



Полезные сведения
о гигиенических предписаниях



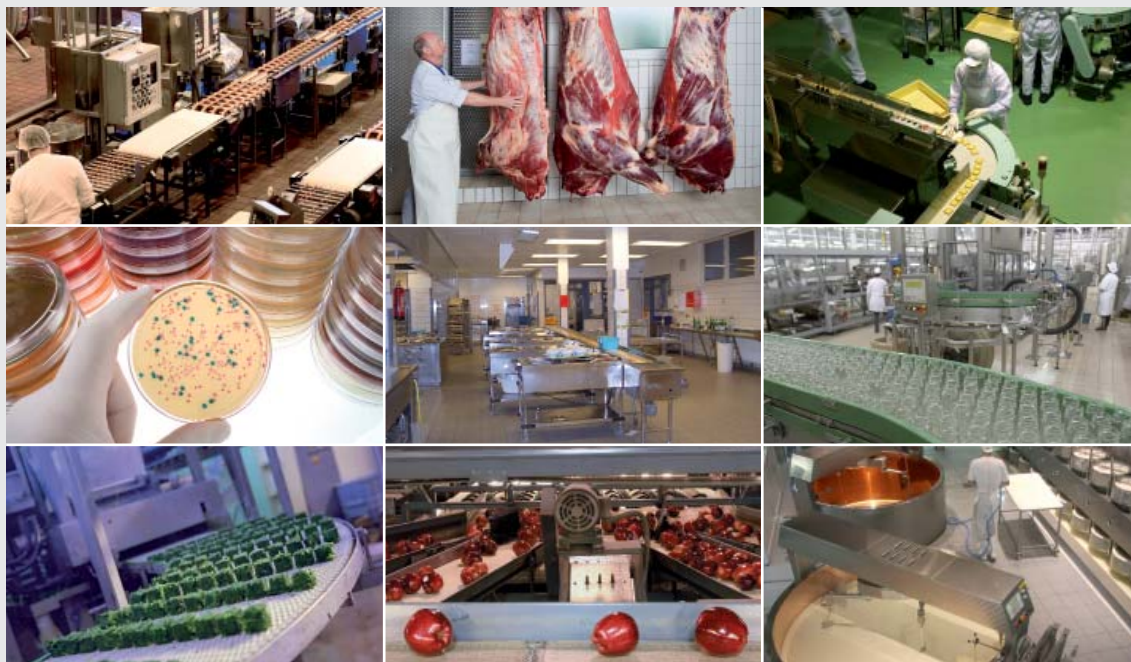
10 пунктов, которые Вам необходимо знать о гигиенических предписаниях:

1	Где используются гигиенические предписания?	Страница 3
2	Какие гигиенические зоны существуют согласно организации GFSI (Global Food Safety Initiative - англ. Глоб. Инициатива Безопасности Пищевых продуктов)?	Страница 4
3	Каковы важнейшие гигиенические нормы ЕС?	Страница 5
4	Какие требования предъявляются к оснащению, оборудованию и помещениям?	Страница 6
5	Что такое "Hazard Analysis Critical Control Points"?	Страница 6
6	Что такое GHP?	Страница 7
7	Какие международные стандарты и учреждения существуют?	Страница 7
8	Что такое гигиенический шлюз?	Страница 8
9	В каких гигиенических зонах могут использоваться ворота RapidRoll Food?	Страница 8
10	Какую выгоду приносят ворота RapidRoll Food владельцу предприятия пищевой промышленности?	Страница 9



1 Где используются гигиенические предписания?

Гигиенические предписания находят применение там, где речь идет о защите здоровья человека. Важнейшими являются установленные законом требования к безопасности продуктов питания.



- Производство продуктов питания (производители мясных и колбасных изделий, кондитерская промышленность, пивоваренные заводы, молочная промышленность, производство напитков)
- мелкие производители продуктов питания (хлебопекарни, кондитерские, мясные лавки)
- Производство комбикорма
- Производство кормов для животных
- Косметика
- Кухни/столовые
- Биотехнологии
- Прачечные (дезинфицирование белья)

2 Какие гигиенические зоны существуют согласно организации GFSI (Global Food Safety Initiative)?

Global Food Safety Initiative -
англ. Глобальная Инициатива Безопасности
Пищевых Продуктов

Различают 3 зоны:

Ворота RapidRoll Food
соответствуют требованиям
к гигиене и чистке оборудования
во всех зонах.



Гигиеническая зона	Требования к гигиене и чистке	Описание
1 (чистая)	Высокие	Запрещено хранение открытых продуктов, дерева и стекла. Осуществляется тщательная мойка оборудования с использованием пены и проведение регулярной дезинфекции. Доступ разрешен только в гигиенической спецодежде, после мытья рук и дезинфекции.
2	Повышенные	Разрешена циркуляция предварительно упакованных продуктов, деревянных досок, доступ как в зоне 1.
3 (грязная)	Не повышенные	Разрешено хранение упакованных продуктов, дерева и стекла, доступ разрешен без гигиенической спецодежды.



3 Каковы важнейшие гигиенические нормы ЕС?

С точки зрения потребителя и производителя это требования к безопасности продуктов питания, которые регламентируются законом в европейских гигиенических предписаниях:

1. VO (EG) 178/2002, определение методов для обеспечения безопасности продуктов питания. Вся ответственность за безопасность продукта питания лежит на предпринимателе; он обязан создать устойчивые процессы, основанные на принципах HACCP и надлежащей производственной практики в области гигиены.
2. VO (EG) 852/2004, общие принципы и требования гигиенических предписаний для всех продуктов питания.
3. VO (EG) 853/2004, дополняет 852/2004 и содержит специальные гигиенические предписания для продуктов питания животного происхождения.
4. VO (EG) 854/2004, регламентирует официальный надзор за определенными продуктами животного происхождения, предназначенными для употребления людьми в пищу.

RapidRoll Food ориентируется на:

1. директиву о машинах 2006/42/EG, которая регламентирует конструкцию машин для пищевой промышленности, соприкасающихся с продуктами
2. VO (EG) 1935/2004, предписание для материалов и предметов, которые соприкасаются с продуктами питания
3. DIN EN ISO 14159, устанавливает гигиенические требования к конструкции машин
4. DIN 10516, гигиена продуктов питания - чистка и дезинфекция
5. DIN EN 1672-2, общие принципы исполнения, часть 2: требования к гигиене

При разработке RapidRoll Food были учтены многие требования стандартов для машин, используемых в пищевой промышленности. Поскольку ворота RapidRoll Food не соприкасаются с продуктами (продуктами питания), большая часть стандартов не находит прямого применения.



откидная часть направляющей ворот для легкой очистки

4 Какие существуют требования к оснащению, оборудованию и помещениям?

В соответствии с VO (EG) 852/2004 приложение II, глава 1 действуют правила:

1. Чистка и дезинфекция дверей не должна представлять трудностей. Для этого их поверхности должны быть гладкими и водостойкими.
2. Помещения, в которых продукты питания готовятся, обрабатываются или перерабатываются, должны быть спроектированы таким образом, чтобы обеспечивались гигиенические требования во избежание загрязнения продуктов во время рабочего процесса и в перерывах.

3. Должна быть обеспечена безупречная гигиена пищевых продуктов, включая защиту от загрязнения, а также борьбу с вредителями.

Ворота RapidRoll Food полностью соответствуют этим требованиям. Они были сконструированы с учетом норм для обеспечения безупречного дизайна с точки зрения гигиены.



5 Что такое "Hazard Analysis Critical Control Points" ?

«Hazard Analysis Critical Control Points», что в переводе означает «анализ рисков и критических точек контроля» является системой управления безопасности продуктов питания, основанной на предупреждении. Согласно 5 статье VO (EG) 852/2004 предприниматели, занятые в области продуктов питания, обязаны организовать, исполнять и поддерживать постоянное использование технологий, базирующихся на установленных принципах анализа рисков и определении критических точек различных стадий процесса.

7 принципов Hazard Analysis Critical Control Points:

1. Обнаружение рисков
2. Определение критических точек контроля (КТК)
3. Определение предельных значений для КТК
4. Внедрение системы наблюдения за КТК
5. Определение корректирующих мер на случай выхода из под контроля одной из КТК
6. Создание метода проверки для обеспечения безупречного функционирования хаССР
7. Создание подтверждающей документации

Ворота должны быть включены владельцем в концепцию хаССР которая не имеет определенных требований к воротам, поскольку они не соприкасаются с продуктами питания. Специальные требования могут возникнуть при применении ворот, например, для разделения участков с различными температурами. Здесь ворота должны закрываться, чтобы обеспечить поддержание определенной температуры.



6 Что такое GHP?

GHP представляет собой сокращение от «gute Hygienepraxis», что переводится как «хорошая гигиеническая практика». Она намечает необходимые гигиеничные условия для производства продуктов питания и является инструментом, обеспечивающим качество. Под этим термином понимаются санитарно-гигиенические меры, связанные непосредственно с производственным процессом, например:

1. микроклимат помещения (температура, влажность воздуха, микроорганизмы в воздухе)
2. вредители
3. поверхности помещений (полы, потолки или стены)

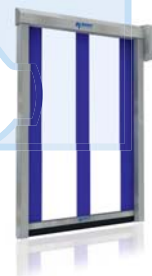
Ворота RapidRoll Food отличаются легкостью очистки и незначительным риском загрязнения.



7 Какие существуют международные стандарты и институты?

- FDA Администрация по контролю за продуктами питания и лекарствами (учреждение в США) Указывает параметры для контакта пластмасс с продуктами питания
- UL 2128 Лаборатория по технике безопасности (независимый орган сертификации) Указывает параметры «гигиенического дизайна» машин для пищевой промышленности (мясо/птица)
- EHEDG Еврокомиссия по проектированию санитарно-технического оборудования указывает гигиенические параметры для обработки и упаковки продуктов питания
- IFS Международный пищевой стандарт определяет регулирующие механизмы и сертифицирует пищевую промышленность, которая поставляет продукцию под собственными марками торговым предприятиям
- BRC Британский торговый консорциум (экономический союз британских предприятий розничной торговли) определяет регулирующие механизмы для пищевой промышленности

Ворота RapidRoll Food были разработаны в соответствии с требованиями и директивами по исполнению этих стандартов. В качестве опции возможна поставка полотна, испытанного согласно требованиям FDA.



8 Что такое гигиенический шлюз?

Гигиенический шлюз - это функциональное устройство, разделяющее грязную и чистую зону и служащее для обеспечения гигиены персонала. Конструкция гигиенического шлюза регламентируется стандартом E DIN 10530 и соответствует требованиям к пищевому производству и содержанию животных.

Ворота RapidRoll Food могут использоваться для доступа в гигиенические шлюзы для разделения чистой и грязной зон.



9 В каких гигиенических зонах могут использоваться ворота RapidRoll Food?

1. Ворота RapidRoll Food могут применяться во всех гигиенических зонах
 - a. поскольку не соприкасаются с продуктами (продуктами питания) и, тем самым, не попадают под какие-либо гигиенические предписания.
 - b. поскольку соответствуют повышенным требованиям, предъявляемым к качеству поверхности, чистке, доступности и конструктивному исполнению.
2. К возможным областям применения относятся:
 - доступ к производственным зонам
 - доступ к моечным или складским зонам
 - вход в зоны транспортировки / выход из них
 - защита от загрязнений
 - защита от вредителей
 - защита от перепада температуры
 - разделение чистых и грязных зон

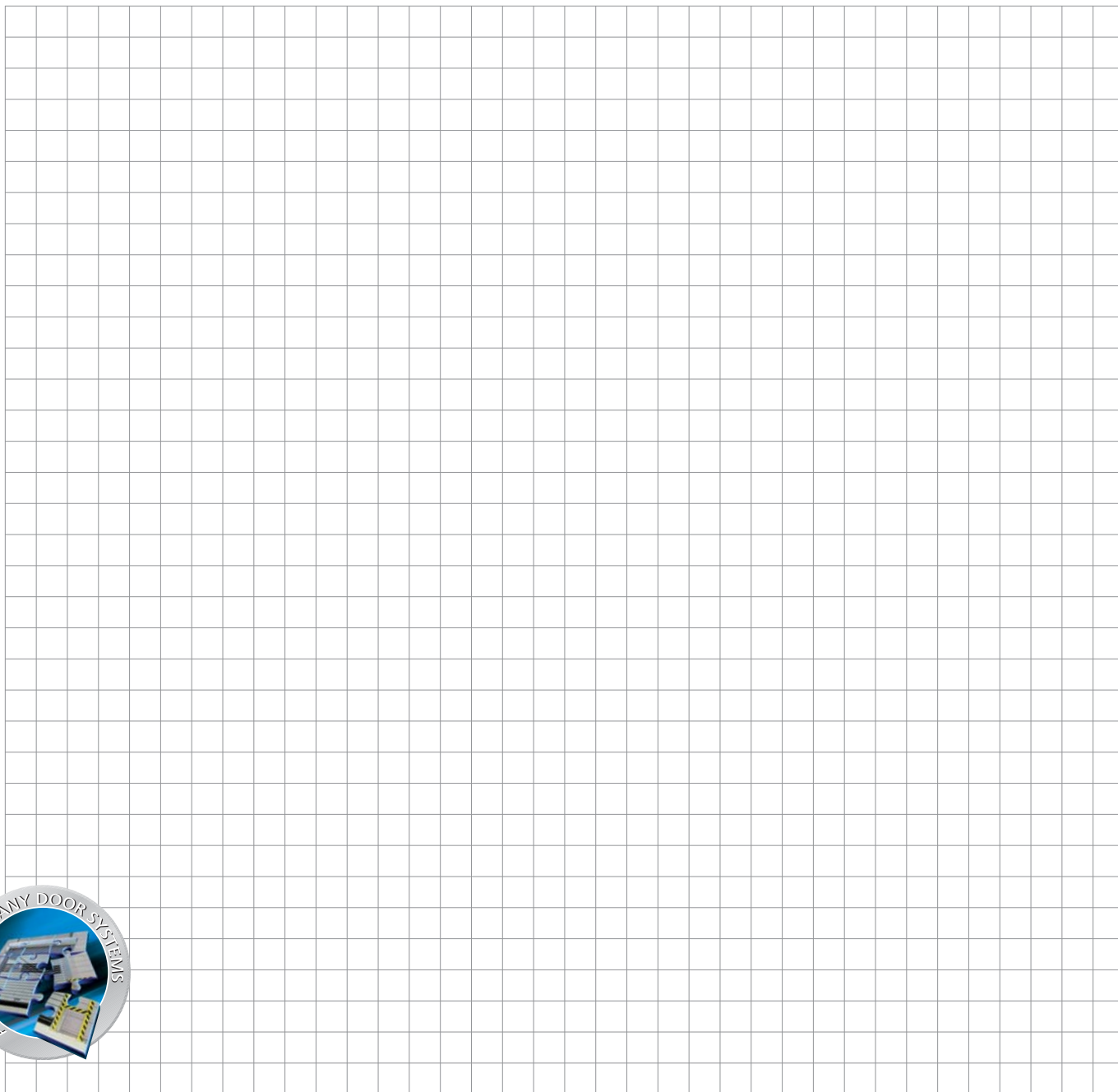


10 Какую пользу приносят ворота RapidRoll Food владельцу предприятия пищевой промышленности?

1. RapidRoll Food представляет собой продуманное техническое изделие с длительным сроком службы, разработанное специально для нужд пищевой промышленности.
2. Согласно действующим в Европе предписаниям каждому предприятию пищевой промышленности присваивается так называемый класс риска. Благодаря применению RapidRoll Food владелец может улучшить свой класс риска и, тем самым, сократить свои финансовые затраты в связи с контролем со стороны соответствующих учреждений.

Класс риска	Пункты	Категория риска предприятия						Частота контроля	
		1	2	3	4	5	6		
1	200 – 181	200–						Ежедневно	
2	180 – 161		180–					Еженедельно	
3	160 – 141			160–				Ежемесячно	
4	140 – 121				140–				Поквартально
5	120 – 101					120–			
6	100 – 81	100–					Ежегодно		
7	80 – 61		80–				Раз в полтора года		
8	60 – 41			60–				Раз в два года	
9	40 – 0						Раз в три года		

Для заметок



Для заметок

