

ПРО КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ НАДХОДЯТЬ В ЗАКЛАДИ ОСВІТИ ТА СУПРОВІДНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Як правило, в закладах освіти дуже рідко використовують такі інструменти оцінювання надійності постачальників та вхідного контролю як аудит постачальників чи лабораторні дослідження.

Оцінювання та відбір постачальників закладається і відбувається на етапі проведення тендеру. Тому надзвичайно важливо встановити чіткі критерії тендерного відбору, оскільки від них залежить постійна безпечність та якість харчових продуктів, які надходять у харчоблоки.

Рекомендації з організації вхідного контролю харчових продуктів:

1. Важливо, щоб поставки здійснювались у робочі години потужності (краще встановити певну годину), коли відповідальні за прийом товару працівники, на робочому місці. Оператор ринку має забезпечити відповідне навчання для відповідальних за прийом товару працівників, зокрема щодо поводження з харчовими продуктами.
2. Запровадити чіткі та зрозумілі правила прийому продуктів – органолептичні випробування, температурні режими, супровідна документація (вид документації та спосіб її надання встановлюється у вимогах до учасників тендерів, якщо такі вимоги відсутні – оператор ринку сам визначає вимоги до супровідної документації). Важливо, що однієї перевірки документів не достатньо для того, щоб товар прийняти.
3. Приймати продукти можна лише в межах терміну їх придатності. Але разом із цим потрібно звертати увагу на тривалість доставки та гігієнічні умови транспортування товару.
4. Розпочинати вхідний контроль харчових продуктів в межах 10 хвилин після доставки.
5. Для харчових продуктів, що містять алерген, при вхідному контролі рекомендується робити позначку «А» на упаковці. Таким чином, працівники харчоблоку будуть поінформовані про особливість продукту та обережно поводитимуться із ним.
6. Потрібно переконатися, що під час перевезення товару постачальник дотримувався температурного режиму. Для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, повинні використовуватися холодильні (ізотермічні) транспортні засоби або контейнери. Тому варто провести вимірювання самостійно та звірити із показниками, які декларує постачальник. Якщо виникають сумніви щодо дотримання температурного режиму під час доставки, рекомендується звірити температуру у товщі харчового продукту. Якщо до харчоблоку надходить заморожений продукт, його перевіряють на предмет слідів талої води на упаковці.
7. Вимірювання температури продуктів при отриманні здійснюється спеціальним термометрами, які потрібно дезінфікувати між вимірюваннями.
8. Готові до споживання харчові продукти постачають у промаркованій тарі, виготовені з матеріалу, що дозволений для контакту з харчовими продуктами. Якщо при цьому використовується багаторазова тара, вона має бути виготовлена із придатних до миття, гладких та нетоксичних матеріалів, що стійкі до миючих та дезінфекційних засобів, а також утримуватись у непошкодженому стані.
9. Зовнішнє пакування харчових продуктів може контактувати із брудними поверхнями. Тому його потрібно знімати при прийманні у харчоблок чи при переміщенні з складу у зону приготування. Ці правила повинні бути встановлені для харчоблоку, постійно виконуватися. При переміщенні продукту з упаковки виробника до контейнера на харчоблоці треба належним чином забезпечити маркування такого контейнера: зазначити найменування, термін придатності та відомості про постачальника або виробника.

10. Періодичність та обсяг заванозу продуктів харчування і продовольчої сировини повинні залежати від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад. Важливо, щоб періодичність заванозення продуктів дозволяла забезпечити заклади освіти достатньою для приготування запланованого меню кількістю продуктів.

Учасникам процедури закупівлі необхідно підтверджувати у складі тендерних пропозицій інформацію щодо наявності експлуатаційного дозволу для потужностей з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження або державної реєстрації потужностей з виробництва та/або обігу харчових продуктів у випадках, визначених відповідно статтями 23 та 25 Закону про безпечність.

Дана інформація зазначена у реєстрі операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, та державному реєстрі потужностей операторів ринку, що оприлюднені на офіційному вебсайті Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Під час закупівлі кейтерингових послуг або харчових продуктів замовник у тендерній документації повинен передбачати необхідність надання інформації про впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях.

До речі, щоб не забруднити продукт дезінфекційним засобом, яким протирається термометр рекомендують дотримуватись такої послідовності дій:

- вимірювати температуру,
- промивати або ополіскувати,
- зберігати у дезінфікуючому розчині,
- промивати водою від розчину,
- знову використовувати.

Нагадуємо, що в чисту зону після приймання товару працівники харчоблоку можуть зайти лише із дотриманням заходів особистої гігієни – змінити одяг та взуття, помити руки.

Рекомендовано передбачати в тендерній документації подання копій документів про освіту відповідних працівників, документального підтвердження проходження такими працівниками навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) , підтвердження дієвості запровадженої системи НАССР аудитом компетентного органу (Держпродспоживслужба) та копії чинних медичних книжок з відмітками про проходження ними обов'язкового профілактичного медичного огляду

Миргородське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області