

**Зразок програми-передумови щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень**

## ЗМІСТ

1	Мета та сфера застосування	
2	Терміни, визначення та скорочення	
3	Установлена відповідальність	
4	Опис процесу	

**1. Мета та сфера застосування**

**1.1.** Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності \_\_\_\_\_ (далі - Підприємства) та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

**1.2.** Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень.

**1.3.** Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Підприємства, задіяними на виробництві.

**1.4.** Локальний контроль дотримання положень програми-передумови здійснюється \_\_\_\_\_.

**1.5.** Додатковий контроль дотримання положень програми-передумови здійснюють \_\_\_\_\_.

**2. Терміни та визначення**

**1.** Сухе прибирання (механічна очистка) - збір сміття і відходів, очищення шкребками і серветками.

**2.** Попереднє очищення - ополіскування поверхонь водою (рекомендується температура 35-45 °C) для видалення слабо адгезірованих (прикріплених) і розчинних у воді забруднень.

**3.** Основне очищення - видалення забруднень, що залишилися, з використанням розчинів відповідних мийних засобів.

**4.** Ополіскування - видалення залишків забруднень і мийних засобів водою питної якості.

**5.** Дезінфекція - знищення мікроорганізмів із використанням різних засобів.

**6.** Остаточне ополіскування - видалення залишків дезінфекційних засобів водою питної якості.

**7.** Сушіння - видалення води з метою попередження ризиків мікробної контамінації та корозії.

**3. Установлена відповідальність**

**3.1.** Вище керівництво підприємства несе відповідальність за \_\_\_\_\_.

**3.2.** Відповідальність за розроблення порядку та періодичності виконання санітарної обробки виробничого цеху, обладнання та інвентарю несе

**3.3.** Відповідальність за здійснення контролю якості прибирання несе

**3.4.** Відповідальність за планування та своєчасне замовлення інвентарю та мийних засобів несе \_\_\_\_\_ .

#### **4. Опис процесу**

**4.1.** Належний санітарний стан виробничих приміщень, інвентарю та обладнання підтримується шляхом: *(укажіть, як часто на вашому підприємстві потрібно виконувати ті чи ті види прибирань)*

поточного прибирання \_\_\_\_\_  
санітарних днів та генерального прибирання \_\_\_\_\_  
позапланового прибирання \_\_\_\_\_

**4.2.** Прибирання здійснює \_\_\_\_\_ .

**4.3.** Під час санітарної обробки виробничих приміщень, інвентарю, обладнання працівники повинні дотримуватися правил техніки безпеки.

**4.4.** Щоб роботи із санітарної обробки були ефективними, потрібно пам'ятати: вода для приготування розчинів повинна бути чистою, інвентар для санітарної обробки повинен бути справним, промаркованим і чистим, крани, труби та мийки повинні бути справними й чистими.

**4.5.** Перелік інвентаря, який застосовують на підприємстві наведено нижче:

1. ...
2. ...
3. .

**4.5.1.** Інвентар змінюють із такою періодичністю:

1. .
2. .
3. .

#### **4.6. Поточне прибирання**

**4.6.1.** Поточне прибирання охоплює ...

**4.6.2.** Принцип «Чистити по ходу» застосовується на підприємстві та передбачає прибирання робочої зони у ході роботи.

**4.6.3.** У разі зупинення робочого процесу більш, ніж на годину інвентар та обладнання *(дезінфікується, ополіскується тощо, залежно від специфіки підприємства)*.

**4.6.4.** Санітарна обробка робочих місць протягом зміни здійснюється в такому порядку:

1. ...
2. .
3. .

**4.6.5.** У кінці зміни працівник здійснює прибирання в такому порядку:

1. ...
2. ...

3. ...

4.6.6. Миття та дезінфекція тари складаються з операцій:

1. .
2. .
3. .

4.6.7. Миття та дезінфекція холодильника складаються з операцій:

1. .
2. .
3. .

*Якщо холодильне обладнання маєтья відповідно до інструкції до нього, то можна прикласти її в додаток та зазначити в цьому пункті, що миття та дезінфекція холодильника здійснюється відповідно до інструкції, розміщеної в додатку ...*

4.6.8. Форма графіка (журналу, чек-листа - залежно від того, як такий документ називається на підприємстві) миття холодильника розміщена в додатку...

4.6.9. Форма графіка (журналу, чек-листа - залежно від того, як такий документ називається на підприємстві) миття смітєвих контейнерів розміщена в додатку...

**4.7. Генеральне прибирання та санітарні дні**

4.7.1. Генеральне прибирання та санітарні дні проводяться згідно зі складеним планом-графіком, затвердженим завідувачем виробництва.

4.7.2. Об'єкти генерального прибирання:

1. .
2. .
3. .

4.7.3. *Навести форму журналу генерального прибирання в додатку...*

**4.8. Правила використання інвентарю**

Інвентар для прибирання повинен відповідати таким вимогам:

У бути ергономічним, сучасним за конструкцією й технічними параметрами;

У мати чітке маркування «підлога», «стіни», «устаткування» тощо. Із зазначенням призначення приміщення або кольоровим маркуванням з урахуванням функціонального призначення; для очищення стоків, каналів, туалетів повинен бути передбачений окремий інвентар;

У використовуватися тільки за призначенням;

У піддаватися знезараженню, очищенню та сушінню після використання.

Для цих цілей допускається застосування автоматичних пральних і сушильних машин; зберігатися впорядковано в шафах, на стелажах або візках у спеціально виділених приміщеннях підприємства.

Зберігання прибирального інвентарю, призначеного для прибирання туалету, має здійснюватися в умовах, що виключають вільний доступ до прибирального інвентарю. Інвентар для прибирання необхідно замінити в таких випадках:

У коли волокна щіток сплутані або розпушені;

У коли щітка знебарвлена та після миття її початковий колір не відновлюється;

У коли щітка візуально значно пошкоджена;

У коли ручка зламана або має якісь ознаки пошкодження.

#### 4.9. Техніка безпеки під час проведення санітарної обробки

Під час проведення санітарної обробки працівники повинні дотримуватися правил техніки безпеки згідно з.... (інструкція, розпорядження - документ, що діє на підприємстві).

#### 4.10. Дії в разі пролиття дезінфікаційних розчинів

##### 4.10.1. Профілактичні дії з попередження пролиття розчинів\*:

1. ...
2. ...
3. ...

4.10.2. У разі пролиття розчинів робочі поверхні повинні бути очищені, а вся продукція, яка була піддана дії розчинів і визначена, як небезпечна, повинна бути утилізована. До моменту утилізації продукція (сировина) маркується надписом «Не використовувати!». У разі утилізації потенційно небезпечної продукції складається Акт списання сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

4.10.3. Після повного прибирання можна відновлювати виробничий процес.

4.10.4. Навести порядок готування дезінфікаційних розчинів відповідно до інструкцій, які подані в додатку...

#### 4.11. Критерії оцінювання миття та дезінфекції:

- візуальна чистота;
- відсутність забруднень і компонентів мийних та деззасобів;
- результати мікробіологічного та біохімічного контролю змивів.

Докази:

- прибирання з відповідною частотою;
- ефективність (візуальний огляд, лабораторний моніторинг) (табл. 13, 14).

**Таблиця 13 - Журнал реєстрації проведення санітарних днів і генерального прибирання**

№	Ділянка прибирання	Об'єкт санітарної обробки	Дезрозчин та принцип обробки	Періодичність	Відповідальний

**Таблиця 14 - Журнал реєстрації прибирання сміттєвих контейнерів**

№	Об'єкт обробки	Вид обробки	Засіб обробки	Періодичність	Відповідальний

Якщо специфічних застережень немає, то можна використати таке формулювання: «зберігати в закритому вигляді у промаркованих ємностях окремо від харчових продуктів».

п  
р  
о  
м  
а  
р  
к  
о  
в