

---

# Інспекція молокопереробних підприємств

LC Berne, 19 травня 2017, Jen

# Інспектор лабораторії кантону Берн



Філіпп Єнцер  
Головний інспектор  
округу 6

# Теми

Інспекції на молокопереробному заводі.

1. Формування контролюючих осіб
2. Планування / критерії відбору
3. Підготовка для інспекторів
4. Візит на завод
5. Архівація



# Формування

- Вимоги: магістр технологій молочного виробництва, інженер, тощо.
- Тренінги у сфері виробництва продуктів харчування та знання існуючого законодавства.
- Необхідні тренінги для контролерів з харчового виробництва відповідно до діючого законодавства.



# Планування / критерії відбору

- Частота, специфікація
- Ризик (розмір, тип харчового виробництва, групи ризику, тощо.)
- Рівень ризику бізнес діяльності
- Скарги (від споживачів, тощо)
- Кампанії
- Оновлення (напр. використання антибіотиків, BSE, акриламід, тощо.)



# Підготовка інспекцій

- Останній інспекційний звіт
- Особливі законодавчі положення (напр. гастрономія, виробництво молока, тощо.)
- Особлива підготовка для кожної окремої компанії (техніка, процеси, особливості, домашня сторінка – інтернет)
- Інструменти для вимірювання, спец. одяг для відбору зразків, інструкції, тощо.



# Інспекція компаній

- Оголошення / попередньо оголошена або ні
- Зміна місця розташування, відповідальних осіб, процесів, асортименту продуктів (схвалена компанія?!)
- Самоконтроль, НАССР, QM, простежуваність, внутрішні звіти, дослідження результатів (приватних) аудитів
- Візуальні інспекції компаній (вхідна /вихідна продукція – на потоці)
- Виконання вимог останнього звіту



# Документація самоконтроль («дзеркало компанії»)





# Відвідування компанії для перевірки їхнього самоконтролю

- Чи відповідає законодавству продукція представлена для продажу без тари?
- Чи відповідають вимогам законодавства попередньо упаковані продукти?
- Складне маркування взято з собою
- Зіпсована продукція (цвіль, органолептичний аналіз харчової продукції)?
- Результати мікробіологічних досліджень?



# Декларування походження



# Молочні продукти



# Відвідування компанії для перевірки їх самоконтролю

- Склад (розділення сировини, готове до вживання, декларування використаних інгредієнтів)
- Гігієна рук (переривання роботи, відвідування туалету)
- Візуальна чистота машин, обладнання, робочих поверхонь, приміщень, тощо.
- Температура охолодження
- Винятки? Напр. обладнано склад без охолодження для зберігання протягом обмеженого періоду часу (письмово)?



# Лінія для молока ззовні



# Лінія для молока всередині



# Відвідування компанії для перевірки її самоконтролю

- Охолодження (підходяще обладнання для охолодження)
- Поверхні, підлоги та стіни гладенькі та піддаються миттю?
- Належне обладнання для забезпечення безпеки (напр. інструменти для самообслуговування )
- Належні контейнери для сміття?
- Обладнання для миття рук (холодна та гаряча вода, мило, одноразові рушники)





# Системи для миття рук





# Поверхні



# Контроль документації

- Контроль:
  - Документація про поставку та супровідні документи, рецепти
  - Відбір зразків (термін придатності, процес переробки)

**-> простежуваність**



# Остаточне рішення

- Коментарі щодо результатів інспекції
- Обговорення стосовно:
  - Невідповідностей, які оскаржені
  - Затримок, дефектів, що піддаються корегуванню
- Заповнення звіту щодо відбору зразків
- Оцінка бізнес ризиків
- Можливо, оголошення додаткової інспекції
- **-> Звіт буде надіслано по електронній пошті**



# Інспекційний звіт

Laboratoire cantonal de Berne  
Inspection des denrées alimentaires

Muesmattstrasse 19  
3000 Berne 9  
Tél. 031 633 11 55  
Fax 031 633 11 98  
info.kl@gef.be.ch  
www.be.ch/lc

N° de contrôle E7576  
Notre référence Sim

Berne, le 5 février 2013

Inspection du 1er février 2013

Monsieur,

Comme annoncé lors de l'inspection, nous vous adressons ci-joint le rapport d'inspection. Vous y trouverez l'appréciation de votre entreprise et les résultats de l'inspection.

Le chef du service d'inspection de la production primaire compétent, Monsieur Philipp Jenz (philipp.jenzer@gef.be.ch), est à votre disposition pour toute question concernant le rapport d'inspection.

Veillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Laboratoire cantonal

Philipp Jenzer  
chef du service d'inspection de la  
production primaire

Annexe:

- Rapport d'inspection faisant suite au contrôle n°E 7576

Copie avec annexe à:

- l'inspection des denrées alimentaires (interne)



# Приклади корегувальних заходів

- Скарги у легких випадках
  - Рішення та ліміт часу для подання апеляції
- Скарги у складних випадках
  - Негайні заходи (частковий звіт з відкликанням ефекту підозри)
  - Часткове закриття / закриття
  - Відкриття після візуальної інспекції




# Наступні кроки

- Звіти/ звіт для відправки поштою
- (можливо звинувачення проти особи)
- Контроль виконання
  - Перевірка встановлених строків для виконання
- Статистика
  - Оцінка ризиків
  - Планування / результати моніторингу
- Інформування інших установ
- Записи





# Оцінка ризиків



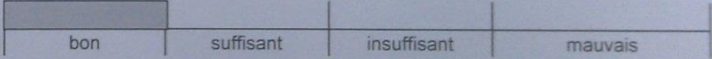
Nom  
Adresse  
Personne responsable

**Description de l'inspection**  
But de l'inspection: Vérification du respect des exigences de la législation sur les denrées alimentaires  
Procédés: Contrôles visuels ciblés, Consultation des documents  
Date, heure: 1er février 2013, de 9h30 à 10h00  
Personne présente: Raymond Fuhrer, gérant  
Responsable de l'inspection: Philippe Simon, contrôleur des denrées alimentaires  
Secteurs inspectés: Fourragères, Chambre à lait, Etables

**Étendue de l'inspection et appréciation**  
Les secteurs suivants ont été contrôlés par sondage:

Autocontrôle	en ordre
Denrées alimentaires	en ordre
Processus, activités	en ordre
Locaux, équipements, appareils	en ordre

Appréciation globale:



bon | suffisant | insuffisant | mauvais

**Constatations**  
Les secteurs inspectés étaient conformes aux directives.

Ce document compte 1 page

# Інформація від інших урядових організацій

- Кантональна ветеринарна служба
- Офіс води та відходів (випадки підозри)
- Федеральні установи





# Ми співпрацюємо з

- Федеральним офісом безпечності харчових продуктів та ветеринарною службою
- Федеральним офісом громадського здоров'я
- Урядовими представниками
- Сертифікаційними організаціями (напр. органічними сертифікаційними органами)
- Тощо.





# — Питання?