

**ПРОГРАМА ЗА МИКРОБИОЛОГИЧЕН
МОНИТОРИНГ НА РАБОТНИ ПОВЪРХНОСТИ, ОБОРУДВАНЕ И
ГОТОВ ПРОДУКТ В „.....” ООД – СЛАДКАРСКО АТЕЛИЕ**
гр., ул. „.....“ №

Микробиологичните опасности в хранителните продукти са основен източник на болести у човека, предавани чрез храната.

Хранителните продукти, не трябва да съдържат микроорганизми или техни токсини и метаболити в количества, които представляват недопустим риск за човешкото здраве.

Индикаторните микроорганизми, тоест критериите за хигиена на процесите се прилагат избирателно в най важните етапи на хранителните вериги.

Мониторинговата програма е разработена съгласно СУБХ и в съответствие на Наредба № 1/26.01.2016г. и чл.5 т.2 от Регламент 852/2004г.

ЦЕЛ:

1. Осъществяване на контрол, върху качеството на провежданата дезинфекция на работни повърхности и оборудване;
2. Контрол на готова продукция за максимално допустимите количества замърсители в храните.

КРИТЕРИИ:

Обекта разполага с годишен план за вземане на проби, отразяващ честотата на вземане и определените за изследване храни и места.

Съгласно изготвеният план Управителят на обекта или упълномощено от него лице ангажира акредитирана за дадената дейност лаборатория.

Вземането на проби се извършва от представител на лабораторията или от лице от обекта, обучено за вземане на проби.

Вземането на проби се извършва в присъствие на Управителя на обекта или упълномощено лице.

Използваните по време на вземане на проби съдове (стъклени банки, полиетиленови бутилки, запушалки и др.), стерилни памучни тампони, хранителни среди, стерилни плочки и др. се предоставят от лабораторията, където ще бъдат изследвани пробите. Пробите се транспортират до лабораторията при хладилни условия (хладилни чанти).

Пробите се вземат от почистени и дезинфекцирани повърхности (работни плотове, инвентар и оборудване за работа - дъски, ножове, кухненски инвентар и др.), с цел да се потвърди правилното провеждане на почистването и дезинфекцията и способността на тестваните повърхности да не задържат микроорганизми след дезинфекция.

Проби се вземат от готов кулинарен продукт- периодично, съгласно годишния план, с цел да се потвърди безопасността на произвежданите храни.

Взетите проби се опаковат и маркират по начин, осигуряващ запазване на тяхната идентичност. Взетите в пликове проби се затварят като отворът на плика се прегъва неколkokратно и се фиксира с помощта на залепващи ленти или други средства, осигуряващи надеждно запазване на пробата. Върху плика се поставя етикет, който обхваща мястото на залепване. Взетите в буркани, бутилки и др. съдове проби се затварят с подходяща капачка или запушалка, след което мястото на затваряне се обвива с чиста хартия и се завързва по подходящ начин. Върху хартията се залепва етикет, който обхваща мястото на завързване.

След вземането на пробите се попълва придружително писмо в два екземпляра - един за лабораторията и един, който остава в обекта.

В обекта на фирма „.....” ООД – СЛАДКАРСКО АТЕЛИЕ гр., ул. „.....“ № ... са създадени следните условия: Предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните се поддържат чисти.

Дезинфекцират се с периодичност, която не допуска риск от замърсяване на храните.

Конструкцията и материалите, от които са изработени позволяват почистване, измиване и дезинфекция.

Върху измитите и дезинфекцирани повърхности на предмети, прибори и оборудване не се допуска остатъчни количества от миещи препарати и дезинфекционни средства.

1. Работни повърхности и оборудване:

Почистените и дезинфекцирани работни повърхности, съдове и инвентар трябва да отговарят на следните микробиологични показатели.

Общ брой на мезофилните аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми:

- ✚ за повърхности на технологично оборудване - не повече от 100 КОЕ/см²;
- ✚ колиформи да не се установяват в смивове и отривки от технологично оборудване и съдове;
- ✚ патогенни микроорганизми – не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и съдове.

2. Готовата кулинарна продукция, трябва да отговаря на нормите съгласно Наредба № 1/2016 година за хигиена на храните и Регламент (ЕО) 1831/ 2006г.

Салмонелни бактерии: в 25гр. продукт – да не се установяват.

Листерия моноцитогенес: в 1 гр. продукт – да не се установява.

Други патогенни микроорганизми – да не се установяват (изследват се при епидемиологични показания).

Колиформи в 1 гр. продукт – да не се установяват.

Спори на плесенни и гъбички - 0,1гр. продукт – да не се установяват.

ПЕРИОДИЧНОСТ НА ПРОВЕЖДАНЯ КОНТРОЛ:

1.Работни повърхности и оборудване:

1.1 Периодично се извършва микробиологичен контрол на контактни повърхности и оборудване (3-5 броя отривки):

Обекти на изследване:

- ✚ хладилни съоръжения;
- ✚ работни плотове;
- ✚ технологично оборудване, инвентар и съдове.

2. Готов продукт:

✚ Периодично се извършва микробиологичен анализ на готов кулинарен продукт или суровина.

Проби се вземат и планово от Агенция по храните, при извършване на периодичен мониторинг.

При необходимост и преценка на Управителя или по предписание на контролните органи, периодичността на вземането на проби за микробиологичен анализ може да бъде променена.

Разработена е таблица в която е определена честотата за вземане на проби, изборно от гореизброените показатели.

МОНИТОРИНГ:

✚ Разработване на Годишна програма за верификация на хигиена на работна среда, готова продукция и вода;

✚ Контрол и визуално наблюдение на ефекта от измиване, почистване и дезинфекция, с периодичност – ежедневно;

✚ Спазване на указаната концентрация при подготовката на дезинфекционните разтвори и тяхната експозиция;

✚ Микробиологичен анализ на отривки от оборудване и работни повърхности;

✚ Микробиологичен анализ на готова продукция;

✚ Микробиологичен анализ на вода;

✚ Резултатите от микробиологичният контрол се документират в протоколи от анализ;

✚ Редовно водене на записи в Книга за хигиенното състояние на обекта.

КОРИГИРАЩИ ДЕЙСТВИЯ:

В случай на констатиране на отклонения в показателите (микробиологични и химични) на работната среда се предприемат действия

(самостоятелни или комплексни) за откриване на причините за открито замърсяване, които се изразяват в следното:

Преглед на изпълнението на почистването и дезинфекцията в обекта, съгласно изискванията на програма "Чистота на контактните повърхности" и Инструкциите за работа с дадено химично вещество от фирмата производител използване на подходящ препарат, концентрация и температура на работния разтвор, време на експозиция, предварително почистване на обработваната повърхност и др.

Преглед на вида на използваните препарати за миене и дезинфекция, тяхната ефикасност, срок на годност и начин на съхранение.

Проверка на изправността на оборудването за измиване на съдове дозиране на препаратите.

Проверка на чистотата на вентилационната и ВиК инсталации, които могат да бъдат източници на интензивно микробиологично замърсяване замърсен въздух, филтри, сифони и т.н.

Предприемат се корективни действия, посочени в програма "Чистота на контактните повърхности".

В случаи на констатиране на отклонения в показателите (микробиологични) на готовия продукт се предприемат действия (самостоятелни или комплексни) за откриване на причините за открито замърсяване, които се изразяват в следното:

Преглед на съхранението на готовите продукти, съгласно изискванията на програмите "Съхранение на хранителни продукти и опаковъчни материали" и "Предотвратяване на кръстосано замърсяване".

Преглед на хигиенното състояние на хладилните съоръжения и съдовете и инвентара, използван по време на технологичната обработка на храните.

Преглед на извършването на топлинна обработка на храните и последващото им охлаждане- време и температура.

Предприемат се корективни действия, посочени в програмите "Чистота на контактните повърхности", "Съхранение на хранителни продукти и опаковъчни материали", "Хигиена на персонала", "Предотвратяване на кръстосано замърсяване".

В случаи на констатиране на отклонения в показателите (микробиологични и химични) на суровините се уведомява доставчика и приетите храни се връщат. До отстраняването им от обекта се съхраняват отделно от другите хранителни продукти, съгласно изискванията на програма "Изтегляне на храни от пазара". В случаи на няколкократно установяване на отклонения в показателите (микробиологични) на суровини от един доставчик, съответният се сменя с друг, посочен в Списък на доставчиците.

След предприемането на корективни действия се извършва повторно вземане на проби от същите места и храни, цел установяване ефикасността на взетите корективни действия.

Предприетите корективни действия се отразяват в Протокол за констатирано несъответствие и предприети корективни действия.

„Верификация” е цялостна проверка с цел получаване на обективно доказателство по спазване на тази програма се извършва от органите на БАБХ.

„Верифициране” е проверката чрез изпитване и представяне на обективни доказателства за потвърждаване на това, че определените изисквания са изпълнени, съгласно т.6 от допълнителни разпоредби на Закона за храните.

В случай на констатиране на отклонения в показателите:

✚ Когато, хигиенното състояние не е задоволително се извършва повторно почистване и дезинфекция.

✚ При изолиране на санитарно-показателни микроорганизми- провеждане на необходимите санитарно-хигиенни мероприятия и вземане на нови проби.

✚ Обучение на персонала.

Смивове за микробиологичен анализ могат да бъдат взети от акредитирана микробиологична лаборатория по направена заявка.

Нормативна база:

- 1 .Регламент ЕС № 852/2004г.
2. Регламент ЕС № 2073/2005г.
3. Регламент ЕС № 1881/2006г.
3. Наредба № 1 за хигиената на храните, обн. ДВ бр.10/05.02.2016г.

„.....” ООД – СЛАДКАРСКО АТЕЛИЕ
 гр., ул. „.....“ №

СУБХ

Годишна програма за верификация на хигиена на работна среда и готова продукция

месец	Контактни повърхности	Готова продукция	Вода	Отговорник
Януари	3 бр. отривки – ОМЧ	готов продукт – Escherichia coli		
Февруари				
Март				
Април	3 бр. отривки – Колиформи	готов продукт – плесени	Escherichia coli	
Май				
Юни				
Юли	3 бр. отривки – ОМЧ	готов продукт – Salmonella		
Август				
Септември				
Октомври	3 бр. отривки – Колиформи	готов продукт – bacillus cereus		
Ноември				
Декември				