

## АНАЛІЗ ВИМОГ ISO/TS 22002-2:2013 „ПРОГРАМИ ПОПЕРЕДНІХ УМОВ ДЛЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. ЧАСТИНА 2: ГРОМАДСЬКЕ ХАРЧУВАННЯ”

© Ю. Слива, А. Мельник, 2017

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

Безпека харчових продуктів пов'язана з наявністю викликаних харчовими продуктами небезпек в момент споживання їжі. Так як виникнення небезпек харчових продуктів може статися на будь-якій стадії ланцюга виробництва і споживання харчових продуктів, важливий контроль протягом усього цього ланцюга. Таким чином, безпеку харчових продуктів гарантується об'єднаними зусиллями всіх учасників ланцюга виробництва і споживання харчових продуктів. Стандарт ISO/TS 22002-2:2013 встановлює вимоги до розробки, впровадження і перегляду програм попередніх умов (PRP) для здійснення контролю безпеки харчових продуктів, що реалізуються на підприємствах громадського харчування.

Цей нормативний документ містить вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів для будь-яких операторів, які бажають працювати в рамках законодавства у сфері харчової безпеки в будь-якій країні світу, прагнучи перевищити існуючі норми і правила. Це єдиний стандарт, заснований на вимогах споживачів і ринку в цілому.

ISO/TS 22002-2:2013 „Програми попередніх умов для безпеки харчових продуктів. Частина 2: Громадське харчування” не дублює вимоги, встановлені стандартом ISO 22000 та призначений для спільного застосування з ISO 22000 при розробці, впровадженні та підтримці програм PRP для конкретних організацій, а також для контролю основних санітарно-гігієнічних вимог в сфері надання послуг громадського харчування.

Відповідно до ISO 22000 можливі наступні варіанти застосування цього стандарту:

а) організація може розробити програми PRP як частина зводу правил практичної діяльності (кодексів практики) або провести перевірку відповідності чинного кодексу практики на сумісність з цією частиною ISO/TS 22002;

б) організація може запровадити систему менеджменту безпеки харчової продукції по ISO 22000.

Вимоги стандарту ISO/TS 22002-2:2013 поширюються на організації, що беруть участь в процесі обробки, підготовки, розподілу, транспортування та вживання в громадських місцях продуктів харчування і приготованої їжі і реалізують у своїй діяльності вимоги програм (PRP) у відповідності зі стандартом ISO 22000:2005. Включає громадське харчування в літаках і поїздах, святкові обіди, в тому числі, в центральних і супутникових блоках, шкільних і промислових їдалень, лікарнях, лікувально-профілактичних установах, готелях, ресторанах, кафе, пунктах громадського харчування та продовольчих магазинах. До споживачів громадського харчування можуть належати соціально вразливі групи населення, такі як діти, люди похилого віку та хворі люди.

Стандарт деталізує вимоги, які безпосередньо стосуються 7.2.3. стандарта у ISO 22000:2005, що застосовується до:

- конструкції та планування будівель та систем інженерного забезпечення;
- чищення та санітарної обробки;
- боротьбі з шкідниками;
- особистій гігієні.

**Аналіз загальних вимог конструкції та планування будівель та систем інженерного забезпечення:**

• Інфраструктура. Підприємство і його приміщення повинні мати довговічну конструкцію і міститися в хорошому стані. Використовувані матеріали не повинні виділяти шкідливі речовини, які могли б проникнути в харчову продукцію.

• Зони (ділянки) обробки харчових продуктів. Поверхні стін, підлог і стель повинні бути виготовлені з неабсорбуючих, миються і не мати тріщин; крім того, підлоги повинні бути виконані з нековзних матеріалів. Двері повинні бути негігроскопічним, стійкими і мати гладку і неушкоджену поверхню.

- Освітлення і вентиляція. Всі зони повинні бути обладнані належної системою освітлення. Системи освітлення повинні бути сконструйовані таким чином, щоб запобігти негативний вплив на харчову продукцію та готові страви. Передбачене освітлення (природне або штучне) має забезпечувати персоналу виконання робіт з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

- Технічне обслуговування. Будівля, обладнання, інвентар та весь кухонний посуд, в тому числі дренажні системи, повинні утримуватися в належному технічному стані, яке забезпечить можливість проведення всіх санітарно-гігієнічних заходів, функціонування за призначенням і не стане причиною забруднення харчової продукції.

#### **Аналіз загальних вимог чищення та санітарної обробки:**

- Стоки і видалення відходів. На підприємстві повинні бути в достатній кількості контейнери необхідної ємності для збору відходів. При неможливості організувати роздільні зони для приймання харчової продукції та видалення відходів повинні бути визначені різні інтервали часу для організації цих робіт.

- Очищення і дезінфекція. Устаткування і виробничий інвентар повинні очищати так часто, як це потрібно, і при необхідності дезінфікувати, використовуючи засоби і методи, що забезпечують їх належний санітарно-гігієнічний стан. Відповідні заходи повинні бути прийняті при очищенні або дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю з метою запобігання забруднення харчової продукції, наприклад, за допомогою води, миючих або дезінфікуючих засобів.

#### **Аналіз загальних вимог боротьби зі шкідниками:**

Для запобігання створення умов, які б сприяли активності шкідників, повинні застосовуватися процедури інспектування та контролю санітарно - гігієнічних умов, виконання очистки, стану сировини яка поставляється.

- Програма боротьби з шкідниками. На підприємстві має бути офіційно призначена особа, відповідальна за організацію боротьби з шкідниками (Координатор) та/або взаємодії з затвердженими експертами(інспекторами), які працюють за контрактом. Програма боротьби з шкідниками повинна бути документально оформлена, має визначати цільових шкідників та встановлювати плани, методи, графіки, контрольні процедури та, при необхідності, вимоги до навчання.

#### **Аналіз загальних вимог особистої гігієни:**

- Особиста гігієна. Виробничий персонал повинен підтримувати високий рівень особистої гігієни при обробці харчової продукції та носити належну захисний спецодяг, включаючи захист волосся, вусів і бороди. При необхідності слід використовувати відповідне взуття. При необхідності слід використовувати медичні маски.

- Санітарно-технічне обладнання для особистої гігієни і туалети. Повинно бути санітарно-технічне обладнання для забезпечення особистої гігієни тій мірі, яка потрібна для безпечного виконання операцій на підприємстві. Санітарно-технічне обладнання повинно розташовуватися в безпосередній близькості від місць, для яких встановлені санітарно-гігієнічні вимоги, і бути чітко позначено.

ISO/TS 22002-2:2013 встановлює конкретні вимоги в області безпеки харчової продукції для підприємств індустрії харчування, а саме вимоги до розробки, впровадження та забезпечення виконання програм обов'язкових (загальних і спеціальних) попередніх вимог для допомоги персоналу в постійному контролі й управлінні ризиками, пов'язаними з безпекою продукції підприємств харчування.

1. Інтернет ресурс: Режим доступу: <https://www.iso.org/standard/53493.html>; 2. Інтернет ресурс: Режим доступу: <http://www.fssc22000.com/documents/home.xml?lang=en>; 3. Інтернет ресурс: Режим доступу: <http://www.en-standart.eu/iso-ts-22002-2-prerequisite-programmes-on-food-safety-part-2-catering/>; 4. Інтернет ресурс: Режим доступу: <http://www.kachest-vo.ru/index.php>.