

Оценка риска и критические контрольные точки (СИСТЕМА АНАЛИЗА РИСКОВ И КОНТРОЛЯ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК- АРККТ)

С 1^{го} января 2006 г. вступили в силу новые Правила общественной гигиены ЕС вместо действующих ранее Правил безопасности пищи («Общие принципы пищевой гигиены») от 1995 г. На практике, основные изменения касаются управления безопасностью пищевых продуктов, и требуют документировать мероприятия по контролю за безопасностью пищи, продаваемой потребителям.

Анализ рисков – это процесс анализа потенциально опасных факторов. Четыре основные области, связанные с безопасностью пищи, это:

1. Чистка

2. Приготовление

3. Перекрёстное заражение – можно разделить на четыре вида потенциальных опасностей

А) Микробиологическое заражение (бактерии, вирусы и плесень), из-за которого продукты могут стать непригодными или, что страшнее – пищевое отравление. Пища с высокой степенью риска должна храниться вне «опасной зоны», т.е. при температуре ниже 8°C или выше 63°C

В) Химическое заражение, которое может произойти из-за неправильного хранения химикатов, присутствие которых в пище опасно для здоровья

С) Физическое засорение продуктов посторонними телами, такие как стекло, металл, веревки и т.п.

Д) Аллергены (могут вызвать аллергическую реакцию), например: арахис, орехи, моллюски.

4. Охлаждение, т.е. надлежащие хранение охлажденных или замороженных пищевых продуктов.

Пищевые продукты могут подвергаться всем или любому из вышеперечисленных рисков на любой стадии – от производства до потребления. Цель процесса анализа рисков – устранить или, по крайней мере, свести к минимуму вероятность такого заражения.

Окружной Совет Кингс-Линна и Западного Норфолка издал руководство по пищевой гигиене, в котором даётся подробная информация по вышеуказанным вопросам, а также есть разделы для того, чтобы вы могли отмечать температуру в вашем холодильнике и морозильнике и даты доставки. Это служит отправной точкой для вашей системы документации для контроля за безопасностью продуктов. Данный ниже контрольный лист охватывает основные области, которые необходимо оценивать на вашем предприятии. К вам могут иметь отношение некоторые из них или все.

Стадия, на которой необходима проверка	Потенциальная опасность на этой стадии	Меры контроля риска	Учётная запись Да или нет
1. ЗАКУПКИ	<ul style="list-style-type: none">▪ Продукты, зараженные патогенами, токсинами (продуктами бактерий) или посторонними предметами	<ul style="list-style-type: none">▪ Закупайте у надёжных поставщиков▪ Регулярно (как минимум раз в месяц) проверяйте чистоту машин для доставки	
2. ПРИЁМКА	<ul style="list-style-type: none">▪ См. п.1▪ Повышение температуры охлажденных или замороженных продуктов. Охлажденные продукты должны храниться при темп. ниже 8°C,	<ul style="list-style-type: none">▪ Проверяйте даты срока хранения.▪ Удостоверьтесь в надлежащем виде, запахе и других показателях свежести.▪ Проверяйте целостность упаковки.▪ Для охлажденных и замороженных продуктов – проверяйте, минимум раз в месяц, температуру в холодильнике	

	замороженные – минус 18°C.	автофургона и ведите журнал её учёта.	
3. ХРАНЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рост патогенов и продуцирование ими токсинов ▪ Микробиологическое, химическое или физическое загрязнение 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверяйте температуру в холодильниках и морозильниках и ведите её учёт. Темп. в морозильнике должна быть не выше минус 18°C, в холодильнике – не выше 8°C (в идеале – 5°C). ▪ Записывайте эти температуры ежедневно, включив их в обычную процедуру открытия и закрытия вашего предприятия. ▪ Регулярно обновляйте запасы и используйте до рекомендуемой даты. ▪ Установите правило об устранении продуктов с истекшим сроком годности. ▪ Не храните чистящие средства и другие непищевые продукты рядом с пищевыми. ▪ Храните приготовленную пищу и сырые продукты отдельно. 	
4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Непосредственный контакт пищи с руками, посудой, приспособлениями и оборудованием. ▪ Перекрёстное заражение между сырой и приготовленной пищей, в которой начинают размножаться патогены 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержите места приготовления пищи в чистоте и порядке, соблюдайте высокие стандарты личной гигиены. ▪ Обязательно мойте руки перед приготовлением пищи. ▪ Следите за тем, чтобы не было контакта между сырыми продуктами и приготовленной пищей. ▪ Ограничивайте время приготовления продуктов при комнатной температуре. ▪ Подвергайте все места обработки сырого мяса чистке и дезинфекции до её начала и по завершении, используя при этом либо одноразовую, либо выделенную для этого тряпку. ▪ Мойте руки после контакта с сырым мясом. 	
5. ВЫСТАВЛЕНИЕ НА ПРОДАЖУ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Заражение ▪ Рост бактерий ▪ Порча - плесень 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ведите ежедневный учёт температур в прилавках-витринах ▪ Ежедневно проверяйте сроки хранения и обновляйте продукты 	
6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ ОБРАБОТКА	Выживание бактерий при недостаточной тепловой обработке	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пища должна приготавливаться до достижения температуры 75°C в центре. Это можно проверить визуально, напр., мясо надо проверять в самой толстой части и не должно быть розового или красноватого сока 	

		<p>или мест в мясе.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Комбинированные блюда, как напр., лазанья должны быть очень горячими (дымящимися) в центре. ▪ В идеале следует применять термомушп и ежедневно проверять температуру приготовляемых блюд/мяса и записывать их. ▪ Термомушп необходимо дезинфицировать специальными салфетками или дезинфицирующим средством, нанесенным на бумажное полотенце или одноразовую тряпку. 	
7. ОХЛАЖДЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рост выживших патогенов. ▪ Перекрестное заражение пищи бактериями сырых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ограничивайте время охлаждения до 90 минут, а затем помещайте в холодильник. ▪ Храните сырую пищу отдельно. ▪ Охлаждайте пищу как можно скорее. Это можно сделать, разделив большие порции на более маленькие. 	
8. ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ	Рост бактерий, продуцирующих токсины, если пища не нагрета выше 63°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Держите всю горячую пищу при температуре 63°C или выше. Проверяйте регулярно термомушпом и записывайте. ▪ Если пища поддерживалась в горячем состоянии более 2-х часов, её придется охладить, и если затем надо будет её подать, то необходимо разогреть её до 75°C и немедленно подать на стол, а не держать снова в горячем состоянии. 	
9. РАЗОГРЕВ	Выживание патогенов, несущих риск заболевания людям, употребляющих эту пищу	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Если подвергнутая тепловой обработке пища остыла и её необходимо подогреть, она должна быть нагрета до температуры 75°C. ▪ Проверяйте термомушпом и записывайте 	
10. ХРАНЕНИЕ ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ	Рост патогенов и риск перекрёстного заражения. Заражение микроорганизмами, вызывающими порчу продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Храните сырую и готовую пищу раздельно. Заворачивайте, снабжайте этикетками, проставляйте дату приготовленных продуктов. ▪ Проверяйте и ведите учет температуры хранения. ▪ Рекомендуется не хранить приготовленную пищу более чем 36 часов. 	
11. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Заражение продуктов посторонними телами 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приёмка, хранение, обработка, приготовление и подача пищи должна проверяться персоналом и менеджером 	

		<p>ежедневно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Все жалобы и принятые меры должны быть записаны. 	
12. РАЗДАЧА	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рост патогенных микроорганизмов ▪ Заражение 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Весь персонал, подающий пищу, должен поддерживать высокие стандарты личной гигиены. ▪ Пища должна подаваться как можно быстрее, чтобы предотвратить хранение её при комнатной температуре 	
14. РАЗМОРАЖИВАНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рост патогенных микроорганизмов ▪ Перекрёстное заражение готовой к употреблению пищи 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед использованием пища должна полностью размораживаться ▪ Самый оптимальный метод размораживания пищевых продуктов – оставить их в холодильнике на ночь. Эти продукты должны быть в контейнере или упаковке, чтобы предотвратить контакт оттаивающей жидкости с другими пищевыми продуктами, особенно если это мясо. 	
15. ЧИСТКА	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Низкие санитарно-гигиенические стандарты ▪ Возможно перекрёстное заражение 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Весь персонал, выполняя свои должностные обязанности, должен поддерживать чистоту и порядок в помещениях. ▪ Выполнять расписание чистки, в которое должны включаться кухня, кладовая и оборудование. ▪ Чистящие средства/химикаты должны храниться отдельно от пищевых продуктов 	
16. ОБУЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ	Недобросовестное ведение дел из-за недостатка знаний и непонимания.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Повара и менеджеры должны иметь удостоверение по пищевой гигиене как минимум 2-го уровня. ▪ Весь персонал должен пройти инструктаж на рабочем месте по основным правилам личной гигиены, работы с пищевыми продуктами и оценке рисков. 	
17. РЕМОНТ И ПОДДЕРЖАНИЕ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ ПОМЕЩЕНИЯ /ОБОРУДОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Неудовлетворительное состояние конструкций, оборудования и инвентаря. ▪ Плохое содержание предприятия 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Все помещения для складирования, полки и шкафы должны быть в целости и сохранности. ▪ Следует регулярно инспектировать состояние здания. 	

<p>18. ПРАВИЛА В ОТНОШЕНИИ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПЕРСОНАЛА</p>	<p>Предотвращение распространения болезнетворных микроорганизмов</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Если сотрудники, контактирующие с пищевыми продуктами, жалуются на диарею или рвоту, их необходимо освободить от работы на 48 часов пока симптомы не прекратятся. ▪ Для получения консультации по этому вопросу обращайтесь в отдел гигиены окружающей среды по тел.: 01553 616200 	
<p>19. БОРЬБА С ПАРАЗИТАМИ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предотвращение порчи и заражения товаров и оборудования ▪ Профилактика болезней, вызванных пищей 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ежедневные проверки на наличие паразитов в помещениях ▪ Предотвращение проникновения паразитов путем прикрепления сеток от мух на окна, двери и все щели и отверстия закупорены ▪ Соблюдайте чистоту на предприятии и на прилегающей территории, чтобы не создавать мест поселения паразитов ▪ Пищевые продукты должны храниться плотно закрытыми и изолированными от их доступа. 	

