

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

С 1<sup>го</sup> 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<br>Да или нет |
|--|---|---|------------------------------|
| 1. ЗАКУПКИ                             | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Продукты, зараженные патогенами, токсинами (продуктами бактерий) или посторонними предметами</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Закупайте у надёжных поставщиков</li><li>▪ Регулярно (как минимум раз в месяц) проверяйте чистоту машин для доставки</li></ul>  |                              |
| 2. ПРИЁМКА                             | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ См. п.1</li><li>▪ Повышение температуры охлажденных или замороженных продуктов. Охлажденные продукты должны храниться при темп. ниже 8°C,</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Проверяйте даты срока хранения.</li><li>▪ Удостоверьтесь в надлежащем виде, запахе и других показателях свежести.</li><li>▪ Проверяйте целостность упаковки.</li><li>▪ Для охлажденных и замороженных продуктов – проверяйте, минимум раз в месяц, температуру в холодильнике</li></ul> |                              |

|                                |   |   |  |
|--------------------------------|---|---|--|
|                                | замороженные – минус 18°C.  | автофургона и ведите журнал её учёта.   |  |
| 3. ХРАНЕНИЕ                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рост патогенов и продуцирование ими токсинов</li> <li>▪ Микробиологическое, химическое или физическое загрязнение</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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).</li> <li>▪ Записывайте эти температуры ежедневно, включив их в обычную процедуру открытия и закрытия вашего предприятия.</li> <li>▪ Регулярно обновляйте запасы и используйте до рекомендуемой даты.</li> <li>▪ Установите правило об устранении продуктов с истекшим сроком годности.</li> <li>▪ Не храните чистящие средства и другие непищевые продукты рядом с пищевыми.</li> <li>▪ Храните приготовленную пищу и сырые продукты отдельно.</li> </ul> |  |
| 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Непосредственный контакт пищи с руками, посудой, приспособлениями и оборудованием.</li> <li>▪ Перекрёстное заражение между сырой и приготовленной пищей, в которой начинают размножаться патогены</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Содержите места приготовления пищи в чистоте и порядке, соблюдайте высокие стандарты личной гигиены.</li> <li>▪ Обязательно мойте руки перед приготовлением пищи.</li> <li>▪ Следите за тем, чтобы не было контакта между сырыми продуктами и приготовленной пищей.</li> <li>▪ Ограничивайте время приготовления продуктов при комнатной температуре.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Мойте руки после контакта с сырым мясом.</li> </ul>                                  |  |
| 5. ВЫСТАВЛЕНИЕ НА ПРОДАЖУ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Заражение</li> <li>▪ Рост бактерий</li> <li>▪ Порча - плесень</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ведите ежедневный учёт температур в прилавках-витринах</li> <li>▪ Ежедневно проверяйте сроки хранения и обновляйте продукты</li> </ul>   |  |
| 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ ОБРАБОТКА | Выживание бактерий при недостаточной тепловой обработке   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> </ul>   |  |

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

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

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

