непотрапляння капель з нього на інше м'ясо.
2. ОПЕРАЦІЇ З ОБРОБКИ М’ЯСА
3. Харчові продукти на лотках повинні бути розміщені таким чином, щоб запобігти прямого контакту з нижньою частиною верхніх лотків.
4. Харчові продукти слід розморожувати в запроектованій зоні таким чином, щоб не допустити розмноження мікробів, наприклад:
* у чилері (від 0 до 4°C), або
* у приміщення з контрольованою температурою (від 12 до 15°C) в картонних коробках або на стелажах або столах з нержавіючої сталі, або
* під проточною водою з неушкодженій упаковці, що не протікає, або
* з використанням машини для контрольованого розморожування м’яса
1. Використання палива або деревного вугілля для приготування продуктів або інших форм термічної обробки не повинно спричиняти забруднення харчових продуктів.
2. На потужностях для переробки м'яса кількох видів тварин (наприклад, яловичини, курятини) в одній виробничій зоні, слід вжити відповідних заходів (наприклад, розділення часом з належною санітарною обробкою або фізичним розділенням процесів) для запобігання перехресного зараження.

Серпень 2019 р.

8

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

1. Під час приготування продукти повинні досягати часових/внутрішніх температур, які затверджені в якості гарантії досягнення відповідного зниження рівня патогенів, включаючи відповідність визначеним цілям, критеріям ефективності та мікробіологічним критеріям.
2. Приготовані м’ясні продукти слід швидко охолоджувати одразу після виробництва та підтримувати в охолодженому/замороженому стані, де це можливо.
3. ОПЕРАЦІЇ З ОБРОБКИ ЯЄЦЬ
4. Шкаралупа яєць, призначених для переробки, має бути неушкодженою та не мати фізичних забруднень, таких як бруд, кров та фекальний матеріал до розбиття та відокремлення або миття за допомогою автоматизованої машини.
5. Яєчні продукти підлягають контрольованій мікробіоцидній обробці для забезпечення безпечності та придатності продуктів.
6. Яєчні продукти слід швидко охолоджувати одразу після переробки та підтримувати у охолодженому/замороженому стані у разі можливості.
7. АВТОКЛАВУВАННЯ
8. Усі етапи переробки продукції, включаючи наповнення, закриття/герметизація, теплова обробка та охолодження, мають виконуватися якомога швидше аби запобігти забрудненню та псуванню.
9. Конвеєрні системи та обладнання повинні бути спроектовані таким чином, аби мінімізувати перевантаження ємностей для продуктів.
10. З ємностями для продуктів слід поводитися так, аби забезпечити постійний захист ємностей і кришок від пошкоджень.
11. Ємності для продуктів, призначені для заповнення на асептичних лініях мають бути у справному стані (наприклад, без вм'ятин, проколів, подряпин тощо), чистими та сухими до стерилізації.
12. Механічне або ручне наповнення ємностей для продуктів слід контролювати таким чином, аби забезпечити відповідність вимогам щодо заповнення та вільного простору над продуктом для ефективної термічної обробки.
13. Слід уникати забруднення ділянок герметизації продукта. Зони швів/ущільнювачів слід прагнути утримувати в чистоті і сухості.
14. Необхідно регулярно проводити контроль зовнішніх дефектів ємностей для продукту та оцінювати стан ущільнювачів/швів. Місця ущільнення ємностей для продукту повинні візуально оглядатися та перевірятися з періодичністю достатньою, щоб забезпечити належне закриття ємностей та цілісність швів.
15. Всі автоклави та/або стерилізатори мають бути обладнані щонайменше одним пристроєм реєстрації температури/часу. Для кожного продукту повинен бути затверджений оцінювальний звіт F0.

Серпень 2019 р.

9

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

1. Питна вода повинна використовуватися для охолодження всіх герметично закритих ємностей з продуктом. Якщо вода використовується повторно, її слід фільтрувати і, якщо необхідно, обробляти додаванням хлору або затвердженого дезінфікуючого засобу. Допускається залишок вільного хлору у охолоджувальній воді від 0,5 до 2 проміле. Вміст хлору вище цих значень може прискорити корозію металевих контейнерів.
2. Ємності для продуктів слід якнайшвидше сушити після обробки. Забороняється ручна обробка вологих ємностей. Ємності з продуктами повинні залишатися в клітках до висихання перед ручним вивантаженням.
3. ВІДСТЕЖУВАНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ
4. Вся сировина або інгредієнти отримувані потужністю мають відстежуватися до джерела походження.
5. Потужність повинна мати систему забезпечення відстежуваності на всіх етапах виробництва. (наприклад, від сировини до проміжних продуктів і кінцевого продукту).
6. Кінцеві продукти повинні бути чітко позначені із зазначенням дати аби забезпечити відстежуваність виробника та номеру партії/продукції.
7. Діє система або програма відкликання продукції для ефективного управління ризиками та забезпечення можливості негайного повідомлення відповідних сторін, вилучення та відкликання проблемних продуктів.

J. СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (FSMS)

1. Всі потужності повинні впровадити систему аналізу ризиків та критичних контрольних точок (HACCP) або подібну систему менеджменту безпечності продуктів харчування для контролю ризиків у виробничих процесах для забезпечення виробництва безпечних та корисних продуктів для споживання людиною.
2. Потужності повинні мати ефективну систему контролю документів та вести належний облік для демонстрації ефективного контролю безпечності продукції.

Необхідні документи:

* Актуальний план, що позначає потоки продуктів, робітників та відходів, запроектовані ділянки переробки високого/низького ризику
* Блок-схема виробництва продуктів
* Зведена таблиця аналізу ризиків та критичних контрольних точок (HACCP)
* Облік моніторингу критичних контрольних точок
* Облік виконання коригувальних дій
* Протоколи вибраковки та післязабійної інспекції
* Дані щодо проникнення тепла, кругова діаграма або облік термічної обробки та стерилізації автоклавованих виробів
* Облік температури чилерів/морозильних камер
* Лабораторні звіти про воду, контактні поверхні та готові продукти
* Протоколи прибирання та санітарних заходів
* Облік заходів особистої гігієни
* Медична документація персоналу
* Протоколи навчання персоналу
* Плани, схеми та облік контролю шкідників

10

КРИТЕРІЇ АКРЕДИТАЦІЇ ЗАКОРДОННИХ БОЄНЬ, ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ТА М’ЯСА

* Облік відкликання продуктів
* Звіти про перевірку компетентним органом
* Звіти про перевірку будь-якими закордонними компетентними органами

Застосовні всі інші принципи, зазначені в інструкціях наступних Кодексів:

1. Кодекс гігієнічної практики щодо м'яса
2. Кодекс гігієнічної практики щодо консервованих підкислених харчових продуктів
3. Кодекс гігієнічної практики щодо яєць та яєчних продуктів

Відмова від відповідальності: за необхідності можуть встановлюватися додаткові вимоги.

Серпень 2019 р.

11