



ООО "НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР "АГРОПИЩЕПРОМ"

РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ-ПАМЯТКА ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ



На пищевом предприятии должны применяться меры по выявлению и предотвращению физического, химического и микробиологического загрязнения сырья, материалов, готовой продукции.



ВИДЫ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

1
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ

2
ФИЗИЧЕСКИЕ

3
ХИМИЧЕСКИЕ



1 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

грязные руки
персонала

продукты
жизнедеятельности
персонала (мокрота,
выделения из носа, рта)

наличие вирусных
заболеваний
у персонала

загрязненная
оборотная тара

ИСТОЧНИКИ ОПАСНОСТИ

неисправная
канализационная сеть

грязная
санитарная одежда

наличие гнойничковых
заболеваний на кожи
персонала

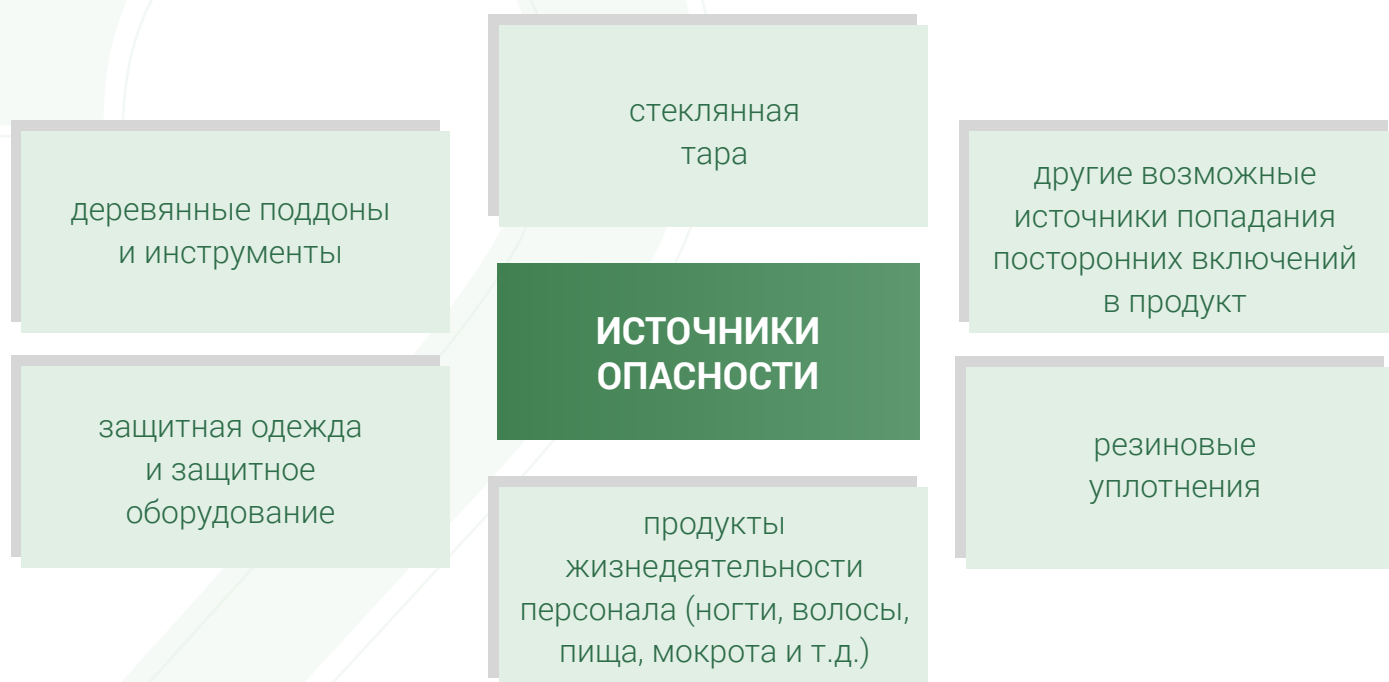
не очищаемые
сливные трапы

МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- отделение сырья от готовой продукции;
- раздельное хранение кухонной тары до и после мойки;
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения сырой и готовой продукции;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов
- цветовая маркировка уборочного инвентаря для различных зон.



2 ФИЗИЧЕСКОЕ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ



МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- Сокращение применения хрупких материалов (стекло и твердая пластмасса)
- Ведение записей разрушения изделий из хрупких материалов
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками
- Использование одежды для работников производства пищевой продукции в соответствии с требованиями, основанными на принципах ХАССП (ГОСТ 70231-2022)
- Проведение текущих и генеральных уборок
- Профилактическое обслуживание оборудования
- Изоляция места поломки, тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов,
- И другие меры



2 ХИМИЧЕСКОЕ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ



МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- Контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, маркировки, со вскрытой упаковкой, наличием нехарактерного запаха, консистенции, внешнего вида
- Контроль допуска моющих и дезинфицирующих средств к применению на предприятиях пищевой промышленности
- Контроль остаточного количества моющих веществ и дезинфицирующих средств на таре, посуде, оборудовании, рабочих поверхностях
- Фильтрующие материалы, используемые при водоподготовке, должны иметь разрешительные документы, допускающие применение материалов в практике водоподготовки. При снижении эффективности работы фильтрующего материала, фильтрующий материал подлежит замене
- Контроль входящего сырья на наличие антибиотиков, токсичных элементов, остаточного количества лекарственных препаратов, пестицидов



ООО "НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР "АГРОПИЩЕПРОМ"

РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ЗАКАЗАТЬ ПОДРОБНУЮ ДОКУМЕНТИРОВАННУЮ ПРОЦЕДУРУ

**«УПРАВЛЕНИЕ ПЕРЕКРЕСТНЫМИ
ЗАГРЯЗНЕНИЯМИ»**

**ВЫ МОЖЕТЕ В НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ
ЦЕНТРЕ «АГРОПИЩЕПРОМ».**

t.me/agropit

vk.com/agropit

youtube.com/c/АГРОПИЩЕПРОМ

dzen.ru/agropit



8(475-45)5-09-80

agropit@mail.ru

agropit.ru



agropit.ru