



Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO

Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні



Діяльність 3.1.1.2

Тренінг тренера (ToT), фокус: перевізники і ПЗМ

Миття і дезінфекція обладнання, дезінсекція та дератизація

Київ, 20-22.02.2017



Законодавчі аспекти національних вимог

Оператор ринку які займаються первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

- підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками.

вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»



Законодавчі аспекти національних вимог

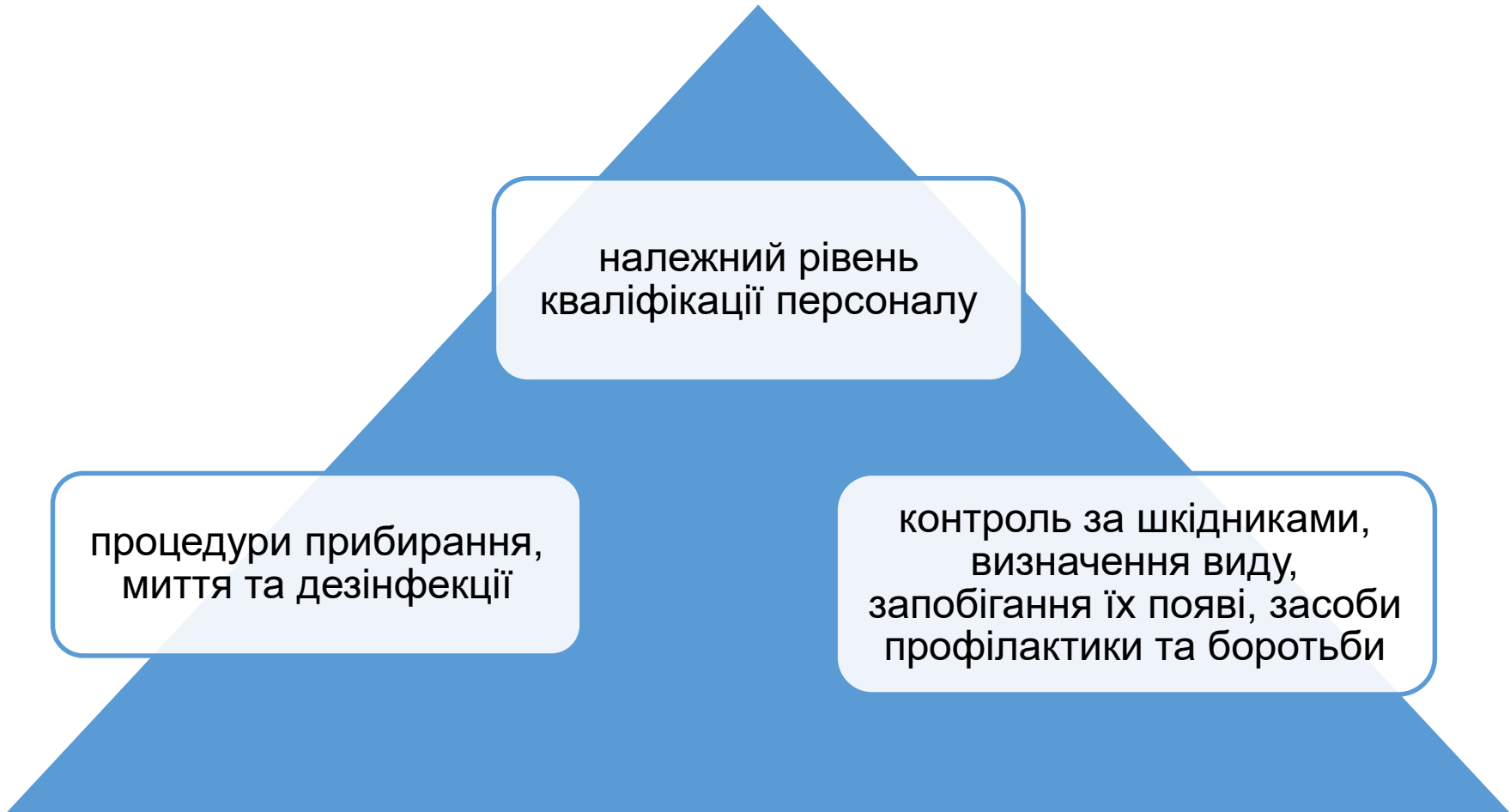
Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю:

- чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;
- виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію.

У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.



Програми-передумови системи НАССР



Законодавчі аспекти європейських вимог

Вимоги до приміщень і обладнання

- ❑ Доїльне обладнання і приміщення, в яких зберігається молоко, оброблене або охолоджене, повинні бути розташовані і сконструйовані таким чином, щоб обмежити ризик забруднення молока.
- ❑ Приміщення для зберігання молока повинні бути захищені від паразитів, мати належне відмежування від приміщень, в яких утримуються тварини і, якщо це необхідно для виконання вимог, встановлених в Частині В, мати належне морозильне обладнання.
- ❑ Поверхні обладнання, які вступають в контакт з молоком (посуд, контейнери, резервуари тощо, призначені для доїння, збору або транспортування), повинні легко чиститися і, якщо необхідно, дезінфікуватися і підтримуватися в хорошому стані.
- ❑ Після використання такі поверхні повинні чиститися і, якщо необхідно, дезінфікуватися. Після кожного переміщення або після кожної серії переміщень, якщо період часу між розвантаженням і наступним завантаженням дуже короткий, але в усіх випадках контейнери і резервуари, що використовуються для транспортування сирого молока, повинні чиститися і дезінфікуватися належним чином перед повторним використанням щонайменше один раз на день.

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 853/2004 що встановлює спеціальні гігієнічні правила для гігієни харчових продуктів



Чому миття та дезінфекція обладнання є важливим аспектом в отриманні якісного молока?

Механічний бруд

сприяє розвитку патогенних мікроорганізмів

Залишки хімічних речовин

впливає на якість та властивості молока

Незадовільний санітарний стан приміщень та обладнання

привалює шкідників (комах, гризунів)



Миття та дезінфекція обладнання

Прибирання та миття – це процес видалення з поверхні обладнання механічного бруду, як правило за допомогою щіток чи води (під тиском)

Дезінфекція (знезараження поверхні) – це процес, який забезпечує видалення з поверхні обладнання патогенних мікроорганізмів.

Етапи:

- механічне очищення (прибирання);
- миття (проточна вода, гаряча вода, миючі засоби);
- дезінфекція (тепловий або хімічний процес).



Фактори, що впливають на якість миття і дезінфекції обладнання, інвентарю і тари

1. Стан поверхні, що обробляється

Фізичний стан поверхні (полірована, гладка, пориста і т.д.) тобто здатність утримувати на поверхні забруднення

2. Якість води, зокрема її жорсткість

Кількість накопичення мінеральних речовин, в тому числі нерозчинних солей на поверхні обладнання, інвентарю та тари

3. Вид та концентрація мийного засобу

*Здатність м'якого засобу та концентрація знищити накопичений бруд.
Також економічний фактор*

3. Температура робочого розчину

Ефективність та затрати часу на процес збільшується при правильному виборі температурного режиму

Вибір температурного режиму санітарної обробки залежить від виду м'якого засобу, способу миття і фізичного стану поверхні обладнання



Фактори, що впливають на якість дезінфекції

1. Концентрація та температура розчину

Залежить напряду від виду обраного дезінфікуючого засобу

2. Бактерицидні властивості засобу

Властивість засобу впливати на життєздатність мікроорганізмів та біологічні властивості мікроорганізмів

3. Експозиція – тривалість контакту засобу з мікроорганізмами.

Залежить від концентрації і температури розчину – чим вище дані показники, тим менше часу потрібно для знищення мікроорганізмів;

4. Затрати (вартість) засобу

Економічний фактор



Загальні вимоги до миття та дезінфекції обладнання

- механічне очищення поверхні обладнання;
- споліскування;
- починають миття зовнішніх поверхонь обладнання;
- перед початком миття внутрішніх поверхонь промивають всі роз'ємні частини та окремі деталі, що стикаються з молоком – кільця, люки, кришки тощо;
- при проведенні миття та дезінфекції дотримуються належних часових термінів обробки;
- по завершенню процесів всі поверхні бажано просушити.

До початку роботи деталі та роз'ємні частини зберігають у розібраному вигляді із дотриманням умов чистоти. Збирання проводять безпосередньо перед початком роботи.



Дезінфекція

- Після очищення та миття мікроорганізми залишаються на обладнанні та інвентарі

Спочатку миття, потім дезінфекція!

- Два способи:
 1. Дезінфекція високою температурою.
 2. Хімічна дезінфекція.



Дезінфекція високою температурою

Використання гарячої води

- ефективний, доступний, недорогий і нетоксичний метод;
- спори можуть залишатися живими навіть після години кип'ятіння;
- високі витрати енергії.

Використання пари:

- чудовий спосіб для обробки обладнання;
- обмежена сфера застосування;
- складно контролювати експозицію.



Дезінфекція хімічними засобами

Миючі засоби з дезінфікуючим ефектом.

Кислотні засоби.

Лужні засоби.

Засоби мають бути дозволені до використання в харчовій промисловості.

Суворе дотримання інструкцій та настанов.

Цільове використання.



Критерії при виборі дезінфікуючого засобу

- ✓ спектр дії на різні мікроорганізми
- ✓ залежність від жорсткості води та якості води в цілому
- ✓ тривалість та стійкість бактерицидних властивостей
- ✓ спосіб приготування та використання
- ✓ термін придатності
- ✓ вплив на поверхню обладнання
- ✓ експозиція
- ✓ контроль ефективності
- ✓ економічний показник (вартість)



Періодичність миття та дезінфекції обладнання

Все молочне устаткування (доїльні установки, охолоджувачі, ємності для зберігання, насоси, молокопроводи), а також дрібний інвентар (відра, дійниці, фільтри) по закінченні виробничого процесу підлягають миттю та дезінфекції.

При санітарній обробці доїльних апаратів колектори один раз на добу розбирають і промивають вручну. У проміжках між доїнням доїльні апарати і вакуумні шланги підвішують безпосередньо на промивальне пристрій або спеціальний стелаж. Доїльні апарати і молочний посуд зберігати в корівнику забороняється.

Резервуари для збору, охолодження та зберігання молока промивають відразу ж після їх спорожнення.

Обробка молочного обладнання включає послідовне проведення наступних заходів:

- ✓ механічне чищення та попереднє ополіскування теплою водою - видаляють залишки молока,
- ✓ промивку розчином миючого засобу - знімається білково-жирова плівка;
- ✓ дезінфекцію для знищення патогенної мікрофлори і зниження бактеріального обсіменіння;
- ✓ кислотну обробку для видалення «молочного каменю» при необхідності;
- ✓ заключне промиванням водопровідною водою залишків миючого і дезінфікуючого розчинів.

Наявність залишку миючого, дезінфікуючого або кислотного розчину після заключного ополіскування молочного обладнання визначають за допомогою індикаторних папірців. При необхідності ополіскування повторюють.



Документація

Документація та записи, які повинні бути:

процедури та інструкції проведення миття та дезінфекції з детальним описом «крок за кроком»;

інструкції та настанови з приготування розчинів;

графік миття та дезінфекції обладнання та інвентарю із зазначенням частоти проведення; (визначення частоти проведення того чи іншого виду прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків);

періодичний контроль якості частоти проведення (тестові набори, лабораторні дослідження змивів з поверхонь).



Моніторинг ефективності

Регулярні перевірки перед початком роботи та в її процесі.

запис спостережень

перевірки можуть включати огляд, застосування аналітичних методів на зразок експрес-методу чи лабораторний контроль змивів для визначення рівня мікробіологічного забруднення

Перегляд процедур, якщо моніторинг вказує на можливість виникнення проблем.



Пест контроль (Pest control)



Що таке Пест контроль?

Пест контроль – це ряд заходів які направленні на контроль розвитку і поширення різних видів комах/тварин, включає дезінсекцію та дератизацію.

Програму Пест контролю (план заходів по боротьбі з шкідниками) розробляють індивідуально для кожного об'єкта з урахуванням місцевих особливостей, клімату, флори і фауни шкідників !!!

Список видів шкідників, оцінку ризику і дій по контролю їх чисельності встановлюють для кожного окремо взятого структурного підрозділу та об'єкта в цілому.



Що таке дезінсекція?

Дезінсекція — комплекс заходів для знищення і врегулювання кількості комах (тарганів, мурашок, комарів, мух, тощо), які мають епідеміологічне і санітарно-гігієнічне значення.

Виділяються 3 головних методу дезінсекції:

1. Фізичний метод - здійснюється з допомогою використання механічних засобів, а також впливом високих температур.

механічний - звичайні методи збирання: пилосос і витрушування, використання різних пасток, липкої стрічки, сітки на вікнах.

температурний - вогонь, сухе гаряче і вологе повітря, пара і гаряча вода.

2. Біологічний метод дезінсекції являє собою застосування природних ворогів комах.

3. Хімічний метод ґрунтується на застосуванні інсектицидів або отрути.



Що таке дератизація?

Дератизація це комплекс заходів по боротьбі з гризунами, що будується на підставі даних по екології і поведінки тварин, враховуючи конкретну обстановку на об'єкті або в населеному пункті.

Заходи, вироблені при дератизації, діляться на два виду:

1. Профілактичні заходи, які передбачають створення умов, що ускладнюють або ліквідують проникнення і заселення гризунів в різні будівлях або біля них, а ще виключають їх доступ до продуктів харчування. Цей вид боротьби призводить до зміни умов середовища в несприятливу для життя гризунів бік.

2. Винищувальні заходи - це постійна робота по ліквідації гризунів, які становлять епідеміологічну небезпеку.

Винищувальні методи боротьби з гризунами:

Біологічний - передбачає застосування птахів і тварин - природних ворогів гризунів, а також бактеріологічних культур, безпечних для людей, але згубних для гризунів.

Фізичний - виловлювання гризунів за допомогою різних механічних пристроїв.

Хімічний - застосування різних отруйних препаратів.



План заходів по боротьбі зі шкідниками

Візуальне або інструментальне обстеження, при якому визначають: вид шкідника, широту його розповсюдження, загрозу його появи. При цьому виявляють можливі канали проникнення і переміщення шкідника, місця проживання, харчування та виплоду.

Формування спеціальних рекомендацій для даної території та будівель з виконання заходів захисту від шкідників із зазначенням обсягів і термінів виконання.

Моніторинг шкідника в місцях його проникнення і можливого проживання спеціальними засобами виявлення, підтримання мережі засобів виявлення в постійній готовності і оцінка показників чисельності шкідника, екологічної фази його розвитку і переміщень.



План заходів по боротьбі зі шкідниками

План включає:

схему території та приміщень, на яких відзначені і пронумеровані точки розташування засобів контролю та засобів знищення шкідників;

стан території та приміщень, оцінка можливих шляхів проникнення шкідників;

документація, інструкції та настанови з проведення заходів;

контроль за ефективністю захисних заходів в робочому, діючому стані;

спостереження (моніторинг) за станом чисельності і розміщенням видів-паразитів, удосконалюючи і розвиваючи заходи з профілактики та знищення шкідників;

об'єктивні дані про стан роботи та результати обліків, перевірок з аналітичними висновками і пропозиціями про перспективи організації та проведення подальших заходів;

аналіз даних та корегувальні дії.



Контроль шкідників

Що?

- *Перевірка підприємства на наявність слідів шкідників, привабливих місць, заходів з недопущення (захист відкритих місць, вікон і т.п.), пасток для гризунів.*

Як?

- *Візуально*

Коли?

- *Щоденно*

Хто?

- *Відповідальний персонал.*



План заходів по боротьбі зі шкідниками

План включає:

схему території та приміщень, на яких відзначені і пронумеровані точки розташування засобів контролю та засобів знищення шкідників;

стан території та приміщень, оцінка можливих шляхів проникнення шкідників;

документація, інструкції та настанови з проведення заходів;

контроль за ефективністю захисних заходів в робочому, діючому стані;

спостереження (моніторинг) за станом чисельності і розміщенням видів-паразитів, удосконалюючи і розвиваючи заходи з профілактики та знищення шкідників;

об'єктивні дані про стан роботи та результати обліків, перевірок з аналітичними висновками і пропозиціями про перспективи організації та проведення подальших заходів;

аналіз даних та корегувальні дії.



План заходів по боротьбі зі шкідниками

Коригувальні дії:

негайний ремонт захисного обладнання і ліквідація місць, які можуть;
приваблювати шкідників;
знищення гризунів.

Записи:

- Всі дії та спостереження
- Схема отруйних приманок та пасток для гризунів.
- Угода з ліцензованою компанією
- Карта контролю дезінсекції та дератизації.

Верифікація

- Перегляд плану заходів.





Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER

State Secretariat for Economic Affairs SECO



Дякую за увагу