

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-002	<i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор. з 9

1. Мета

Утримання будівлі харчоблоку, всіх допоміжних приміщень і зовнішньої території Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

2. Область застосування

Дана програма розповсюджується на харчоблок Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5, приміщення для зберігання овочів, прилеглу територію до харчоблоку та заднє подвір'я із зоною зберігання відходів.

3. Терміни, визначення і скорочення

В даній процедурі використовуються терміни, визначення і скорочення у наступному значенні:

Перехресне забруднення - забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

Фізичне забруднення- будь-який сторонній предмет, який є у харчовому продукті, який не повинен бути там і який може зробити харчовий продукт небезпечним або не відповідає для вживання в їжу людиною. Як приклад, можна уявити наявність в продукті скла, металу, пластику і т.п.

Сторонні предмети – предмети, які потрапляють у продукцію та призводять до її фізичного забруднення, яке не контролюється регулярним процесом .

До сторонніх предметів належать:

- частинки металу (відламані частини ножів, деталі приладів, кріплень, тощо);
- скло;
- деревина;
- частини упаковки;
- пластик;
- особисті речі (прикраси, гребінці, годинники);
- шкідники та продукти їх життєдіяльності.

Верифікація - перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог.

4. Опис

4.1 Джерела забруднення

4.1.1 Як джерела фізичного забруднення розглядаються наступні чинники:

- стан приміщень;
- стан вентиляції;
- стан інструменту, інвентарю і технологічного обладнання;
- вироби зі скла, крихкого пластику, порцеляни;
- сировина (включаючи пакування);
- персонал;
- шкідники;
- запасні частини, інструмент при технічному обслуговуванні.

4.2 Стан приміщень

Проектування харчоблоку виконано відповідно до чинних норм, СНіПами і ДБН. Паспорти технічного стану об'єктів будівель і споруд знаходяться у директора.

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5				
Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-002	<i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 9

4.2.1 Належний стан приміщень забезпечується системою планово-попереджувального ремонту виробничих будівель і споруд, що є сукупністю організаційно-технічних заходів з обстеження, огляду, усіх видів ремонту, що проводяться в установленому плановому порядку.

4.2.2 Для виконання робіт з планування, своєчасного і безпечного виконання оглядів і ремонтів будівель і споруд, що входять до їх складу, а також комунікацій по закладу в цілому. Відповідальною особою за безпечну експлуатацію, безпечний технічний стан і своєчасний ремонт будівель, споруд та інженерних мереж є заступник директора з ГР, відповідно до посадової інструкції.

4.2.3 Нагляд за станом будівель і споруд здійснюється шляхом ретельного візуального огляду. Огляд проводиться не рідше 1 разу на місяць. Записи ведуться у журнал нагляду за станом будівлі відповідно до вимог законодавства.

4.2.4 Поверхні стін, підлоги підтримуються у належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів.

4.2.5 Не допускаються відшарування фарби стін, стелі та елементів обладнання. При виявленні відшарувань необхідно провести зачистку поверхонь в неробочий час для кухні і запланувати проведення ремонтних робіт.

4.2.6 Підлога вироблена з матеріалів, що легко прибираються, миються і дезінфікуються. Підлога спланована для швидкого відведення вологи. Не допускається наявність вибоїн та тріщин підлоги та трапів. При виявленні ушкоджень плануються ремонти з відновлення поверхні підлоги.

4.2.7 Двері підтримуються у справному стані. Не допускається наявність відшарування фарби чи корозії. При виявленні ушкоджень плануються ремонти з відновлення цілісності дверей.

4.2.8 Для забезпечення збереження будівель необхідно:

- Підтримувати в належному стані планування землі біля будівлі і споруди для відводу атмосферної і талої води. Спланована поверхня землі повинна мати ухил від стін будівлі. Відмостка навколо будівлі повинна бути в справному стані.
- Не допускати складування матеріалів, відходів виробництва і сміття безпосередньо біля стін будівлі. Систематично очищати сніг від стін будівлі.
- Стежити за справним станом покрівлі та пристроїв для відведення атмосферних і талих вод з даху будівлі. Постійно перевіряти щільність примикання покрівель до стін, парпетів, ліхтарів, труб і інших конструкцій
- Стежити за нормальною роботою вентиляційних систем (складається Графік огляду та зачистки вентиляційних систем.)
- Стежити за вертикальністю стін і колон.
- Стежити за появою тріщин в стінах, колонах, прогонах, з / б фермах, балках і плитах.
- Не допускати пробивання отворів у перекриттях, балках, стінах без проекту.
- Стежити за справним станом внутрішніх систем водопостачання, каналізації, теплопостачання, не допускати течі в з'єднаннях труб, через тріщини в стінках труб, через арматуру і прилади.
- Підтримувати в приміщеннях нормальний температурно-вологісний режим відповідно до правил охорони праці і виробничої санітарії.
- Не допускати перевантажень будівельних конструкцій. Самостійно не виробляти установку, підвіску і кріплення технологічного обладнання, трубопроводів та інших пристроїв, не передбачених проектом.

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5				
Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-002	<i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 9

- Регулярно проводити очищення скла вікон, як з внутрішньої, так і з зовнішнього боку.
- Стежити за антикорозійним покриттям металевих конструкцій.

4.3 Стан інструменту, інвентарю і технологічного обладнання

4.3.1 Не допускається використовувати посуд з відбитими краями, тріщинами, сколами, деформований, з пошкодженою емаллю, пластмасові і столові прилади з алюмінію.

4.3.2 Стан технологічного обладнання контролюється процедурою ППУ-СУБХП-003 «Управління обладнанням і ЗВТ»

4.3.3 Там, де потрібне свердління поблизу зони харчових продуктів, виробництво повинно бути призупинене або ця зона повинна бути ефективно захищена, щоб забезпечити надійний захист харчових продуктів від потенційного забруднення металом.

4.3.4 Після будь-якого техобслуговування або ремонту / налагодження, зона / обладнання очищається і оглядається заступником директора ГР до запуску виробництва, щоб забезпечити видалення всього технічного сміття і переконатися, що зона є придатною для виробництва. Результати огляду обладнання фіксуються у «Журналі контролю роботи обладнання» (Додаток №3 до ППУ -СУБХП-003)

4.4 Вироби зі скла, крихкого пластику, порцеляни

4.4.1 Вироби зі скла, крихкого пластику і порцеляни несуть високий ризик забруднення харчової продукції у випадках пошкодження цих виробів. Вироби з крихкого пластику потенційно можуть руйнуватися подібно склу. Вони також відомі як акрилові вироби, наприклад, Люсіт, Оптикс, Плексиглас і Полікаст. Існують прийнятні форми пластику на підприємстві - це вироби з полікарбонату.

4.4.2 Там, де на практиці немає можливості виключити використання скла, крихкого пластику і кераміки, необхідно докласти всіх зусиль, щоб захистити їх від випадкового пошкодження, яка може привести до забруднення продукції.

4.4.3 Належний захист може включати огорожу відповідним захисним пристосуванням або схваленими матеріалами.

4.4.4 Лампочки повинні бути захищені спеціальним покриттям. Лампочки, які не мають захисного покриття, не можна використовувати в областях виробництва.

4.4.5 Устаткування для вимірювань, посуд також зроблені з відповідних матеріалів там, де це можливо.

4.4.6 Персоналу, який користується окулярами у виробничій зоні, для запобігання випадкового падіння необхідно використовувати шнурки для окулярів. У разі розбиття окулярів працівник зобов'язаний негайно повідомити про це керівництво.

4.4.7 Там, де на практиці немає можливості замінити або захистити вироби зі скла, крихкого пластику і кераміки, місце розташування матеріалу повинна бути ідентифіковане, зареєстроване в Реєстрі виробів зі скла, крихкого пластику і кераміки (Додаток 1) і регулярно перевірятися, щоб гарантувати, що ніякого пошкодження або поломки не відбулося. Перевірка здійснюється 2 рази на місяць.

4.4.8 Все нове обладнання, інвентар, посуд, куплені або принесені на харчоблок, мають бути оглянуті на предмет цілісності, наявності скла, крихкого пластику і кераміки перш, ніж воно буде встановлено або використане на виробництві.

4.4.9 Працівникам не дозволяється приносити вироби зі скла, крихкого пластику і кераміки в область виробництва.

4.4.10 В разі виявлення пошкодження виробу зі скла, крихкого пластику чи порцеляни працівник має негайно повідомити про це керівництво. Виконується оцінка заступником директора з АГР, щоб визначити, чи може пошкоджений виріб зі скла, крихкого пластику

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-002	<i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.4 з 9

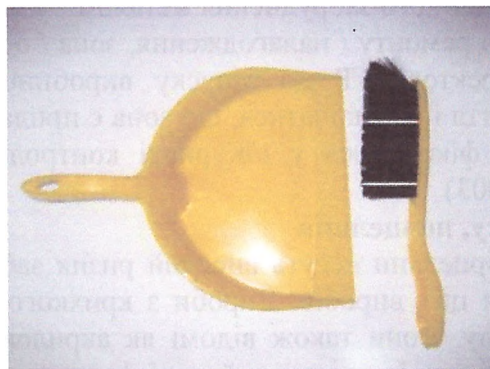
чи кераміки поставити під загрозу безпеку сировини, напівфабрикатів або готової продукції.

Будь-яка сировина, напівфабрикати або готова продукція, які, як передбачається, можуть бути забруднені - ідентифікуються, ізолюються, видаляються з області виробництва.

Подальше поводження з такою продукцією як з невідповідною згідно з ПР-СУБХП-005 «Управління невідповідною продукцією».

Якщо пошкодження виробів зі скла, крихкого пластику і кераміки не представляє реальну небезпеку забруднення продукції, необхідно вичистити забруднену область і видалити відходи.

Прибирання розбитого скла, пластику чи кераміки здійснюється тільки спеціально



виділеним інвентарем - Жовті щітки і совки, або відмічені жовтою смугою на ручці. Жовті щітки і совки мають тільки одноразове використання. Це означає, що після чистки від розбитого скла щітку і совок необхідно помістити в поліетиленовий кульок і видалити з харчоблоку разом з поліетиленовим кульком, куди зібрані осколки розбитого скла або пластику.

Кожний інцидент негайно реєструється в Журналі пошкоджень виробів зі скла, крихкого пластику та кераміки (Додаток 3).

4.5 Сировина

4.5.1 Вся сировина і матеріали, цілісність упаковки і санітарний стан транспортного засобу обов'язково перевіряються відповідно до ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання». Приймання сировини у пошкодженій упаковці чи в неупакованому вигляді недопускається.

4.5.2 Всі сухі порошкові інгредієнти, які використовуються при виготовленні страв, вийняті з мішків і просіяні, зберігаються в чистих контейнерах з кришкою до і протягом подальшого використання.

4.5.3 Всі сита перевіряються на цілісність до використання, а також перевіряються на наявність ознак чужорідного матеріалу після використання. Частинки виявленого чужорідного матеріалу реєструються і обговорюються з постачальниками / операторами / представниками команди НАССР для прийняття відповідних коригуючих заходів.

4.6 Персонал і його дії, як джерело фізичного забруднення

4.6.1 Предмети, що розглядаються в рамках даної програми, включають пластир для порізів і подряпин, ручки, олівці, прикраси, ключі, гроші, скріпки і сигарети. Використання даних предметів у виробничій зоні строго контролюється постійно з метою недопущення того, щоб дані предмети стали джерелом небезпеки фізичного забруднення продукції.

4.6.2 Весь санітарний одяг, який використовується в харчоблоці повинен бути виготовлений з матеріалів, що не лущиться, не мати гудзиків і не мати кишень вище пояса.

4.6.3 Всі подряпини, порізи і відкриті рани закриті і захищені водонепроникними перев'язувальними матеріалами/пластирами яскравого кольору (бажано синього).

4.6.4 Прийом ліків і обробка ран не допускається у виробничих зонах. Ліки і перев'язувальні матеріали можна отримати у комірника, який записує прізвище працівника, якому виданий даний перев'язувальний матеріал і дані про всі видані медикаменти в "Таблицю видачі медикаментів і перев'язувальних матеріалів" (Додаток 2)

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5				
Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-002	<i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.5 з 9

4.6.5 Всі ручки, що використовуються в межах зони виробництва працівниками, відвідувачами або підрядниками – це металеві ручки без легкозаймистих частин та ковпачків. Заступник директора з ГР контролює щоденно стан ручок і разі необхідності замінює на нову. Якщо працівник помітив пошкоджену ручку або сам пошкодив, він зобов'язаний зібрати всі частини ручки і передати їх заступнику директора з ГР, той в свою чергу оцінює, чи можливе було забруднення сировини, напівфабрикатів чи готової продукції частинами ручки.

Будь-яка сировина, напівфабрикати або готова продукція, які, як передбачається, можуть бути забруднені - ідентифікуються, ізолюються, видаляються з області виробництва. Подальше поводження з такою продукцією як з невідповідною.

4.6.6 Там, де є можливість, ручки та інший інвентар прив'язуються на робочих місцях, щоб запобігти потенційній небезпеці їх потрапляння в розряд фізичних забруднень.

4.6.7 Персональні предмети, напр. біжутерія, гроші, сигарети, і т.д. не дозволяються в межах харчоблоку. Всі ці вироби зберігаються в персональних шафках.

4.6.8 Використання металевих скріпок заборонено в межах харчоблоку в будь-який час.

4.6.9 Предмети та обладнання, необхідне працівникам для виконання їх обов'язків на робочих місцях включає в себе ножі, обробні дошки, термометри, рукавички і т.п. Всі ці предмети строго контролюються щозміни на предмет пошкодження або втрати працівниками на своїх робочих місцях, а також комірником.

4.7 Використання дерева

4.7.1 Використання дерева в межах харчоблоку зводиться до абсолютного мінімуму і обмежується використанням дерев'яних обробних дощок і дерев'яних піддонів в межах зони упаковки.

4.7.2 Обробні дошки використовуються виключно з твердих порід деревини. Стан дощок щоденно контролюється заступником з ГР (або комірником). При виявленні лушення, тріщин, чи інших пошкоджень - обробна дошка має бути негайно замінена. Має підтримуватися невичерпний запас обробних дощок.

4.7.3 Дерев'яні піддони, які використовуються в межах зони упаковки, чисті, не пошкоджені і не мають виступаючих цвяхів, трісок і оглядаються перед використанням

4.8 Шкідники

4.8.1 Джерелом фізичного забруднення сировини, напівфабрикатів чи готової продукції можуть служити як самі шкідники і їх продукти життєдіяльності так і засоби боротьби зі шкідниками.

4.8.2 Засоби боротьби зі шкідниками та особливості їх застосування описані в ППУ-СУБХП-009 «Контроль шкідників».

4.8.3 Вікна, які використовуються для вентиляції обладнані проти москітними сітками. Стан сіток контролюється при верифікації ППУ. При виявленні пошкодженої сітки необхідно її замінити.

4.8.4 Вентиляційні отвори обладнані захисними решітками, що унеможливають проникнення шкідників у приміщення.

4.9 Запасні частини, інструмент при технічному обслуговуванні

4.9.1 Ремонт обладнання власним персоналом чи силами підрядників постійно контролюється програмою ППУ-СУБХП-003 «Управління обладнанням і ЗВТ».

4.9.2 Ні в якому разі протягом процесу чистки обладнання не можна використовувати стиснене повітря, щоб видалити технічне сміття, металеву стружку і т.д.

4.9.3 Всі замінені / пошкоджені запчастини, які віддалені з обладнання, поміщаються в пластиковий мішок до того, як їх будуть проносити через виробничі приміщення.

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5
Первомайської міської ради**

ППУ-СУБХП-002	Запобігання фізичному забрудненню	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.6 з 9
---------------	-----------------------------------	----------	---------------------	------------

4.9.4 Все запчастини, які повинні бути повернуті в експлуатацію, піддаються санітарній обробці вже на місці відповідно до ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»

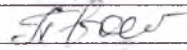
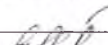
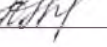
4.9.5 Працівники, які виконують техобслуговування біля обладнання, де утворюється металева стружка або ін. відходи, повинні вичистити щіткою одяг і підшви тфусль / черевиків перед тим, як покинути зону обладнання, на якому виконується техобслуговування, щоб видалити будь-які потенційні джерела забруднення.

5. Посилання

- Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 № 509
- Постанова КМУ №257 від 12.04.2017 «Порядок проведення обстеження прийнятих в експлуатацію об'єктів будівництва»
- Додаток № 1 - «Реєстр виробів зі скла, крихкого пластика і кераміки»
- Додаток № 2—«Таблиця видачі медикаментів і перев'язувальних матеріалів»
- Додаток №3 – «Журнал пошкоджень виробів зі скла, крихкого пластику та кераміки»
- ППУ-СУБХП-003 «Управління обладнанням і ЗВТ»
- ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»
- ППУ-СУБХП-009 «Контроль шкідників»
- ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання»
- ПР-СУБХП-005 «Управління невідповідною продукцією».

6. Історія змін

Інформація про документ

	ПІБ	Підпис	Дата
Розробив:	Павлик М.В.		08.04.2020
Узгодив:	Мезенцева О.О.		08.04.2020
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради
 Реєстр виробів зі скла, крихкого пластика і кераміки

Додаток № 1 до ППУ -СУБХП-002 версія 1

Лист контролю цілісності предметів зі скла, крихкого пластика і кераміки

Перевірка здійснюється 1 раз в 2 тижні

№, п.п п=номер зони т=номер виробу	Назва	Кількість, шт	Матеріал С=Скло, П=Пластик К=Кераміка	Цілісність, ОК/Н ОК	Дата перевірки	Цілісність, ОК/Н ОК	Дата перевірки
ЗОНА №1 (найменування приміщення)							
1.1	Вікна та скляні поверхні						
1.2	лампи						
1.3	плафони						
1.4	Термометри						
1.5	Скляний посуд						
1.6	Керамічний посуд						
1.7	Кухонний посуд						
ЗОНА №2 (найменування приміщення)							
2.1	лампи						
2.2	плафони						
2.3	Термометри						

