

Кончева Светлана Владимировна,

Начальник хозяйственного отдела Кондитерского
предприятия «Полет»

**«Актуальные вопросы организации,
проведения и оценки качества выполнения
работ в рамках сан.дней на пищевом
производстве»**

Особенности уборки на пищевом предприятии

1.Обязательное соответствие принципам ХАССП. (Введение в действие технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021\2011) обязало все производственные предприятия пищевого профиля внедрить принципы ХАССП.)

2.Обязательное обучение ВСЕХ сотрудников правилам гигиены, принятым на предприятии, инструктаж по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию, прохождение регулярных медосмотров (наличие медкнижки).

3.Повышенные требования к технике безопасности, спецодежде, порядку выполнения работ.

4.Препараты. Должны быть обязательно разрешены для применения в пищевой пром., иметь инструкцию по применению именно для пищевой, растворы готовятся централизованно, применение ясно и понятно расписано для сотрудников, для дезинфекции особые требования — препараты должны быть эффективны при работе в тех интервалах температур, рН среды, на типах поверхностей, которые представлены на предприятии и эффективны в отношении широкого спектра микроорганизмов. Кроме того, желательна наличие легкого способа контроля концентрации готовых растворов и степени смывания.

5. Непрерывность процесса производства. Очень сложно планировать работы по очистке, уборке и т. п., требующие остановки производственных процессов.

Экономика уборки пищевого предприятия

Статья расходов	Руб.\мес.\кв.м	Примечания
Зар.плата сотрудников хоз.отдела (уборщицы, мойщики, дворник, кастаньяши), включая отпускные и больничные листы	120 руб.на 1 кв.м	
Моющие, чистящие, дезинфицирующие препараты	7,9-8,1 руб. на 1 кв.м	
Протирочные материалы, инвентарь	3,9 руб. На 1 кв.м. 1 раз в год закупка инвентаря взамен износившегося на сумму от 7,5 до 15 руб. на 1 м	Включены протирочные материалы для механиков. Не включены глобальные первоначальные затраты (аппараты мойки высокого давления, оборудование для сан.узлов (дозаторы, сушилки)
Хоз.товары	7,5-8 руб.кв.м	
Расходы на спецодежду (стирка, обслуживание) включая закупку средств защиты	659 руб. на чел. в месяц Кроме того, 1 раз в квартал закупка спецодежды из расчета 500-700 руб. на чел.	Расходы указаны на все производство, не только на хоз.отдел
Договор Пест-контроля	8 руб. на м кв	
Очистка оборудования сторонними организациями	5,4 руб на м кв	Очистка сухим льдом оборудования, очистка и дезинфекция вентиляции, силосов
Дополнительные расходы	Нет точных данных	Обучение сотрудников технике безопасности, аренда высотного оборудования

Содержание санитарной программы

- 1. Общие правила поведения на предприятии. (Общие принципы обеспечения безопасности и высокого качества выпускаемой продукции. Порядок проведения обучения и инструктажей. Общая организация проведения чисток, уборок, дезинфекции. Распределение обязанностей. Ответственность).**
- 2. Использование индивидуальных средств защиты при очистке и уборке.**
- 3. Использование инвентаря и оборудования для очистки и уборки. (Общие требования к использованию инвентаря. Цветовое кодирование. Места хранения. Обработка инвентаря. Правила обращения с оборудованием. Порядок работы на мойках высокого давления.)**
- 4. Перечень химических очистителей и средств для дезинфекции, используемых на предприятии и инструкции по приготовлению рабочих растворов.**
- 5. Порядок выполнения работ по очистке, уборке и дезинфекции.**
- 6. Программы уборки участков и производственного оборудования.**
- 7. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.**
- 8. Дезинсекция и дератизация.**