

ПРИКАЗ № 5025/MPA /MS/ SGG/2000

О САНИТАРНОМ САМОКОНТРОЛЕ НА ОБРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РЫБНОЙ
ПРОДУКЦИИ

МИНИСТЕРСТВО РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

В соответствии с положениями Конституции;

В соответствии с законом L/95/13/CTRN от 15 мая 1995 г. о Кодексе морского рыболовства, в частности в его статьях 40, 41, 43, 44 и 4.5;

В соответствии с Указом D/99/007/PRG/SGG от 12 марта 1999 г. о назначении членов правительства;

В соответствии со служебной необходимостью:

П О С Т А Н О В Л Я Е Т :

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Самоконтроль включает все действия, позволяющие обеспечить и продемонстрировать, что рыбная продукция соответствует условиям, предусмотренным Приказом. Он соответствует внутреннему процессу на предприятии; он должен разрабатываться и внедряться руководителями предприятий или под их контролем.

Внутренний процесс должен следовать логической модели, основанной на принципах КТАО (анализ опасностей и критические контрольные точки), следующие принципы которых образуются основными составляющими:

- Выявление опасностей, анализ рисков и определение мер, необходимых для их контроля;
- Определение критических контрольных точек;
- установление критических пределов для каждой критической точки;
- установление процедур надзора и контроля;
- установление корректирующих действий, которые необходимо предпринять при необходимости;
- установление процедур проверки и пересмотра;
- создание документа, касающегося всех процедур и регистраций

Данную модель или принципы, на которых она основана, следует использовать с гибкостью, необходимой для каждой ситуации.

В рамках данного внутреннего процесса предприятия могут использовать руководства по передовой практике, разработанные компетентными профессиональными организациями, международными организациями и рекомендованные Министерством рыболовства и аквакультуры.

Руководители предприятий обеспечивают, чтобы весь персонал, занимающийся самоконтролем, проходил соответствующую подготовку, позволяющую ему активно участвовать в его проведении.

ГЛАВА I: ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

Критическая точка - любая процедура, в которой опасность для безопасности пищевых продуктов может быть предотвращена, устранена или уменьшена до приемлемого уровня с помощью соответствующих мер контроля. Все критические точки, необходимые для обеспечения соблюдения гигиенических требований, должны быть определены.

Рекомендуется последовательно выполнять следующие действия:

1. Собрание многопрофильной группы

Данная команда, в которую вовлечены все стороны, имеющие отношение к продукту на предприятии, должна обладать всеми особыми знаниями и квалифицированными специалистами, соответствующими рассматриваемому продукту при его производстве (изготовлении, хранении и распространении), его потреблении и потенциальных опасностях, связанных с этим. При необходимости, данная команда будет поддерживаться специалистами в этой области, которые позволят ей решить сложные задачи с точки зрения оценки и овладения критическими точками.

Она может включать:

- специалист по контролю качества, обученный методу КТАО и обладающий компетенцией для оценки биологических, химических или физических опасностей, связанных с группой особой продукции;
- специалист по производству, ответственный или участвующий в техническом процессе производства продукции;
- техник с практическими знаниями в области эксплуатации и гигиены оборудования и материалов, используемых для изготовления продукции;
- любое другое лицо со специальными знаниями в области микробиологии, гигиены и пищевой технологии.

Одно лицо может выполнять несколько из данных функций, если у команды имеется вся необходимая информация, и это применяется для обеспечения надежности установленной системы самоконтроля.

Если данные квалифицированные специалисты отсутствуют на предприятии, их следует искать в другом месте (консультации, руководства по передовой практике и т. д.).

2) Описание продукции:

Полное описание готового продукта должно быть следующим:

- состав (например, сырье, компоненты, добавки и т. д.);
- физико-химическая структура и характеристики (например, твердое вещество, жидкость, гель, эмульсия, Aw, pH и т. д.);
- обработка (например, приготовление, заморозка, сушка, соление, копчение и т. д.) и соответствующие процедуры;
- фасовка и упаковка (например, герметичный вакуум, упаковка в модифицированной газовой среде);
- условия хранения и распространения;
- требуемый срок службы, в течение которого продукт сохраняет свои качества (срок годности, оптимальная дата продажи);
- инструкции по применению;
- официальные микробиологические или химические критерии, если применимо.

3) Определение ожидаемого применения:

Многопрофильная группа также должна определить нормальное или предполагаемое использование продукции потребителем, а также целевые группы потребителей, для которых предназначена продукция. При необходимости, рассмотрим, в частности, адаптацию продукта к его использованию определенными * группами потребителей, такими как сообщества, путешественники и т. д. ... и чувствительными группами потребителей.

4) Построение производственной схемы (описание условий производства):

Независимо от выбранного представления, все этапы производства, включая время ожидания во время или между данными этапами, от прибытия сырья на предприятие до реализации готового продукта, при подготовке, производственной обработке, упаковке, хранении и распространении необходимо последовательно изучать и представлять в виде подробной схемы, дополненной достаточной технической информацией.

Данная информация может включать, без ограничений:

- план рабочих помещений и их пристроек;
- размещение и характеристики оборудования;
- последовательность всех операций (включая добавление сырья, компонентов или добавок, время ожидания во время или между этапами);
- технические параметры операций (в частности, параметры времени и температуры, в том числе для время ожидания);
- движение продукции (в том числе возможность перекрестного загрязнения);
- разделение между чистыми секторами и загрязненными секторами (или между зонами высокого и низкого риска);
- данные о процедурах очистки и дезинфекции;
- гигиеническая обстановка предприятия;
- гигиенические условия и передвижение персонала;
- условия хранения и распространения продукции.

5) Подтверждение схемы производства на месте:

После составления схемы многопрофильная группа должна будет подтвердить ее на месте в рабочие часы. Любое замеченное отклонение приводит к изменению схемы, чтобы она соответствовала действительности.

6) Составление перечня опасностей и мер, необходимых для их контроля:

Используя проверенную схему производства в качестве руководства, группа обязана:

- а) составить список всех «потенциальных биологических, химических или физических опасностей, применение которых может быть разумно предусмотрено» для каждого этапа (включая приобретение и хранение сырья и компонентов, время ожидания при производстве).

Под опасностью понимается все, что может нанести вред общественному здоровью. Более детально, это может быть:

- при загрязнении (или повторном загрязнении) с недопустимым уровнем биологической природы (микроорганизмы, паразиты), химическом или физическом, сырья, промежуточных или готовых продуктов;
- мониторинг или размножение с недопустимым уровнем патогенных микроорганизмов и образование с недопустимым уровнем химических веществ в промежуточных, готовых продуктах, производственной линии или окружающей среде;
- производство или сохранение с недопустимым уровнем токсинов или других нежелательных продуктов, возникающих в результате микробного метаболизма.

GUI 339

Для включения в данный список, опасности должны быть такими, чтобы их устранение или снижение до приемлемых уровней было важно для производства здоровых продуктов питания.

б) рассмотреть и определить меры контроля, где они существуют, которые могут быть применены к каждой опасности.

Меры контроля соответствуют действиям и деятельности, которые можно использовать для предотвращения опасности, ее устранения или снижения ее воздействия или вероятности возникновения до приемлемого уровня.

Некоторые меры могут быть необходимы для контроля идентифицированной опасности, и некоторые опасности могут контролироваться мерой контроля. Например, при пастеризации или контролируемом отваривании можно дать гарантию достаточного снижения уровня как сальмонеллы, так и листерии.

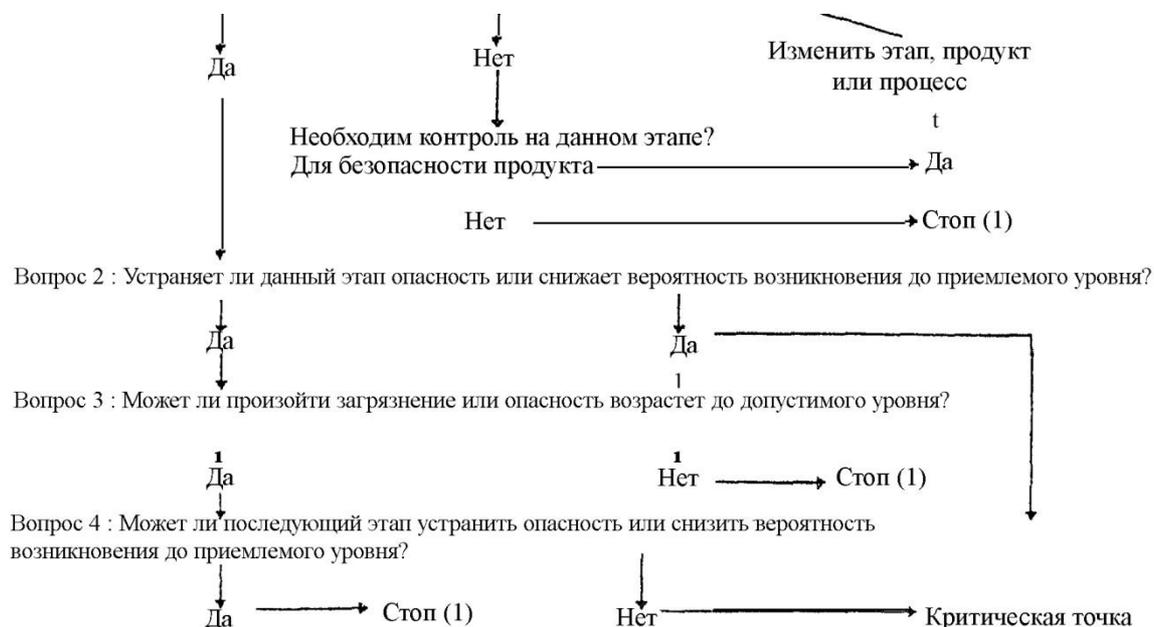
Меры контроля должны сопровождаться подробными процедурами и спецификациями для обеспечения их эффективного применения, например, подробными программами очистки, точными графиками стерилизации, спецификациями концентрации добавок.

7- Методология определения критических точек:

Определение критической точки для контроля опасности требует логического подхода. Такой подход может быть облегчен использованием ниже представленной схемы вероятных решений (могут использоваться иные методы, в соответствии со знаниями и квалифицированными специалистами группы).

Схема вероятных решений для определения критических точек для осуществления контроля.

Вопрос 1 : Существуют ли меры контроля для учета опасности?



У /неразборчиво/ имеется каждый вопрос в указанном порядке, на каждом этапе и для каждой выявленной опасности.

Для использования схемы вероятных решений последовательно рассматривается каждый

производственный этап, указанный на производственной схеме. На каждом этапе схема вероятных решений должна применяться к любой опасности, возникновение или внедрение которой целесообразно рассмотреть, а также к любой идентифицированной контрольной мере.

Использование схемы вероятных решений должно осуществляться плавно и со здравым смыслом, сохраняя при этом общее представление о производственном процессе с целью максимального предотвращения ненужного дублирования критических точек.

Критические точки являются особыми для каждого предприятия в зависимости от применяемого сырья, производственных процессов, структур и оборудования, готовой продукции и системы реализации.

8 - Продолжение определения критической точки:

Определение критических точек имеет два последствия для многопрофильной группы, которая должна:

—

— обеспечить, чтобы соответствующие меры контроля были эффективно разработаны и реализованы. В частности, если опасность была выявлена на этапе, когда необходим контроль в отношении безопасности продукта, и на данном этапе или на любом ином этапе не существует мер контроля, тогда необходимо будет модифицировать продукт или процесс на данном этапе или на последующем для введения меры контроля;

— создать и внедрить систему надзора и контроля для каждой критической точки.

ГЛАВА II: УСТАНОВЛЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ НАДЗОРА И КОНТРОЛЯ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК:

Надлежащая система надзора и контроля необходима для обеспечения эффективного контроля каждой критической точки.

Для внедрения подобной системы рекомендуется выполнить следующие действия:

1- Установление критических пределов для каждой меры контроля, связанной с каждой критической точкой.

Каждая контрольная мера, связанная с критической точкой, должна давать определение критических пределов.

- критические пределы соответствуют экстремальным значениям, приемлемым в отношении безопасности продукта, и отделяют допустимую продукцию от недопустимой. Они выражаются наблюдаемыми или измеримыми параметрами, которые могут легко продемонстрировать овладение критической точкой; они должны основываться на фактических данных, устанавливающих связь с управлением процессом.

Параметрами могут быть, например, температура, время, pH, содержание воды, добавка, консервант, соль, сенсорные параметры, такие как внешний вид или текстура, и т. д.

В некоторых случаях с целью снижения риска превышения критических пределов из-за изменений процесса, может потребоваться указать более строгие уровни (целевые уровни), чтобы обеспечить соблюдение критических пределов.

Пределы могут быть получены из нескольких источников. Если они не взяты из нормативных актов (например, температуры заморозки) или существующих и утвержденных руководств по надлежащей практике, группа должна обеспечить их достоверность в отношении контроля выявленной опасности и критических точек.

2- Создание системы надзора и контроля для каждой критической точки.

Важной частью самоконтроля является программа наблюдений или мер, проводимых в каждой критической точке, для обеспечения соблюдения установленных критических пределов. Данная программа должна описывать используемые методы, частоту наблюдений и процедуру регистрации.

Подобные наблюдения или меры должны быть такими, чтобы можно было обнаружить потерю контроля над критической точкой и своевременно предоставлять информацию с целью скорейшего принятия корректирующих действий.

Наблюдения или меры могут осуществляться непрерывно или периодически. Когда наблюдения или меры осуществляются периодически на данном уровне производственной цепочки, необходимо создать программу наблюдений или мер, которая предоставляет надежную информацию.

Программа мер и наблюдений должна четко указывать в каждой критической точке контроля:

- существуют параметр или параметры для контроля?
- кто осуществляет надзор и контроль?
- когда осуществляется надзор и контроль?
- как осуществляется надзор и контроль?

3- Разработка плана корректирующих действий

Наблюдения или меры могут указывать:

- что контролируемый параметр имеет тенденцию превышать указанные критические пределы, что указывает на тенденцию к потере контроля: соответствующие корректирующие меры для поддержания контроля должны быть приняты до возникновения опасности;
- что контролируемый параметр превысил указанные критические пределы, что указывает на потерю контроля: необходимо предпринять корректирующие действия, направленные на восстановление контролируемой ситуации.

Данные корректирующие действия должны включать:

- идентификация лица (лиц), ответственного за выполнение корректирующих действий;
- описание средств и действий, которые необходимо предпринять для исправления наблюдаемого отклонения;
- действия, которые необходимо предпринять в отношении продуктов, которые были изготовлены в течение периода времени вне контроля;
- письменный отчет о принятых мерах.

ГЛАВА III: ПРОВЕРКА СИСТЕМ САМОКОНТРОЛЯ

Проверка действующих систем самоконтроля необходима для обеспечения их эффективной работы. Многопрофильная группа должна указать используемые методы и процедуры.

Используемые методы могут включать, в частности, отбор проб для анализа, усиленный анализ или тестирование в определенных критических точках, усиленный анализ промежуточных или готовых продуктов, обследования текущего хранения, распространения, продажи и текущего использования продукта.

Процедуры проверки могут соответствовать проверке операций, проверке критических пределов, проверке отклонений, выполненным корректирующим действиям и положениям, принятым в отношении рассматриваемых продуктов, аудиту системы самоконтроля и изучению

регистрационных записей.

Проверка должна позволять подтвердить правильность действующей системы, а затем обеспечить с необходимой периодичностью, что предусмотренные положения всегда правильно применяются.

Кроме того, необходимо запланировать пересмотр системы, чтобы гарантировать, что она остается (или останется) все еще действующей во время изменений. Данные изменения могут касаться, например:

- сырье или продукция, условия производства (помещения и окружающая среда, программа очистки и дезинфекции);
- условия упаковки, хранения или распространения;
- запланированное использование потребителей. Любая информация, показывающая наличие новой опасности, связанной с продуктом.

При необходимости данный пересмотр приводит к изменению предусмотренных положений. Любые изменения, внесенные в систему самоконтроля, должны быть полностью включены в систему документации и регистрации с целью наличия актуальной и достоверной информации.

ГЛАВА IV: УТВЕРЖДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ, КАСАЮЩЕЙСЯ ВСЕХ ПРОЦЕДУР И РЕГИСТРАЦИОННЫХ ЗАПИСЕЙ

Для ведения письменного или зарегистрированного учета руководители предприятий должны собрать документацию, содержащую всю информацию, касающуюся проведения самоконтроля и их проверки.

Данная документация должна включать два типа информации для представления официальной инспекционной службе:

а) подробный и полный документ, включающий:

- описание продукции;
- описание производственного процесса с указанием критических точек;
- для каждой критической точки выявление опасностей, оценка рисков и запланированные меры по их контролю;
- порядок надзора и контроля критических точек с указанием критических пределов для контролируемых параметров и предусмотренных корректирующих действий в случае потери контроля;
- порядок проверки и пересмотра.

Б) Регистрационные записи наблюдений и/или мер, результатов проверочных операций, отчеты и записи решений, составленных в письменной форме относительно любых принятых корректирующих мер. Соответствующая система учета документов должна, в частности, обеспечивать возможность легкого поиска документов, соответствующих идентифицированной производственной партии.

<u>ДУБЛИКАТ</u>	09.11.2000 г.
ПГР/ГСП 2	КОНАКРИ, дата 2000
ПРЕМЬЕР-МИНИСТР 1	Штамп :
МЭФ 1	/подпись/
МТПСМБ 1	МАНСА МУССА СИДИБЕ
МЗ 1	
МОРООС..... * 1	
МОРТ 1	
МЮХГП..... 1	
Арх./ОБ 3	

GUI 343

MPA 6/17	
----------	--