



Продовольственное
агентство
Республики
Сингапур

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

Содержание

A.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ	1
B.	ПРЕДПРИЯТИЕ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ.....	2
1.	Проектирование.....	2
2.	Планировка	2
3.	Конструкция	2
4.	Санитарно-техническое и моечное оборудование.....	3
5.	Административно-бытовые помещения	4
6.	Складские помещения.....	4
C.	ПРЕДПРИЯТИЕ: БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ.....	5
D.	ПРЕДПРИЯТИЕ: ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА.....	5
E.	БОЙНЯ И ОПЕРАЦИИ ПО РАЗРУБКЕ И ОБВАЛКЕ МЯСА.....	6
1.	Предубойный осмотр.....	6
2.	Убой, потрошение и послеубойный осмотр	6
3.	Помещение разрубки и обвалки мяса	8
F.	ОПЕРАЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА.....	8
G.	ОПЕРАЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ	9
H.	ОПЕРАЦИИ ПО АВТОКЛАВИРОВАНИЮ.....	9
I.	ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ПРОДУКЦИИ	10
J.	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	10

А. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Предубойный осмотр	Любая процедура или испытание, проводимые компетентным лицом в отношении живых животных с целью оценки безопасности, пригодности и расположения.
Туша	Тело животного после его разделки.
Контаминант	Любой биологический агент, химический агент, посторонняя примесь или иное вещество, которое неумышленно попадает в пищевой продукт и может отрицательно повлиять на безопасность или пригодность такого продукта.
Загрязнение	Введение или присутствие контаминантов в пищевых продуктах или в пищевой среде.
Зона разделки	Место постепенного разделения тела животного на тушу и прочие съедобные и несъедобные части.
Яйцепродукты	Содержимое яйца, всё или часть, без скорлупы, с добавлением ингредиентов или без них, предназначенное для потребления в пищу человеком.
Предприятие	Помещения, утвержденные и зарегистрированные контролирующим органом для приготовления, обработки, переработки, упаковки или хранения мясопродуктов.
ХАССП	Система идентификации, оценки и контроля рисков, значимых для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
Подкрышечное пространство	Объем свободного пространства над продуктом в таре.
Мясо	Любая съедобная часть туши любого признанного здоровым на время убоя животного или птицы, обычно используемая для потребления в пищу человеком, в свежем, замороженном, охлажденном, консервированном, соленом или ином виде.
Ливер	Субпродукты, включающие диафрагму, сердце, почки, печень, язык, селезенку, трахею и гортань.
Потроха	Субпродукты, включающие кишечник/кудрявку (в т. ч. прямую кишку/гузёнку/синюгу), пищевод и желудок/зоб.
Питьевая вода	Вода, пригодная для употребления в пищу человеком. Стандарты пригодности должны быть эквивалентными или строже стандартов Всемирной организации здравоохранения.
Послеубойный осмотр	Любая процедура или испытание, проводимые компетентным лицом в отношении всех соответствующих частей забитых/убитых животных с целью оценки безопасности, пригодности и расположения.
Зона переработки	Место в помещении, где происходит обработка, приготовление и производство пищевого продукта.
Пищевой контейнер	Металлическая, стеклянная, гибкая тара, предназначенная для заполнения пищевым продуктом и подлежащая герметичной упаковке.
Автоклав	Герметичный сосуд, предназначенный для термической обработки пищевых продуктов, упакованных в герметично закрытые пищевые

контейнеры.

В. ПРЕДПРИЯТИЕ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ

1. Проектирование

- 1.1 Здание и вспомогательные объекты должны быть:
- спроектированы и обслуживаться таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредных организмов, диких животных и контаминантов из окружающей среды (например, дыма, пыли, плесени и т. д.).
 - расположены на удалении от предприятий, загрязняющих окружающую среду и потенциально провоцирующих загрязнение пищевого продукта
 - изготовлены из материалов, соответствующих целевому применению и не вызывающих загрязнения пищевого продукта нежелательными веществами.

2. Планировка

- 2.1 Планировка здания и вспомогательных объектов должна предусматривать наличие перегородок, пространственный разнос или использование иного эффективного способа разделения операций, в ходе которых возможно перекрестное загрязнение. Зоны пониженного и повышенного риска должны быть надлежащим образом отделены друг от друга.
- 2.2 Пищевые продукты следует перерабатывать и хранить в отдельных зонах/помещениях.
- 2.3 Рабочий процесс должен быть однонаправленным (т. е. из зон пониженного риска в зоны повышенного риска).
- 2.4 Необходимо утвердить надлежащие меры обращения с сырьём, готовой продукцией и отходами (например, разделение по времени с удалением по окончании смены и полной герметизацией).
- 2.5 Зона переработки не должна быть напрямую соединена с открытыми зонами (кроме запасных выходов).

3. Конструкция

Пол

- 3.1 Полы должны быть изготовлены из прочного, непроницаемого, надлежащим образом покрашенного (в соответствии с деятельностью предприятия и типом производимого продукта), нетоксичного, трещиностойкого и легко чистящегося материала.
- 3.2 Необходимо принять меры для предотвращения застоя воды (например, полы должны быть ровными, с наклоном к сливам в полу или внутреннему дренажу).
- 3.3 Стыки между полами и стенами должны быть закругленными и герметичными.

Трубопроводы и дренажи

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 3.4 Следует избегать проведения трубопровода и размещения механизмов непосредственно над продуктами, находящимися без защиты.
- 3.5 Проектирование и обслуживание дренажей должно предотвращать застой воды в дренаже или вокруг него, а также учитывать максимальную ожидаемую нагрузку во избежании каких-либо проблем затопления или загрязнения чистой зоны.

Стены

- 3.6 Стены должны быть соответствующим образом окрашены (в зависимости от деятельности предприятия и типа производимого продукта) и изготовлены из гладких, непроницаемых, трещиностойких и легко очищаемых материалов.
- 3.7 Все соединения листов должны быть сварены или герметизированы материалами, устойчивыми к нагреванию и образованию плесени.

Потолок

- 3.8 Потолок должен быть изготовлен из трещино- и влагостойких материалов.
- 3.9 Потолки и навесы должны содержаться в чистоте и не иметь мест возможного скопления вредителей.
- 3.10 При использовании подвесного потолка его следует изготавливать из влагостойкого материала без перфорации и обеспечить надлежащее состояние пазухи (пространства от фактического до подвесного потолка).

Окна и двери

- 3.11 Подоконники, двери и рамы должны быть изготовлены из гладких водонепроницаемых материалов.
- 3.12 Окна должны быть всегда закрыты. При необходимости оставлять окна открытыми, следует использовать экраны из сетки для минимизации попадания пыли и вредителей. Окна и экраны из сетки подлежат регулярной очистке и обслуживанию для предотвращения скопления пыли и грязи.
- 3.13 Наружные двери и доклевеллеры должны прилегать плотно или иметь надлежащую защиту от вредителей.

Освещение

- 3.14 В помещениях должно быть обеспечено надлежащее освещение.
- 3.15 Предприятие должно использовать ударопрочную систему освещения или осветительные приборы с безосколочными кожухами.

Вентиляция

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 3.16 Необходимо сделать соответствующие вентиляционные отверстия или разместить систему циркуляции воздуха для предотвращения чрезмерного нагрева, конденсации и загрязнения помещения запахами, пылью, парами или дымом.
- 3.17 Вентиляционные отверстия должны быть оснащены заслонками и соответствующими воздушными фильтрами. Заслонки должны легко сниматься для целей их очистки.

4. Санитарно-техническое и моечное оборудование

- 4.1 Туалетные помещения должны быть надлежащим образом отделены от зоны переработки пищевых продуктов и не иметь прямого доступа к ней.
- 4.2 Перед входом в зону переработки пищевых продуктов необходимо разместить достаточное количество специально оборудованных раздевалок.
- 4.3 На входе и в прочих соответствующих точках в зоне переработки необходимо разместить подходящие и достаточные санитарно-технические приспособления, например, средства для чистки обуви и мытья рук. В умывальниках должен быть запас горячей и холодной питьевой воды (подходящей температуры), бесконтактные краны и мусорные контейнеры с крышкой, жидкое мыло/ пена для умывания, подходящие средства для сушки рук (*желательно одноразовые бумажные полотенца; при использовании сушилок для рук их необходимо регулярно чистить и проводить техническое обслуживание).
- 4.4 Необходимо организовать зону или помещение для очистки и дезинфекции оборудования и посуды.

5. Административно-бытовые помещения

- 5.1 Комната для персонала, если таковая имеется, должна быть надлежащим образом отделена от зон переработки.
- 5.2 Рабочим необходимо предоставить запирающиеся шкафчики, подлежащие регулярному обслуживанию для предотвращения скопления в них пыли и мусора.

6. Складские помещения

- 6.1 Ядовитые или вредные материалы, в т. ч. чистящие и дезинфицирующие средства и инсектициды, подлежат хранению в отдельных помещениях, специально разработанных для таких целей и маркированных соответствующим образом. Помещение должно быть доступно только авторизованному персоналу.
- 6.2 Необходимо организовать отдельные складские помещения/зоны для хранения сырья, готовой продукции, охлажденных продуктов, замороженных продуктов, упаковочных материалов, оборудования для очистки и т. д. Необходимо внедрить в практику систему «первым получен — первым выдан» (FIFO).
- 6.3 Сырое мясо запрещено хранить в холодильниках или морозильных камерах с прочими пищевыми продуктами при отсутствии надлежащего разграничения и разделения и неповрежденной первичной и вторичной упаковки, позволяющей предотвратить перекрестное загрязнение.

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 6.4 При необходимости использования стеллажей они должны быть изготовлены из непроницаемых, долговечных и устойчивых к коррозии материалов. При использовании тележек и стоек их самый нижний уровень должен располагаться над поверхностью земли.
- 6.5 Пищевые продукты должны быть размещены на достаточном расстоянии от земли и от стены.
- 6.6 Температура холодильников должна поддерживаться на уровне 4 °С и ниже, а температура морозильных камер должна составлять –18 °С и ниже. На предприятии должен осуществляться температурный контроль. Камеры должны быть оснащены датчиками температуры и/или автоматическими регистраторами температуры. При невозможности установки таковых, следует осуществлять регистрацию температуры вручную. Холодильники и морозильные камеры запрещено перегружать сверх разрешённой вместимости.
- 6.7 На погрузочно-разгрузочной площадке необходимо организовать непрерывную холодную цепь.
- 6.8 Приток наружного воздуха в холодный склад должен быть сведен к минимуму. При необходимости частого открывания двери холодного склада следует принять меры для минимизации притока в него воздуха.
- 6.9 Надлежащее санитарно-гигиеническое состояние холодильников и морозильных камер необходимо поддерживать на постоянной основе.

С. ПРЕДПРИЯТИЕ: БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

- 1 Предприятие обязано внедрить эффективную программу по борьбе с вредителями или привлечь компетентную компанию по борьбе с вредителями для предотвращения скопления и размножения вредных организмов на предприятиях и в средствах доставки.
- 2 Необходимо разместить приманки и устройства для борьбы с вредителями в надлежащих местах (например, вне зон обработки) и поддерживать их в функциональном состоянии. Если указанные устройства могут вызвать загрязнение продукта, следует использовать альтернативные системы и оборудование.
- 3 Содержать домашних животных в таких помещениях запрещено.

D. ПРЕДПРИЯТИЕ: ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

- 1 Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть инертными, нетоксичными, гладкими и непористыми, а оборудование должно быть пригодным для использования по назначению.
- 2 Лед (при его использовании в пищевой промышленности) должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды.

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 3 Все охлажденные/замороженные пищевые продукты, доставляемые на предприятие или получаемые с него, подлежат перевозке на рефрижераторных транспортных средствах, оснащенных датчиками температуры и/или автоматическими регистраторами данных, для обслуживания и контроля системы холодильной цепи.
 - Для охлажденных продуктов температура должна поддерживаться на уровне от 0 до 4°C, а температура в толще продукта не должна превышать 7 °C во время транспортировки.
 - Для замороженных продуктов температура должна поддерживаться на уровне - 18 ° C и ниже, а температура в толще продукта не должна превышать -12 °C во время транспортировки.
- 4 Санитарно-гигиеническое состояние транспортных средств, используемых для доставки готовой продукции, подлежит контролю на постоянной основе.
- 5 Хранить какие-либо пищевые продукты вне предприятия запрещено, кроме периода погрузки/разгрузки транспортных средств для доставки.
- 6 Размещать какие-либо пищевые продукты непосредственно на полу запрещено. Необходимо принять меры для предотвращения контакта пищевых продуктов с полом.
- 7 Пищевые продукты с истекшим сроком годности/несоответствующего качества подлежат четкой идентификации и хранению в специально отведенном месте.
- 8 Для обращения с необработанными пищевыми продуктами, готовыми к употреблению/приготовленными пищевыми продуктами и отходами необходимо выделить отдельное оборудование и посуду.
- 9 Проводить надлежащую уборку помещений необходимо на постоянной основе.
- 10 Зоны обработки пищевых продуктов, в т. ч. оборудование, столы, посуду и защитную одежду, следует мыть и чистить, а при необходимости и дезинфицировать, на постоянной основе.
- 11 Все лица, обращающиеся с пищевыми продуктами, поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, и упаковочными материалами для пищевых продуктов при работе, должны соблюдать санитарно-гигиенические правила при исполнении должностных обязанностей для предотвращения ухудшения качества продукции.
- 12 Персонал, работающий с пищевыми продуктами, обязан очищать и мыть руки в умывальниках ([Раздел В, 4.3](#)) перед началом работы, непосредственно после использования туалета и после обращения с материалами, которые могут вызвать загрязнение пищевых продуктов.
- 13 Униформа, фартуки и прочая защитная одежда, которую носят сотрудники, работающие с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из одноразового или легко очищаемого материала. Чистую одежду, головные уборы, маски для лица, сетку для бороды/усов и подходящую обувь следует надевать в начале каждого рабочего дня и менять по мере необходимости. При необходимости ношения перчаток следует принять соответствующие меры для обеспечения того, чтобы перчатки не становились источником загрязнения (*при работе с готовыми к употреблению и приготовленными пищевыми продуктами следует надевать

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

одноразовые перчатки).

- 14 Любое лицо, которое доказанно или предположительно страдает от инфекционного заболевания, имеет явно инфицированные кожные поражения или раны или иной источник микробного загрязнения, должно быть освобождено от выполнения любых операций, которые могут привести к ухудшению качества продукции.
- 15 Персоналу в зоне производства пищевых продуктов запрещено носить украшения и аксессуары (*кроме простого обручального кольца).
- 16 Весь персонал в зоне обработки пищевых продуктов должен иметь короткие, чистые ногти, без покрытия лаков для ногтей.

Е. БОЙНЯ И ОПЕРАЦИИ ПО РАЗРУБКЕ И ОБВАЛКЕ МЯСА

1. Предубойный осмотр

- 1.1 Убою подлежат только животные, при осмотре которых не было выявлено внешних признаков заболевания.
- 1.2 Помещение для предубойного содержания скота должно быть чистым, а стресс для животных в них сведен к минимуму.
- 1.3 Необходимо предусмотреть надлежащие протоколы предубойного осмотра и отбраковки неподходящих животных.

2. Убой, потрошение и послеубойный осмотр

Общие

- 2.1 Зоны предубойного оглушения и кровопускания должны быть отделены от зон разделки (физической преградой или располагаться на удалении друг от друга).
- 2.2 Способ убоя и оглушения должен быть гуманным.
- 2.3 Необходимо обеспечить надлежащие условия для убоя и отбраковки неподходящих животных.
- 2.4 Рядом с бойней необходимо предусмотреть помещение/зону потрошения, а для транспортировки туш следует использовать систему рельс или скатов.
- 2.5 Рельсы для транспортировки туш должны быть чистыми.
- 2.6 Помещения/зоны съедобных и несъедобных продуктов должны быть отделены друг от друга и иметь четкие различия.
- 2.7 Необходимо обеспечить наличие стерилизаторов для ножей, температура в которых должна поддерживаться на уровне 82°C. Ножи подлежат регулярной стерилизации.
- 2.8 Тушу необходимо потрошить таким образом, чтобы избежать ее загрязнения.
- 2.9 Необходимо разместить пункт проверки, оборудованный соответствующим зеркалом (зеркалами) и стерилизаторами для ножей, непосредственно после зоны

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

потрошения.

- 2.10 К проведению надлежащего послеубойного осмотра туш необходимо привлечь достаточное количество официальных/уполномоченных ветеринарных инспекторов.
- 2.11 Не допускается утечки или выделения каких-либо материалов из пищевода, зоба, желудка, кишечника, клоаки, прямой кишки, желчного пузыря, мочевого пузыря, матки или вымени, что может вызвать загрязнение туши.
- 2.12 Необходимо утвердить метод идентификации, позволяющий отличать бракуемые туши/органы от туши/органов, пригодных для потребления (например, маркировка красителем).
- 2.13 Противомикробная обработка мойкой/распылением/ополаскиванием/погружением (средства для снижения количества патогенных микроорганизмов) запрещено использовать, за исключением случаев, одобренных Продовольственным агентством Республики Сингапур.

Птица

- 2.14 Область кровопускания и ощипывания должна быть физически отделена от зоны содержания живой птицы.
- 2.15 Необходимо внедрить систему ощипывания, соответствующую санитарно-гигиеническим нормам (например, перья подлежат удалению на регулярной основе).
- 2.16 При необходимости использования воска для удаления перьев, он должен соответствовать спецификациям для микрокристаллического воска, рекомендованным Объединенным экспертным комитетом Организации Объединенных Наций и Всемирной организации здравоохранения (ФАО/ВОЗ) по пищевым добавкам (JECFA).
- 2.17 Клоаки птиц должны быть удалены полностью.
- 2.18 Ножки птиц подлежат очистке в зоне пониженного риска и охлаждению до 4°C или ниже в течение соответствующего периода времени.
- 2.19 Разделанная тушка птицы подлежит охлаждению до 4°C или ниже в течение соответствующего периода времени.
- 2.20 В ванне для охлаждения тушек птицы следует использовать чистую воду.

Жвачные животные (например, крупный рогатый скот, овцы) и свиньи

- 2.21 Все туши должны быть помечены в индивидуальном порядке с указанием названия бойни и даты убоя.
- 2.22 Зоны ошпаривания, удаления волосяного покрова и опаливания должны быть надлежащим образом отделены от зон разделки.
- 2.23 Шкура подлежит снятию до потрошения при этом внешняя поверхность шкуры не должна соприкасаться с мясом туши во время удаления.

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 2.24 Необходимо предусмотреть отдельные помещения для опорожнения и переработки ливера и потрохов, обработки мяса и несъедобных частей животных, а также хранения несъедобных частей животных.
- 2.25 Рельсы должны быть достаточно высокими, чтобы самая нижняя часть туши или бока не соприкасались с полом/платформой.

3. Помещение разрубки и обвалки мяса

- 3.1 Температура в технологических помещений должна поддерживаться на уровне 12—15 °С.
- 3.2 В помещении для разрубки необходимо обеспечить наличие стерилизатора для ножей с температурой воды равной 82°С или иного эквивалентного метода стерилизации.
- 3.3 Для предприятий, перерабатывающих мясо от нескольких видов (например, говядину, курицу) в одном и том же производственном помещении, необходимо принять соответствующие меры (например, разделение по времени с надлежащей санитарной обработкой или физическое разделение) для предотвращения перекрестного загрязнения.
- 3.4 Мясо, прошедшее послеубойный осмотр, должно быть незамедлительно вывезено из зоны разделки и обработано, храниться и транспортироваться таким образом, чтобы защитить его от загрязнения и порчи.
- 3.5 Ящики или коробки должны иметь подходящую внутреннюю облицовку, кроме случаев упаковки мяса в индивидуальную упаковку перед помещением в ящики и коробки.
- 3.6 Мясо в холодильниках/морозильных камерах, не упакованное в картонные коробки, должно быть подвешено или помещено на стеллажи для обеспечения адекватной циркуляции воздуха и во избежании попадания любой жидкости на другое мясо.

Г. ОПЕРАЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

- 1 Пищевые продукты, размещённые на поддонах, необходимо разместить таким образом, чтобы избежать прямого контакта с основанием верхних поддонов.
- 2 Пищевые продукты следует размораживать в специально отведенном месте таким образом, чтобы не допустить размножения микробов, например:
 - в охлаждающей установке (от 0 до 4°С) или
 - в помещении с контролируемой температурой (от 12 до 15 °С) в картонных коробках или на стойках или столах из нержавеющей стали или
 - под струей воды для продуктов в герметичной неповреждённой упаковке или
 - с помощью машины для контролируемого оттаивания мяса
- 3 Использование топлива или древесного угля при приготовлении или иной форме термообработки не должно быть сопряжено с загрязнением пищевых продуктов.
- 4 Для предприятий, перерабатывающих мясо от нескольких видов (например, говядину, курицу) в одном и том же производственном помещении, необходимо принять соответствующие меры (например, разделение по времени с надлежащей санитарной обработкой или физическое разделение) для предотвращения перекрестного загрязнения.

- 5 Время/температура приготовления продуктов должны соответствовать значениям, прошедшим валидацию для подтверждения надлежащего снижения содержания патогенных микроорганизмов, а также достижения требуемых рабочих характеристик, рабочих критериев и микробиологических критериев.
- 6 Приготовленные мясопродукты подлежат быстрому охлаждению непосредственно после обработки и хранению в охлажденном/замороженном виде, если применимо.

G. ОПЕРАЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ

- 1 Перерабатываемые яйца в скорлупе не должны иметь повреждений и физических загрязнений (грязью, кровью и фекалиями) до момента разлома и отделения скорлупы; или должны быть вымыты с помощью автоматической машины для мойки яиц.
- 2 Яйцепродукты должны подвергаться проверенной микробиоцидной обработке для обеспечения безопасности и пригодности продуктов для потребления.
- 3 Приготовленные яйцепродукты подлежат быстрому охлаждению непосредственно после обработки и хранению в охлажденном/замороженном виде, если применимо.

H. ОПЕРАЦИИ ПО АВТОКЛАВИРОВАНИЮ

- 1 Все этапы производственного процесса, в т. ч. фасовка, закрытие/герметизация, термическая обработка и охлаждение, должны выполняться в кратчайшие сроки во избежании загрязнения и порчи.
- 2 Системы транспортировки и оборудование должны быть спроектированы таким образом, чтобы минимизировать излишнее использование контейнеров для продуктов.
- 3 С пищевыми контейнерами следует обращаться таким образом, чтобы избежать повреждения непосредственно контейнера и его крышки.
- 4 Пищевые контейнеры, предназначенные для использования на линиях асептического наполнения, должны быть в надлежащем состоянии (например, не иметь вмятин, проколов, царапин и т. д.), чистыми и сухими до стерилизации при наполнении.
- 5 Фасовку продукта в пищевые контейнеры механическим или ручным способом необходимо контролировать на предмет соответствия требованиям по заполнению и объёму подкрышечного пространства для эффективной термической обработки.
- 6 Следует избегать загрязнения участков спайки/шва продуктом. Участки спайки/шва должны быть чистыми и сухими согласно требованиям.
- 7 Необходимо на регулярном основании проверять конечный контейнер на предмет наличия внешних дефектов и оценки спайки/шва. Крышки пищевых контейнеров подлежат внешнему осмотру, а проверки на разрыв необходимо проводить с интервалами, достаточными для обеспечения надлежащей целостности спайки/шва.

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 8 Каждый автоклав и/или стерилизатор для продуктов должен быть оснащен как минимум одним устройством регистрации температуры/времени. Для каждого продукта должен быть утвержден отчет об оценке стерилизующего значения (F0), прошедший валидацию.
- 9 Для охлаждения любого герметично закрытого пищевого контейнера необходимо использовать питьевую воду. В случае использования оборотной воды ее следует фильтровать и, при необходимости, обрабатывать путем добавления хлора или утвержденного дезинфицирующего средства.

Содержание остаточного свободного хлора в охлаждающей воде может составлять от 0,5 до 2 ppm. Превышение этого уровня хлора может ускорить коррозию некоторых металлических контейнеров.

- 10 Пищевые контейнеры должны быть высушены как можно скорее после обработки и не должны обрабатываться вручную, пока они еще влажные. Контейнеры для продуктов должны оставаться в корзине до полного высыхания перед ручной выгрузкой.

I. ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ПРОДУКЦИИ

- 1 Все сырье или ингредиенты, полученные предприятием, должны быть прослеживаемыми до источника происхождения.
- 2 Предприятия должны внедрить систему для обеспечения прослеживаемости на всех этапах производства (например, по схеме «сырьё—промежуточные продукты—конечный продукт»).
- 3 Конечные продукты должны иметь чёткую маркировку с указанием даты для обеспечения прослеживаемости производителя и номера партии/серийного номера.
- 4 Необходимо внедрить надлежащую систему или программу отзыва для эффективного управления инцидентами и обеспечения возможности быстрого уведомления соответствующих сторон, изъятия и отзыва соответствующих продуктов.

J. СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- 1 Все предприятия обязаны внедрить систему анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) или аналогичную систему управления безопасностью пищевых продуктов для контроля опасностей, связанных с пищевыми продуктами, в производственных процессах для обеспечения производства безопасных и полезных пищевых продуктов, предназначенных для потребления в пищу человеком.

КРИТЕРИИ АККРЕДИТАЦИИ ИНОСТРАННЫХ БОЕН И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯЙЦЕ- И МЯСОПРОДУКТОВ

- 2 Предприятие должно внедрить эффективную систему контроля документации и вести подлинные записи для демонстрации эффективности контроля безопасности продукции.

Требуемые документы:

- Актуальная планировка с указанием продукта, потока персонала и потока удаления отходов и обозначением зон пониженного/повышенного риска
 - Блок-схема производственного процесса
 - Сводная таблица по системе анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
 - Регистрационные записи по мониторингу критических контрольных точек
 - Регистрационные записи по корректирующим действиям
 - Регистрационные записи по предубойному осмотру и выбраковке
 - Данные по эндометрии, круговая диаграмма или регистрационные записи графика термической обработки и стерилизации для автоклавируемых продуктов
 - Контроль температуры холодильников/морозильных камер
 - Лабораторные отчеты о воде, поверхностях, контактирующих с пищевым продуктом и готовой продукции
 - Регистрационные записи по уборке, санитарии и гигиене
 - Регистрационные записи по личной гигиене
 - Медицинские книжки персонала
 - Регистрационные записи по обучению персонала
 - План борьбы с вредителями, планировка и регистрационные записи
-
- Регистрационные записи по отзыву пищевых продуктов
 - Отчет о проверке компетентным органом
 - Любые отчеты зарубежных компетентных органов

Также применимы прочие принципы, изложенные в руководящих принципах Кодекса, как указано ниже:

1. Гигиенические нормы и правила для мяса Кодекса
2. Гигиенические нормы и правила для слабокислотных консервированных продуктов Кодекса
3. Гигиенические нормы и правила для яиц и яйцепродуктов Кодекса

Отказ от ответственности: при необходимости могут быть наложены дополнительные соответствующие требования.