



ОСОБЕННОСТИ УБОРКИ НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

МАСЛЕННИКОВА ТАТЬЯНА ЮРЬЕВНА
ЧЛЕН ПРАВЛЕНИЯ АССОЦИАЦИИ "ОБЪЕДИНЕНИЕ АХП",
ДИРЕКТОР ПО СПЕЦИАЛЬНЫМ ПРОЕКТАМ

ОКТАБРЬ 2019 Г.

ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Пищевое производство - это комплекс производственных объединений, которые изготавливают и выпускают сырье, продукты, полуфабрикаты для снабжения граждан пищевой продукцией. От качества производства, в том числе от качества уборки, зависит не только благосостояние компании, но и здоровье тысяч граждан.

Ежедневно врач санэпидемстанции проводит соскобы со всех поверхностей на наличие загрязнений и микроорганизмов. И если анализ оказывается положительным — уничтожается вся партия продуктов, произведенная на этих поверхностях.

Задачи производства:

- сохранение биологической ценности сырья и продуктов,
- обеспечение защиты от микробов, других микроорганизмов, бактерий, насекомых и грызунов,
- оборудование не должно вступать в химические реакции,
- защита сырья продуктов от загрязнений во время обработки оборудования и его деталей.

Задачи уборки на пищевом производстве:

- удаление загрязнений,
- предотвращение образования биопленок,
- подготовка к дезинфекции,

Кроме того:

пищевое производство — объект повышенной травмоопасности. Поэтому все сотрудники должны быть обучены особенностям уборки на комбинатах и знать меры безопасности на производстве: методы и средства предупреждения несчастных случаев и профессиональных заболеваний, основные требования по предупреждению электротравматизма.

РЕГЛАМЕНТЫ УБОРКИ НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Сертификация производства по **GFST (Global Food Safety Initiative)**

Международные стандарты **HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000, GMP, ISO 9001**

HACCP (ХАССП) – система управления пищевой безопасностью, которая гарантирует качество продуктов питания на международном уровне. Наиважнейшим условием такого качества считается санитарно-гигиеническая обстановка на производстве.

ГОСТы:

- Р ИСО 22000-2007 (Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции)
- Р 51870-2014 (Клининговые услуги)
- Р 51705.1-2001 (Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП)

СанПин 2.3.6 1079-01 (Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья)

Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 (О безопасности пищевой продукции)

Внутренние стандарты, зависящие от специфики производства:

Инструкции, политики, регламенты, положения, методики, правила и т.п.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Техническое задание – основа сервис-плана!

Чем подробнее составлен **сервис-план** – тем меньше будет дополнительных вопросов и взаимных претензий. Также это основной документ, необходимый для общения с аудиторами любого уровня.

Сервис-план должен стать обязательным приложением к договору на оказание клининговых услуг.

ТЗ обязательно содержит:

- Список государственных и внутренних стандартов, которым необходимо следовать (например, соблюдение экологических и санитарно-гигиенических норм);
- Подробное описание каждой группы помещений;
- Специфика офисных помещений на пищевых производствах (окна не открываются, запрет мини-кухонь, живых растений), тамбурный режим при входе на производство, раздевалки, душевые, специальные помещения приема пищи и пр.
- Список специальных разрешенных моющих средств для каждого вида помещения или оборудования;
- Список клинингового оборудования, разрешенного к применению;
- Персонал: разрешение на работу на пищевых производствах, наличие обширных медкнижек с результатами всех анализов, ежедневные медосмотры, спецодежда и требования к ней, требования безопасности (специальная обувь, головной убор, перчатки с высоким рукавом, непромокаемые фартуки, маски, запрет украшений, лака на ногтях и пр.)
- Периодичность всех видов уборки (ежедневно, во время пересменок, технологических перерывов и пр.)
- Критерии чистоты (подробное описание на каждый вид работ)

ВИДЫ УБОРКИ

Текущая дезинфекция (Ежедневно, при необходимости – несколько раз за смену);

Профилактическая дезинфекция (Ежемесячная «генеральная»);

Планово-предупредительная (Раз в год в период текущего ремонта);

Экстренная дезинфекция (При показаниях, например, массовое пищевое отравление)



УБОРКА

Уборка проводится в 7 этапов:

1. Механическая сухая очистка. Сбор отходов и мусора, очистка оборудования и поверхностей при помощи салфеток и скребков;
2. Предварительная уборка. Мытьё поверхностей и оборудования при помощи тёплой воды, удаление водорастворимых загрязнений;
3. Основная уборка. Мытьё поверхностей и оборудования при помощи растворов моющих средств;
4. Ополаскивание. Удаление остатков моющих средств с использованием обычной воды;
5. Дезинфекция. Обработка составами, уничтожающими микроорганизмы;
6. Ополаскивание. Мытьё питьевой водой, удаление остатков дезинфицирующих растворов;
7. Сушка. Окончательное удаление воды.

Особенности:

1. Ежедневно моются не только поверхности, но и стены, потолок, двери, ручки и т.п.
2. В случае необходимости используют несколько видов очищающих средств и специальный уборочный инвентарь (моющие пистолеты, пенные пушки. При этом очистка струей высокого давления не сопровождается непосредственным контактом уборочной техники с очищаемой поверхностью. Таким образом исключается перекрестное заражение — перенос микроорганизмов с корпуса аппарата на уже очищенные объекты)



ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ

- ❖ Помещения, где хранятся овощи, крупы, другое сырье или образцы. В них помимо мойки полов и удаления комплексных загрязнений, должна производиться аэрозольная дезинфекция помещений. Периодически нужно обрабатывать стены для защиты от патогенных микроорганизмов, насекомых, грызунов и плесени с помощью нанесения специальных средств.
- ❖ Особое внимание должно уделяться химической чистке различного оборудования: холодильных установок, чистке систем вентиляции, профилактическим мероприятиям по клинингу трубопроводных систем, поскольку на предприятиях пищевой промышленности они особенно подвержены жировым загрязнениям.
- ❖ Пристальное внимание уделяется чистке оборудования и инвентаря. От этого зависит не только качество производимой продукции, но и долговечность работы техники. Производится чистка от жира, масла, сажи или пригара различного рода кухонного оборудования: газовых или электрических плит, духовых шкафов, фритюрниц, грилей, оборудования для резки.
- ❖ Важно регулярно производить мойку и дезинфекцию разделочных столов, машин для нарезки, промышленных весов, шкафов или стеллажей для хранения кухонной утвари.
- ❖ Проведение клининговых работ на пищевом предприятии также подразумевает своевременную утилизацию и вывоз мусора.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

П.5.15 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» прописано, что в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Опыт проведения клининга на пищевых производствах согласно системе ХАССП показал, что моющие средства должны быть:

- **эффективными:** должны хорошо удалять остатки производимого продукта в производственных помещениях, справляться с загрязнениями в зонах общего пользования, уничтожать специфические загрязнения и неприятный запах в санузлах;
- **безопасными:** для продуктов, не должны вызывать раздражение кожи и аллергические реакции у персонала; не должны повреждать обрабатываемые поверхности;
- **экологически чистыми:** используемые рабочие растворы должны быть биоразлагаемые и полностью смываться с поверхностей, не оставляя после себя ПАВов и прочих веществ; при рабочих концентрациях моющих растворов попадание их в сточные воды не нарушает экологическую безопасность;
- **без ярко выраженных запахов:** наличие запахов в средстве предполагает присутствие в его составе отдушек и других сопутствующих компонентов, испарения которых могут впитываться в выпускаемую продукцию;

Все моющие и дезинфицирующие средства должны иметь разрешения для использования на пищевых производствах и быть зарегистрированы на территории РФ. Использовать эти средства необходимо в

УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ

При разработке комплекса мероприятий по уборке на пищевом производстве согласно системе ХАССП следует руководствоваться следующими параметрами :

- ✓ для уборки пищевого производства необходимо использовать специализированный уборочный инвентарь, который состоит из высококачественного и плотного пластика, устойчивого к высоким температурам и агрессивным средам, что бы, по необходимости, его можно было простерилизовать и продезинфицировать. Так же, благодаря прочности пластика мы избегаем вероятности его сколов и попадания частиц в производимую продукцию;
- ✓ специфичность уборочного инвентаря для пищевых производств также заключается в особенностях его цветового кодирования. То есть, цветовое кодирование наносится на инвентарь как полностью, так и на его отдельные элементы. При этом не рекомендуется использовать цветные клипсы, ярлыки, наклейки, которые могут попасть в производимую продукцию. Так же, цель кодировки — предупредить перекрестное загрязнение и бактериальное заражение во время проведения мероприятий по уборке. Для каждой цветовой зоны используются предметы инвентаря, помеченные тем же цветом. Это позволяет быстро определить, за какой зоной данный инструмент закреплен и помогает избежать путаницы у сотрудников;
- ✓ уборочный инвентарь должен иметь разрешения для использования на пищевых предприятиях. Пластик и другие материалы, из которых изготовлен уборочный инвентарь, не должны быть токсичными, без присутствия каких-либо запахов. Краски, используемые для маркировки инвентаря должны быть безопасными и устойчивыми к разнообразным моющим средствам.

Для более сложных загрязнений на производственных участках используют профессиональное оборудование, такое как : парогенераторы, мойки высокого давления, роторные машины и т.д. При использовании данного оборудования, с правильно подобранными моющими средствами, можно легко очистить любые загрязнения в производственных помещениях

ЦВЕТОВАЯ КОДИРОВКА УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ НА ЗАВОДЕ

Цвет	Область применения
Красный	Поверхности, контактирующие с продуктом: внутренние поверхности сиропных танков, прокладки, наливные клапаны филлера
Белый	Поверхности, контактирующие с первичной упаковкой: конвейеры, передающие преформу, ПЭТФ бутылку; конвейеры передающие готовую продукцию от филлера до паллетайзера и т.д.
Желтый	Поверхности не контактирующие с продуктом и первичной упаковкой: полы, стены, стеллажи, платформы в производственных, складских и вспомогательных помещениях.
Черный	Только для дренажей и помещений ЛОС: дренажи в производственных, складских и вспомогательных помещениях
Фиолетовый	Только для уборки оборудования и поверхностей, контактирующих с АЛЛЕРГЕНАМИ
Синий	Только для уборки разбитого стекла хрупкого пластика и керамики

Цель цветовой кодировки - предотвращение перекрестного загрязнения

Цветовая кодировка ручек уборочного инвентаря

Цвет	Область применения
Синий	Ручки уборочного инвентаря, используемого в техотделе
Оранжевый	Ручки уборочного инвентаря, используемого в квасном производстве
Желтый	Ручки уборочного инвентаря, используемого на производстве и в отделе качества
Зеленый	Ручки уборочного инвентаря, используемого на складе

Цель цветовой кодировки - предотвращение перекрестного загрязнения

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Приказ Минздрава СССР от 29 сентября 1989 г. N 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (с изменениями от 12. 04. 2011 г.) и

СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы»

Определяют, что:

перед допуском на работу на пищевое производство работники должны пройти медицинское обследование в соответствии с действующим с инструкцией по проведению обязательных медицинских осмотров.

Ежедневно, перед допуском на работу, в каждой смене должен быть организован обязательный осмотр медицинским работником всех без исключения работников смены. Результаты осмотра регистрируются в журнале. Противопоказанием к работе на пищевых производствах является наличие таких заболеваний, как кишечные инфекции (брюшной тиф, дизентерия, сальмонеллез) в острой и хронической форме, венерические заболевания (гонорея, сифилис), насморк, чесотка, педикулез, некоторые воспалительные заболевания глаз, кожи и другие заболевания, затрудняющие соблюдение личной гигиены.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Все работники производственных цехов должны соблюдать правила личной гигиены:

- хранить личную одежду и обувь отдельно от санитарной одежды;
- в карманах санитарной одежды запрещается носить посторонние предметы – расческу, зеркало, сигареты и др.;
- перед началом работы принять душ, а при его отсутствии тщательно вымыть руки с мылом, надеть санитарную одежду и головной убор;
- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
- во время работы не носить украшения (бусы, кольца, серьги) и часы;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; в течение рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки по мере их загрязнения и обрабатывать дезинфицирующими средствами/антисептиками;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду и оставлять ее предтуалетном помещении, надевать санитарную одежду только после тщательного мытья и обработки рук;
- не выходить в санитарной одежде за пределы пищевого объекта;
- заменять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже, чем один раз в два дня;
- стирку санитарной одежды производить централизованно, в специальных прачечных;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях и складах;
- сообщать администрации объекта о наличии заболеваний кожи, порезах, ожогах, а также наличии инфекционных болезней в семье.



СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ УБОРКИ

На сегодняшний день многие пищевые производства передали услугу клининга сторонним организациям, при этом 90% клининговых компаний использует в своей работе **метод «ведро-вода»**. При этом:

Персонал **тратит много времени и усилий** на вспомогательные технологические операции (смена воды, отжим мопов, перемещение инвентаря и т.п.).

Следствием этого становится **низкая производительность** труда, усталость и текучка кадров.

Для этого метода характерен **высокий расход химических средств**, т.к. в ведре обычно разводится 7-10 литров готового раствора, а убрать удастся не более 150 м².

Одной насадкой/мопом уборщик работает в течение всей смены, из-за чего возникает **опасность перекрестного загрязнения** поверхностей, и существенно сокращается срок службы самой насадки/мо



МЕТОД ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Одним из самых современных методов клининга сегодня является метод предварительной подготовки уборочного инвентаря, который уже широко распространен в Европе. Этот метод уборки помещений обладает такими преимуществами как: высокая экономичность, эргономичность и гигиеничность.

В процессе клининга персоналу не надо тратить время на выполаскивание, отжим, смену воды и другие вспомогательные операции, что позволяет существенно повысить производительность труда и серьезно снизить физическую нагрузку.

Практика, подтвержденная научными исследованиями, показывает, что **производительность труда вырастает** на 40%.

Гигиеничность. **Высокая гигиеничность** обусловлена тем, что после уборки небольшой площади mop сразу же отправляется в стирку. Уровень гигиены и соблюдение системы цветовой кодировки позволяет успешно использовать этот метод на пищевых производствах.

Сокращение затрат на моющие средства и расходные материалы. В среднем для уборки 150 м² расходуется около 800 мл. готового раствора.

При правильном уходе, mopы выдерживают до 1000 стирок — а это не менее года службы. Благодаря столь долгому сроку использования закупать расходные материалы можно гораздо реже. А возможность четкого контроля над расходом химических средств позволяет снизить затраты на них более чем на 40%.

Сокращение затрат на персонал. Благодаря эргономичности данного метода повышается площадь убираемой поверхности, при этом уровень физической нагрузки снижается. Таким образом, нет потребности в большом количестве рабочих мест.