

46. Дотримання програм-передумов на ТОВ «Київський БКК»

Анастасія Божко, Анастасія Чорна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Міжнародний досвід впровадження системи НАССР (Аналіз небезпечних чинників і контрольних критичних точок) розповсюджується по підприємствах України, але не є ефективним. Початковим етапом є впровадження і дотримання програм-передумов (основні GMP та GHP).

Матеріали і методи. Аналітичні, вітчизняні та закордонні літературні джерела.

Результати. Британським інститутом стандартів розроблено стандарт PAS 220 «Програми-передумови харчової безпеки для харчових виробництв», який використовується спільно з ISO 22000 для більшої деталізації вимог, що висуваються до базових умов виробництва.

Проаналізуємо дотримання на ТОВ «Київський БКК» програми-передумови щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь. Дана програма забезпечує впровадження та документування процедур прибирання на підприємстві із зазначення всіх способів, які застосовуються або можуть застосовуватися.

Згідно вимогам робочий інвентар має бути розмежований по зонам використання та ідентифікуватися за кольором. В табл. 1 наведено маркування інвентарю, що застосовується на ТОВ «Київський БКК».

Таблиця 1 – Маркування виробничого та прибирального інвентарю за призначенням

Колір інвентарю	Зона використання
Червоний	Для миття та прибирання санітарних вузлів
Жовтий	Для обладнання та посуду, що контактує з сировиною та готовим продуктом
Синій	Для миття, прибирання стін та підлоги у виробничих і побутових приміщеннях
Зелений	Інвентар, який контактує з сировиною та готовим продуктом (дозування сировини)
Білий	Для миття вікон і стелі
Чорний	Інвентар, який контактує з виробничими відходами, з подальшою утилізацією
Рожевий	Інвентар, який контактує з виробничими відходами, які йдуть на переробку

Після використання інвентар піддається знезараженню, очищенню та сушінню, після чого впорядковано зберігається в шафах, що дозволяє уникнути виникненню і розповсюдженню сторонньої мікрофлори.

Висновки. Проаналізовано вимоги британського стандарту PAS 220. Встановлено, що програма-передумова щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь належним чином дотримується на підприємстві ТОВ «Київський БКК».

Література.

Системи безпеки харчових продуктів. Режим доступу: <http://www.sert.in.ua/index.php/category/itemlist/category/129-haccp> (дата звернення 12.02.20)