ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56669— 2015/ISO/TS 22002-3:2011

Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции

Часть 3

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ISO/TS 22002-3:2011
Prerequisite programmes on food safety — Part 3: Farming
(IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Управлением технического регулирования и стандартизации Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 октября 2015 г. № 1623-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO/TS 22002-3:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство» (ISO/TS 22002-3:2011 «Prerequisite programmes on food safety — Part 3: Farming», IDT).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 2
3 Термины и определения . . . 2
4 Общие требования . . . 4
5 Общие программы предварительных требований . . . 5
5.1 Общие положения . . . 5
5.2 Размещение . . . 5
5.3 Конструкция и планировка помещений . . . 5
5.4 Пригодность и техническое обслуживание оборудования . . . 6
5.5 Личная гигиена . . . 7
5.6 Рабочий скот . . . 8
5.7 Управление закупками . . . 8
5.8 Хранение и транспортировка продукции на территории сельскохозяйственного предприятия . . . 9
5.9 Уборка и очистка . . . 10
5.10 Управление отходами . . . 11
5.11 Борьба с вредителями на территории сельскохозяйственного предприятия . . . 12
5.12 Управление потенциально опасной продукцией . . . 12
5.13 Работы, передаваемые сторонним организациям . . . 13
6 Программы предварительных требований применительно к растениеводству . . . 13
6.1 Общие положения . . . 13
6.2 Орошение . . . 13
6.3 Внесение удобрения . . . 13
6.4 Средства защиты растений . . . 14
6.5 Сбор урожая и послеуборочная деятельность . . . 14
7 Программы предварительных требований применительно к животноводству . . . 15
7.1 Общие положения . . . 15
7.2 Корма и вода для животных . . . 15
7.3 Охрана здоровья . . . 16
7.4 Дойка . . . 19
7.5 Сбор яиц . . . 19
7.6 Подготовка скота к забою . . . 20
7.7 Выращивание, добыча и переработка водных животных . . . 20
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации . . . 21
Библиография . . . 21

Введение

Безопасность пищевой продукции и кормовых средств должна обеспечиваться на всех этапах цепи создания пищевой продукции. Операторы пищевого бизнеса несут ответственность за выполнение санитарно-гигиенических требований при производстве, переработке и реализации пищевых продуктов.

Аналогичным образом производители сельскохозяйственной продукции должны внедрять соответствующие мероприятия по управлению, чтобы обеспечить требуемую безопасность своей готовой продукции. Это относится ко всем готовым сельскохозяйственным продуктам, однако требуемая безопасность может зависеть от предполагаемого использования, в частности, от того, будут ли они перерабатываться и можно ли управлять опасными факторами на последующих этапах цепи создания пищевой продукции. Производители сельскохозяйственной продукции должны обосновывать и внедрять указанные мероприятия по управлению и, в необходимых случаях, вести записи, обеспечивать прямую и обратную прослеживаемость, сохранять документы, относящиеся к поступающим материалам и периодически отбирать образцы для анализа.

Производители сельскохозяйственной продукции должны выполнять требования местных норм, включая общие и специальные правила, в том числе санитарно-гигиенические программы. При отсутствии таких норм могут применяться стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус» или нормативные акты страны сбыта.

В настоящее время мероприятия по управлению безопасностью пищевой продукции на сельскохозяйственных предприятиях обычно являются частью надлежащей практики выполнения работ, например надлежащей агропромышленной практики (GAP), надлежащей фермерской практики (GFP), надлежащей ветеринарной практики (GVP), надлежащей санитарно-гигиенической практики (GHP). GAP и GFP могут быть связаны с решением проблем экологической, экономической и социальной устойчивости процессов сельскохозяйственного производства, обеспечивая получение безопасной и качественной пищевой и непищевой сельскохозяйственной продукции. GHP затрагивает условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности и пригодности кормов или пищевых продуктов на всех стадиях цепи создания пищевой продукции. GVP касается правильного использования ветеринарных препаратов или кормовых добавок в соответствии с разрешенным применением в отношении дозировок, назначений и периодов каренции с тем, чтобы правильное лечение животных обеспечивало наличие минимальных остатков препаратов в пищевой продукции животного происхождения. Перечисленные надлежащие практики направлены на устранение загрязнителей в целом, безотносительно к тому, влияют ли они на безопасность, функциональную пригодность или на то и другое. Эти практики, как правило, не ориентированы на конкретные виды опасностей.

К задачам Комиссии «Кодекс Алиментариус» (CAC) и Всемирной организации здоровья животных (OIE) относится разработка международных стандартов, являющихся основой для безопасной международной торговли в рамках Соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер (SPS Agreement) Всемирной торговой организации. OIE разрабатывает официальные стандарты здоровья животных (включая меры по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе сельскохозяйственного производства) и сертификации их здоровья, а CAC разрабатывает официальные стандарты безопасности пищевых продуктов и их маркировки.

ISO 22000 устанавливает требования к пищевой безопасности для организаций, которые задействованы в цепи создания пищевой продукции, и хотят соответствовать этим требованиям. Одно из них состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и обеспечивать выполнение программ предварительных требований (программ PRP), для содействия управлению опасными факторами (ISO 22000:2005, 7.2). Программы PRP являются теми основными условиями и действиями, которые необходимы для поддержания здоровой среды во всех звеньях цепи создания пищевой продукции, включая изготовление, обработку и поставку безопасных конечных продуктов и безопасной пищевой продукции, потребляемой человеком.

Когда сельскохозяйственное предприятие осуществляет переход от системы, основанной на надлежащей санитарно-гигиенической практике (GHP), к системе, основанной на стандарте ISO 22000, требуется проведение анализа рисков, если он не проводился. При этом большая часть GHP скорее всего сохранится в виде программ PRP. Если результаты анализа рисков свидетельствуют о наличии опасностей, которыми необходимо управлять с помощью адресных мер, последние можно отнести к операционным программам предварительных требований (программы PRPo).

Настоящий стандарт не дублирует требования, приведенные в ISO 22000, и предназначен для использования при разработке, внедрении и поддержании программ PRP, ориентированных на

конкретные организации, в соответствии с ISO 22000. Настоящий стандарт не предназначен для проведения сертификации.

Возможно следующее применение настоящего стандарта, согласно ISO 22000.

a) в организации, разрабатывающей программы PRP в составе сводов правил практической деятельности (кодексов практики) или проверяющей соответствие применяемых кодексов практики настоящему стандарту;

b) в группе сельскохозяйственных предприятий, разрабатывающих общую систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000. На основе анализа рисков группа определяет мероприятия по управлению, реализуемые каждым членом группы. Предполагается, что группа сельскохозяйственных предприятий будет использовать настоящий стандарт в качестве основы для структурирования и документирования программ PRP, соответствующих деятельности того или иного предприятия. При необходимости проведения сертификации сертификат может выдаваться всей группе сельскохозяйственных предприятий, но не отдельным членам группы;

c) в одной или нескольких организациях, разрабатывающих интегрированную систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000, охватывающую как сельскохозяйственное производство, так и переработку пищевых продуктов. На основе анализа рисков организация (или организации) определяют мероприятия по управлению, которые должны быть реализованы на уровне сельскохозяйственного производства и на уровне переработки. Программы PRP для сельскохозяйственных предприятий будут выбираться и реализовываться на основе настоящего стандарта. Программы PRP для перерабатывающих предприятий будут выбираться и реализовываться на основе ISO/TS 22002-1. Если требуется проведение сертификации, на интегрированную систему может быть выдан один сертификат;

d) в фермерском хозяйстве, внедряющем систему менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000. На основе анализа рисков фермер определяет мероприятия по управлению, подлежащие реализации. Фермер будет использовать настоящий стандарт в качестве основы для структурирования и документирования программ PRP, соответствующих деятельности фермы. Если сертификация необходима, сертификат может быть выдан фермеру.

Внутри разделов 5, 6 и 7 каждый подраздел, устанавливающий руководящие указания по выбору программ PRP, начинается с абзаца, определяющего цель по обеспечения безопасности пищевой продукции. В последующих абзацах содержатся вытекающие общие требования к поддержанию санитарно-гигиенических условий для первичного производства (используется формулировка «должен»). Представленные далее примеры потенциально применимых программ PRP, ориентированных на выполнение этих требований, являются рекомендуемыми (используется формулировка «может»). В последнем абзаце каждого подраздела приведена требуемая или рекомендуемая документация, включая записи, а также действия, применяемые в случае, когда установленные требования перестают выполняться.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции

Часть 3

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Prerequisite programmes on food safety. Part 3. Farming

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования и руководящие указания по разработке, внедрению и документированию программ предварительных требований (программ PRP*), которые обеспечивают создание надлежащих санитарно-гигиенических условий и способствуют контролированию угроз пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции.

Примечание 1 — Последний абзац вводной части предоставляет информацию, обеспечивающую правильное понимание нормативного или руководящего характера пунктов разделов 5, 6 и 7 настоящего стандарта.

Настоящий стандарт применим ко всем организациям (включая отдельные сельскохозяйственные предприятия или группы сельскохозяйственных предприятий) независимо от их масштабов или сложности деятельности, которые участвуют в сельскохозяйственных звеньях цепи создания пищевой продукции и заинтересованы во внедрении программ PRP в соответствии с 7.2 ISO 22000:2005. Если организация использует настоящий стандарт в качестве нормативной базы для самодекларирования или для прохождения сертификации на соответствие ISO 22000:2005, любые отклонения от этого документа (т. е. допущенные исключения или принятые альтернативные меры) должны быть обоснованы и задокументированы. Предполагается, что такие исключения не отражаются на возможности организации выполнять требования ISO 22000.

Настоящий стандарт применим к выращиванию культур (например, зерновых культур, фруктов, овощей), разведению сельскохозяйственных животных (например, крупного рогатого скота, птицы, свиней, рыбы) и обработке получаемой от них продукции (например, молоко, яйца). Он не применим к таким видам деятельности, как сбор дикорастущих плодов, овощей и грибов, рыбная ловля, охота, которые не считаются организованным сельскохозяйственным производством.

Все операции, относящиеся к сельскохозяйственному производству, включены в область применения настоящего стандарта (например, сортировка, очистка, упаковка непереработанной продукции, производство кормов в полевых условиях, перевозки в пределах сельскохозяйственного предприятия). Однако настоящий стандарт не применим к деятельности по переработке, осуществляемой на территории сельскохозяйственного предприятия (например, термическая обработка, копчение, консервирование, созревание, ферментация, сушка, маринование, экстрагирование, прессование или сочетание этих процессов). Аналогичным образом настоящий стандарт не применим к продуктам или животным, транспортируемым на сельскохозяйственное предприятие или с него.

Примечание 2 — Указания по применению программ PRP к последующим операциям в цепи создания пищевой продукции в случае необходимости будут содержаться в других частях ISO/TS 22002, как это сделано в ISO/TS 22002-1 для производства пищевой продукции.

* Программы обязательных предварительных требований (prerequisite programmes).

Издание официальное

Сельскохозяйственные работы разнообразны по своему характеру и зависят от масштабов, вида продукции, методов производства, географических и биологических условий, соответствующих законодательных и регуляторных требований и т. д. Поэтому необходимость, наполнение и характер программ PRP будут различными для разных организаций. Разработанные программы PRP могут также претерпевать изменения в результате процедур пересмотра, как указано в 8.2 ISO 22000:2005. Настоящий стандарт сосредоточен на требованиях к управлению программами PRP, тогда как структура тех или иных программ PRP оставлена на усмотрение пользователя. Управление программами PRP включает оценку потребности в той или иной программе PRP, выбор мероприятий, которые отвечают установленным потребностям, и необходимых записей. Конкретные примеры программ PRP, включенные в настоящий стандарт, служат только для ориентирования и применяться могут с учетом общей цели выпуска пищевой продукции, которая является безопасной и пригодной для употребления.

Настоящий стандарт может использоваться другими организациями, заинтересованными в разработке кодексов практики и установлению взаимоотношений между поставщиком и покупателем на основе ISO 22000.

2 Нормативные ссылки

Нижеприведенные справочные документы являются необходимыми для применения настоящего стандарта. Для датированных ссылок применимо только цитируемое издание справочного документа. Для недатированных ссылок применимо последнее издание справочного документа (включая любые исправления и поправки).

ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте используются термины и определения, содержащиеся в стандарте ISO 22000:2005, а также нижеприведенные термины и определения

3.1 **чистая вода** (clean water): Вода, которая не ставит под угрозу безопасность пищевых продуктов в случае ее использования.

Примечание 1 — CAC/RCP 53—2003 [4].

Примечание 2 — В контексте настоящего стандарта термин относится к природной или очищенной воде, не содержащей микроорганизмов, вредных веществ в количестве, способном прямо или косвенно повлиять на безопасность пищевых продуктов.

3.2 **компетентное лицо** (competent person): Лицо, которое на основании своих знаний и практического опыта имеет необходимые навыки и способность выполнять порученную задачу.

Примечание — Компетентность лица достигается за счет обучения, подготовки или опыта.

3.3

загрязнение (contamination): Введение или попадание загрязнителя в пищевую продукцию или кормовые средства.

[CAC/RCP 1:1969 [3]]

3.4

загрязнитель (contaminant): Любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию или корма и способные поставить под угрозу безопасность пищевой продукции.

Примечание 1 — [CAC/RCP 1:1969 [3]].

Примечание 2 — В контексте настоящего стандарта термин «примесь» относится к физическим загрязнителям.

Примечание 3 — Настоящее определение сходно с определением термина «опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции», приведенным в 3.3 ISO 22000:2005. Фактически, в контексте ISO 22000:2005 угрозы безопасности пищевой продукции выявляют в ходе анализа рисков после разработки программ PRP. Поэтому в настоящем стандарте используется термин «загрязнитель».

3.5

корм (feed): Любые однокомпонентные или многокомпонентные материалы, будь то переработанные, не полностью переработанные или сырые, которые предназначены для непосредственного скармливания сельскохозяйственным животным.

[CAC/RCP 54:2004 [8]]

3.6

кормовая добавка (feed additive): Любой преднамеренно добавленный компонент, обычно не потребляемый сам по себе в качестве корма и который независимо от того, имеет ли он пищевую ценность, влияет на характеристики кормов или продуктов животного происхождения.

[CAC/RCP 54:2004 [8]]

3.7

кормовой ингредиент (feed ingredient): Компонент или составная часть любого комбикорма или кормовой смеси, независимо от того, обладает ли она пищевой ценностью в рационе животных, включая кормовые добавки.

Примечание 1 — Ингредиенты могут быть растительного или животного происхождения, будь то земными или водными, полученными из органических или неорганических веществ.

Примечание 2 — CAC/RCP 54:2004 [8]

3.8

партия (lot): Совокупность единиц продукции, произведенной и/или обработанной или упакованной в аналогичных условиях.

Примечание 1 — ISO 22005.2007 [2].

Примечание 2 — Партия определяется параметрами, заранее установленными организацией.

Примечание 3 — Совокупность единиц продукции может представлять собой одну единицу продукции.

3.9

лечебный корм (medicated feed): Любой корм, содержащий **ветеринарные препараты** (3.15).

[CAC/RCP 54:2004 [8]]

3.10

организация (organization): Группа работников и необходимых средств с распределением ответственности, полномочий и взаимоотношений.

Пример — Компания, корпорация, фирма, предприятие, учреждение, благотворительное общество, индивидуальный предприниматель, ассоциация или части или сочетание этих лиц.

[ISO 9000:2005, 3.3.1 [1]]

Примечание — В контексте настоящего стандарта термин относится к сельскохозяйственному предприятию, группе сельскохозяйственных предприятий, сельскохозяйственной компании или ассоциации, органу власти или перерабатывающей компании, разрабатывающим программы PRP для сельскохозяйственных предприятий. Организация может быть государственной или частной.

3.11

упаковка (packaging): Любое изделие, используемое для вмещения, защиты, погрузки, поставки, хранения, транспортировки и показа сельскохозяйственной или пищевой продукции.

Примечание 1 — BSI/PAS 223 [14]]

Пример — Обертки или контейнеры.

Примечание 2 — В контексте настоящего стандарта термин «упаковка» относится к укладыванию сельскохозяйственного или пищевого продукта в одну или несколько упаковочных единиц.

3.12 **вредитель** (pest): Растение нежелательного вида или животное, которые могут оказывать пагубное влияние на людей, их деятельность или продукцию, используемую или выпускаемую ими, или на животных, или на окружающую среду.

Примечание — В контексте настоящего стандарта данный термин относится к небольшим животным, птицам и насекомым, уничтожающим сельскохозяйственные культуры, портящим пищевую продукцию или распространяющим болезни по полям или по помещениям сельскохозяйственных предприятий.

3.13 **средство защиты растений** (plant protection product): Любое вещество, или любой микроорганизм, включая вирус, или смесь, или раствор, состоящие из двух и более компонентов, приготовленные в том виде, в котором они поставляются пользователю, и предназначенные: для защиты растений или продуктов растительного происхождения от вредных организмов или для предотвращения воздействия таких организмов; для воздействия на жизненные процессы растений не в качестве питательного вещества, а для сохранения продуктов растительного происхождения; для уничтожения ненужных растений или частей растений; для сдерживания или предотвращения нежелательного роста растений.

Примечание — В контексте настоящего стандарта данный термин относится к гербицидам, альгицидам, родентицидам, тальпицидам, лепорицидам, моллюскицидам, нематоцидам, инсектицидам, акарицидам, фунгицидам, бактерицидам, вирицидам, дезинфектантам, репеллентам, аттрактантам, фумигантам, активаторам роста растений, регуляторам роста растений, элиситорам механизмов самозащиты и т. д., предназначенным для использования в процессе выращивания растений, сбора урожая и послеуборочной деятельности.

3.14 **питьевая вода** (potable water): Вода достаточно высокого качества, которая может потребляться или использоваться с минимальным риском причинения мгновенного или отсроченного вреда.

Примечание — Нормы качества питьевой воды, предназначенной для потребления человеком, приведены в WHO Guidelines for drinking-water quality [13].

3.15 **ветеринарный препарат** (veterinary drug): Любое вещество, назначаемое или вводимое любым сельскохозяйственным животным, таким как мясной или молочный скот, птица, рыба или пчелы, используемое либо для терапевтических, профилактических или диагностических целей, либо для изменения физиологических функций или поведения.

Примечание — Настоящее определение ветеринарных препаратов включает паразитоциды, предназначенные для сельскохозяйственных животных.

3.16 **период каренции** (withholding period, withdrawal period): Период времени, в течение которого сельскохозяйственная культура, животное или продукты не могут использоваться для употребления человеком в пищу вследствие последнего применения препарата защиты растений для обработки сельскохозяйственных культур (включая пастбища) или последнего введения ветеринарного препарата животному, чтобы пищевой продукт на содержал каких-либо остатков препарата в количествах, превышающих предельно допустимую концентрацию.

4 Общие требования

Организация, разрабатывающая программы PRP, должна идентифицировать, отобрать и поддерживать в рабочем состоянии те программы, которые:

a) способны минимизировать вероятность попадания загрязнителей и удовлетворяют требованиям, установленным в настоящем стандарте;

b) предусматривают внедрение регуляторных требований, относящихся к защите от загрязнения;

c) относятся к программам, указанным в настоящем стандарте, и рекомендуемым имеющимися для данного типа сельскохозяйственного производства внешними кодексами практик, перерабатывающим предприятиям, получающим конечный сельскохозяйственный продукт, или компетентным органом.

Примечание — Внешние кодексы практик включают международные кодексы практик, перечисленные в библиографии;

d) соответствуют выявленным угрозам, размеру и виду сельскохозяйственного предприятия.

Организация должна разрабатывать и вести соответствующую документацию и записи, касающиеся:

1) регуляторных требований, которым должны удовлетворять выбранные программы PRP;

2) разработанных внешними организациями рекомендаций, из состава которых выбраны программы PRP;

3) описания выбранных программы PRP и порядка управления программами.

Примечание — Управление программами PRP включает, в частности, мониторинг, верификацию, осуществление корректирующих действий и ведение соответствующих записей и является одним из требований к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, установленных в ISO 22000.

5 Общие программы предварительных требований

5.1 Общие положения

Загрязнение пищевых продуктов может происходить различными путями. Например, источниками загрязнения могут служить отходы, персонал, вода и оборудование. Какой бы вид производства мы ни рассматривали, существуют мероприятия по управлению для снижения вероятности загрязнения. Настоящий раздел касается определения тех мероприятий, которые могут быть приняты для внедрения в составе программ PRP.

5.2 Размещение

Организация должна внедрять мероприятия, минимизирующие вероятность попадания вредных веществ из экологически загрязненных районов.

Организация должна идентифицировать потенциальные источники и характер такого загрязнения на соседних территориях.

Организация должна идентифицировать источники и запасы воды, используемые для сельскохозяйственной деятельности, например родники, реки и колодцы. Организация может указать на карте источники и запасы воды и определить местонахождение источников потенциального загрязнения. Местные власти могут помочь в идентификации источников и запасов воды. Для прогнозирования и предотвращения будущих проблем полезно осуществлять мониторинг местных планов развития.

Могут быть описаны ранее происходившие аварии и стихийные бедствия (например, пожары, наводнения), которые могли привести к загрязнению территории размещения сельскохозяйственного предприятия.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) размещение сельскохозяйственного производства вдали от экологически загрязненных районов и той деятельности по соседству, которая представляет серьезную угрозу загрязнения пищевой продукции.

Примечание — Примерами экологически загрязненных районов могут служить территории, на которых исторически размещались промышленное производство, хранилища отходов или противорадиационные убежища; примерами потенциально опасных близлежащих сосредоточений жизнедеятельности могут служить дороги с плотными транспортными потоками (например, загрязнение свинцом), мусоросжигательные заводы (например, диоксиновое загрязнение), сооружения для очистки сточных вод (микроорганизмы, тяжелые металлы), другие отрасли промышленности, которые могут загрязнять источники воды, почву или воздух;

b) выращивание сельскохозяйственных культур или содержание животных вдали от районов, характеризуемых особенно высокими уровнями определенных загрязнителей (например, свинец, кадмий, диоксины), к которым они чувствительны;

c) выбор источников или запасов воды в соответствии с их назначением;

d) защита от фекального загрязнения воды, используемой для орошения готовых для употребления фруктов и овощей.

Документация может включать актуализированный перечень/схему производственных помещений, используемых источников и запасов воды, а также выявленных источников загрязнения.

Если организация обнаруживает информацию, которая может оказать влияние на безопасность продукции, она должна принять соответствующие меры и проинформировать компетентные органы в случае необходимости.

5.3 Конструкция и планировка помещений

Производственные помещения сельскохозяйственного предприятия должны проектироваться и строиться таким образом, чтобы обеспечивать соответствующий уровень гигиены и минимизировать вероятность перекрестного загрязнения.

Примечание — В растениеводстве примером перекрестного загрязнения может служить загрязнение вымытой и отсортированной продукции поступающей продукцией (сырьем). В животноводстве примером перекрестного загрязнения является загрязнение подачи кормов оттоком сточных вод.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) изолирование мест для переодевания и приема пищи от участков обработки пищевых продуктов;

b) управление плотностью размещения скота путем адаптации поголовья или размеров животных к площади или объему помещений, земельных участков или запасов воды;

c) проектирование производственных объектов таким образом, чтобы обеспечить разделение групп или партий животных, изолирование больных или вновь помещенных животных и предотвратить возникновение или распространение зоонозов;

d) проектирование зданий в соответствии с требуемым уровнем гигиены за счет обеспечения необходимой вентиляции, освещения и пригодности к очистке с тем, чтобы минимизировать воздействие загрязнителей и вредителей на сельскохозяйственных животных и получаемые от них продукты.

Примечание — Примерами зон, требующих высокого уровня гигиены, являются зоны хранения и места обработки пищевых продуктов, например доильные залы;

e) строительство зданий из нетоксичных и поддающихся очистке материалов;

f) хранение материалов, которые могут стать источником загрязнения пищевых продуктов (например, средства защиты растений, моющие средства, дезинфицирующие средства, топливо и масла, отходы и упаковочные материалы), в специально отведенных и предназначенных для этого местах;

g) оборудование помещений должным образом спроектированными и функционирующими туалетами с тем, чтобы минимизировать вероятность фекального загрязнения;

h) оборудование помещений точками подвода чистой или питьевой воды для использования по назначению;

i) оборудование туалетов точками подвода питьевой воды на тех участках, где особенно высока вероятность загрязнения пищевых продуктов от рук рабочих;

j) обозначение трубопроводов питьевой и технической воды;

k) проектирование и оборудование производственных объектов таким образом, чтобы собирать и отводить от животных и пищевых продуктов сточные воды и грязную воду, которые могут вызвать загрязнение пищевых продуктов;

l) обустройство помещений и территорий, непосредственно прилегающих к сельскохозяйственным предприятиям, таким образом, чтобы обеспечить должную степень дренирования и минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов стоячей водой;

m) установка и обслуживание систем кондиционирования таким образом, чтобы не увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов;

n) проектирование и оборудование производственных объектов таким образом, чтобы защитить их от проникновения нежелательных животных.

Документация может включать актуализированный план помещений с указанием местонахождения потенциальных источников загрязнения пищевых продуктов (например, зона хранения химикатов) и средств, необходимых для минимизации вероятности загрязнения пищевых продуктов (например, точки подвода воды).

5.4 Пригодность и техническое обслуживание оборудования

Организация должна проектировать, устанавливать и использовать оборудование так, чтобы обеспечить поддержание соответствующего уровня гигиены. Оборудование не должно само являться источником загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна определять и внедрять меры, направленные на минимизацию вероятности попадания в пищевые продукты загрязнителей, источником которых является тяжелое оборудование, используемое в полевых работах (например, утечки масла, газовыделение).

Организация должна устанавливать и использовать оборудование в соответствии с условиями его эксплуатации, оговоренными изготовителем, или при их отсутствии техническими нормами.

Оборудование должно содержаться в требуемом рабочем состоянии. Организация должна следовать инструкциям изготовителя по техническому обслуживанию оборудования, предназначенного для контактирования с пищевыми продуктами. Контейнеры для сбора урожая должны проверяться и поддерживаться в хорошем состоянии (например, не иметь повреждений).

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) при использовании оборудования, контактирующего с пищевыми продуктами (например, молочных цистерн):

1) изготовление из материалов, которые не повышают вероятность химического загрязнения пищевых продуктов;

2) проектирование, обеспечивающее возможность проведения соответствующего санитарного контроля, очистки и, в случае необходимости, дезинфекции;

3) проектирование, обеспечивающее возможность полного дренирования и, в случае необходимости, предотвращения загрязнения из окружающей среды после проведения дезинфекции;

b) проведение поверки, калибровки, технического обслуживания или регулярной замены оборудования, во всех случаях в соответствии с инструкциями изготовителя;

c) установка и поддержание в рабочем состоянии раковин, мыла, полотенец (или сушилок для рук) в непосредственной близости от точек подвода питьевой воды или устройств для дезинфекции рук там, где существует вероятность загрязнения рук рабочих или загрязнения пищевых продуктов руками рабочих.

Примечание — Туалеты являются примером устройств, характеризуемых особенно высоким риском загрязнения рук рабочих. Доильный зал является примером помещения, характеризуемого особенно высоким риском загрязнения пищевых продуктов руками рабочих.

Документация может включать перечень оборудования с информацией о правилах эксплуатации. Записи могут включать накопленные данные об основных работах по техническому обслуживанию, включая те, которые выполняются сторонними организациями (например, сведения о персонале, который выполнял работы, дата проведения работ).

Если организация обнаруживает, что оборудование или его эксплуатация могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, она должна немедленно предпринять соответствующие действия для устранения отклонения и, в случае необходимости, информировать компетентный орган, изготовителя оборудования или следующее звено в цепи создания пищевой продукции.

5.5 Личная гигиена

Персонал должен поддерживать соответствующий уровень личной чистоплотности, вести себя и работать так, чтобы обеспечивать требуемый уровень гигиены. Организация должна поддерживать уровень компетентности своих работников, достаточный для реализации данного требования.

Организация должна:

a) сформировать и довести до сведения персонала правила личной чистоплотности, поведения и работы, соответствующие кругу выполняемых обязанностей;

b) обеспечивать обмен информацией и компетентность своих работников (включая временную рабочую силу) для внедрения этих правил;

c) в тех случаях, когда это необходимо, установить правила, гарантирующие, что посетители не будут являться источником загрязнения.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

1) ношение подходящей защитной одежды, головного убора и обуви, которую регулярно чистят или меняют;

2) частое мытье рук, с уточнением или без уточнения, когда (например, после посещения туалета, перед работой с пищевыми продуктами, перед доением или сбором яиц);

3) стимулирование добровольного информирования о своем состоянии здоровья, для предотвращения заражения пищевых продуктов и животных;

4) накладывание на раны или ссадины на руках или предплечьях подходящих непромокаемых повязок;

5) запрет курения в зонах, где осуществляется работа с пищевыми продуктами;

6) ограничения на пронос личных вещей в зоны, где осуществляется работа с пищевыми продуктами;

7) ограничение доступа на сельскохозяйственное предприятие;

8) обучение по использованию химикатов (например, средств защиты растений);

9) обучение по получению и обработке продуктов, имеющих специфику (например, дойка, добыча рыбы, помещение птицы в клети, укладка яиц, обращение с нежными фруктами);

10) обеспечение действенного доведения информации по гигиеническим правилам, например графическая демонстрация методики мойки рук.

Документация может включать описание применяемых правил личной гигиены.

Работники, о которых известно, что они инфицированы какой-либо болезнью или являются носителями какого-либо заболевания, передающегося через пищевые продукты или продуктивных животных, не должны допускаться к ухаживанию за продуктивными животными и работе с пищевыми продуктами и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.

5.6 Рабочий скот

Рабочий скот, используемый для сельскохозяйственных работ, не должен повышать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна определять и реализовывать меры по минимизации вероятности перенесения загрязнителей с рабочего скота на пищевые продукты, прямо или косвенно через продуктивных животных.

В случае внезапной смерти особи рабочего скота или наличия признаков болезни, увеличивающей вероятность загрязнения пищевых продуктов, организация должна проконсультироваться с ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии и предпринять соответствующие действия для предотвращения контакта с пищевыми продуктами и продуктивными животными.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) поддержание здоровья рабочего скота посредством соответствующих обследований, лечения или вакцинации по рекомендации ветеринарного врача или другого компетентного специалиста по ветеринарии;

b) недопущение проникновения или нахождения рабочего скота в помещениях, в которых вероятность загрязнения пищевых продуктов особенно высока.

5.7 Управление закупками

Ввоз кормов, семян, животных, удобрений, средств защиты растений, ветеринарных препаратов, упаковки или любых других материалов на сельскохозяйственное предприятие должен осуществляться таким образом, чтобы минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна определять и внедрять меры для обеспечения того, чтобы товары и животные, ввозимые на сельскохозяйственное предприятие, соответствовали предполагаемому использованию и не увеличивали вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) установление технических требований и выполнение контроля материалов после поставки;

b) отказ от приемки товаров, животных или средств доставки, которые не соответствуют действующим техническим требованиям (например, неприемлемое заражение плесневыми грибами или другие дефекты), или ограничение их доступа на участок, где вероятность загрязнения пищевых продуктов должна быть минимизирована.

Примечание — Примером контроля после поставки может служить проверка маркировки, наличия повреждений продукции и внешнего вида кормов;

c) проверка пригодности кормов для использования по назначению, в частности, с учетом видов животных и типа производства;

d) проведение консультаций с компетентным специалистом или органом при наличии сомнений в отношении качества кормов.

Записи могут содержать накопленные данные о соответствующих поступлениях на сельскохозяйственное предприятие. Записи должны включать данные о поступлении животного с сопроводительной документацией о его истории и здоровье, а также результаты его обследования при поступлении. Записи должны включать накопленные данные о поступлении кормов, средств защиты растений, ветеринарных препаратов, удобрений с указанием поставщиков и, в случае необходимости, санитарно-гигиенических документов или информации о входящих компонентах.

Если организация обнаруживает, что товары или животные, поступившие на сельскохозяйственное предприятие, могут пагубно повлиять на безопасность пищевых продуктов (например, присутствие опасных материалов или веществ в кормах), она должна принять соответствующие меры и, в случае необходимости, проинформировать следующее звено в цепи создания пищевой продукции, поставщика или компетентный орган.

5.8 Хранение и транспортировка продукции на территории сельскохозяйственного предприятия

При хранении и транспортировке продукции на территории сельскохозяйственного предприятия организация должна защищать пищевые продукты от возможного загрязнения и принимать меры по минимизации вероятности возникновения опасностей и роста их уровня.

Места для хранения и транспортные контейнеры должны быть сконструированы так, чтобы обеспечить возможность обслуживания и очистки и минимизировать ухудшение характеристик продукции.

Упаковочные материалы для пищевых продуктов, включая тару, используемую для хранения или транспортировки пищевых продуктов, должны быть пригодны для контакта с пищевыми продуктами.

Организация должна обеспечивать прослеживаемость всех партий пищевых продуктов во время хранения и транспортировки на территории сельскохозяйственного предприятия.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции потенциально опасной продукцией, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) хранение собранных продуктов, предназначенных для употребления в пищу, в соответствующем месте, пригодном с точки зрения санитарно-гигиенических условий, или сведение к минимуму времени пролеживания на поле после сбора урожая — особое внимание следует уделять риску загрязнения животными;

b) внедрение соответствующих мероприятий по управлению, для минимизации вероятности роста нежелательных микроорганизмов или образования токсинов в пищевых продуктах или кормах, путем создания необходимых условий с точки зрения температуры, влажности или продолжительности нахождения или транспортировки;

c) использование систем контролировании температуры, которые учитывают присущие характеристики (например, активность воды, водородный показатель и вероятный начальный уровень содержания и вид микроорганизмов), предполагаемый срок хранения, способ упаковки и предполагаемое использование (например, дальнейшая кулинарная обработка и переработка или прямое употребление в пищу) пищевых продуктов и кормов;

d) хранение скоропортящихся продуктов в чистом месте при соответствующей температуре и влажности и в должным образом сконструированных контейнерах;

e) проведение консультаций с перерабатывающим предприятием — получателем продукции и следование его указаниям в отношении температурных режимов, их контроля, времени и других критериев, установленных перерабатывающим предприятием по результатам анализа рисков для хранения перерабатываемых конечных сельскохозяйственных продуктов;

f) обеспечение приемлемого оборота конечных сельскохозяйственных продуктов за счет применения принципа управления товарными запасами «первый пришел — первый ушел», в случае, если предполагаемая длительность хранения может сказаться на качестве или сроке годности;

g) недопущение смешивания продуктов растительного и животного происхождения во время хранения или транспортировки, когда отсутствует необходимая защита от перекрестного загрязнения;

h) защита мест хранения и транспортных контейнеров, где размещены незащищенные пищевые продукты, от видимых загрязнителей (например, посторонние предметы, отходы);

i) хранение кормовых средств в месте, имеющем соответствующий санитарно-гигиенический уровень, где вероятность появления и распространения вредителей сведена к минимуму за счет внедрения подходящих систем;

j) хранение кормовых средств в месте, характеризуемом соответствующими санитарно-гигиеническими условиями, где вероятность доступа сельскохозяйственных вредителей и их распространения сведена к минимуму за счет внедрения необходимых систем;

k) управление подачей и хранением кормов для предотвращения смешивания кормов и кормовых ингредиентов разных видов и из разных источников;

l) использование и хранение химикатов в соответствии с инструкциями изготовителя в зоне с ограниченным доступом и в стороне от мест обработки пищевых продуктов, если химикаты могут привести к загрязнению пищевых продуктов и источников воды;

m) обеспечение маркировки всех химикатов с указанием продукта и изготовителя, инструкции по использованию и, где применимо, партии, срока годности и сведений о разрешении на применение от компетентного органа.

Примечание — К химикатам относятся чистящие средства, дезинфицирующие средства, родентициды, инсектициды, смазочные материалы с пищевым допуском и т. п.;

n) ограничение для зон, где находятся пищевые продукты, по хранению и использованию опасных химикатов, которые:

1) необходимы для поддержания в чистоте санитарно-технического оборудования и помещений;

2) необходимы для использования в лабораторных испытаниях;

3) необходимы для технического обслуживания и эксплуатации оборудования;

4) необходимы для использования в процессе производства;

o) хранение средств защиты растений в запираемом, специально приспособленном, должным образом вентилируемом помещении с ограниченным доступом, если существует вероятность несанкционированного использования;

p) хранение ветеринарных препаратов в соответствии с инструкциями на ярлыках, в частности, в отношении температуры хранения и защиты от света;

q) хранение удобрений отдельно от пищевых продуктов и других химикатов;

r) использование крышек на контейнерах при транспортировке;

s) обеспечение достаточного пространства при хранении отходов жизнедеятельности животных на территории сельскохозяйственного предприятия по соседству с пищевыми продуктами, собранным урожаем или продуктивными животными и защиты от утечек, которые могут привести к загрязнению пищевой продукции.

Записи должны включать результаты мониторинга условий хранения, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов, например температуры и влажности.

Записи могут включать сведения, необходимые для обеспечения прослеживаемости всех партий пищевой продукции во время хранения и транспортировки на территории сельскохозяйственного предприятия.

Организация должна избавляться от любой хранящейся продукции, непригодной с точки зрения пищевой безопасности (например, продукты, срок годности которых истек, поврежденные продукты) или не удовлетворяющей критериям пищевой безопасности готовой продукции, устанавливаемым получателем.

5.9 Уборка и очистка

В производственных помещениях организация должна поддерживать уровень гигиены, необходимый для минимизации вероятности загрязнения пищевых продуктов. Она должна поддерживать чистоту поверхностей в помещениях и на оборудовании, включая транспортные контейнеры, которые могут стать источником загрязнения пищевых продуктов (например, поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами). Уборка не должна приводить к загрязнению пищевых продуктов. Уборка и дезинфекция должны быть результативными в отношении достижения требуемого уровня чистоты.

Организация должна:

a) определять помещения и оборудование, подлежащие уборке и чистке;

b) назначать компетентный персонал для выполнения уборки;

c) разрабатывать рабочие процедуры для очистки поверхностей, которые могут контактировать с пищевыми продуктами и кормами, — рабочие процедуры должны включать, в зависимости от выполняемых работ, вида продукции и материала поверхности:

1) описание процесса очистки (например, выполняемые этапы, температура, продолжительность);

2) периодичность очистки (уборки) в зависимости от использования помещения, оборудования и т. п.;

3) наименования (например, торговые марки) используемых чистящих и дезинфицирующих средств и какие из них были одобрены для использования при возможном контакте с пищевыми продуктами;

4) требования к качеству используемой воды, в зависимости от очищаемого оборудования и вида продукции, которая может быть загрязнена;

5) критерии верификации, которые определяют требуемый уровень чистоты.

Примечание — Степень чистоты определяется критериями, используемыми для верификации процедуры очистки (например, внешний осмотр при дневном свете, в ультрафиолетовом свете, микробиологические испытания).

Организация должна следовать инструкциям изготовителя при использовании дезинфицирующих средств (например, способ приготовления, включая концентрацию, температуру применения, требуемые механические действия, т. е. взбалтывание или использование жесткой щетки для удаления грязи

и биопленки, время выдержки до ополаскивания, если таковое проводится, и период каренции до контакта с пищевыми продуктами или продуктивными животными, если имеется).

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) мойка доильного оборудования (молочные линии и доильные стаканы) после каждой дойки, а накопительных емкостей для молока — после каждого опорожнения, когда существует вероятность загрязнения молока остатками молока или биопленками;

b) ополаскивание питьевой водой доильного оборудования и накопительных емкостей, когда существует вероятность загрязнения остатками моющих средств, используемых для мойки;

c) использование чистой воды при проведении работ по дезинфекции;

d) очистка оборудования, которое может служить средством перекрестного загрязнения химикатами;

e) промывка и дезинфекция тары для яиц многоразового использования до ее использования и после возврата на сельскохозяйственное предприятие, для предотвращения загрязнение яиц;

f) недопущение использования для пищевых продуктов или кормов контейнеров, оборудования и технических средств, которые использовались для хранения, транспортировки, смешивания или распространения потенциально опасных материалов (например, средств защиты растений или лечебных кормов), если процедура их очистки для удаления опасных веществ не была валидирована;

g) уборка и, в случае необходимости, дезинфекция зданий с тем, чтобы обеспечить результативное достижение соответствующего уровня гигиены и защиты от передачи болезней животных, после того, как все животные из этого здания были переведены в другое место для содержания или на бойню;

h) недопущение животных в помещения во время их просушивания после мойки или дезинфекции;

i) поддержание поилок и автокормушек на соответствующем санитарно-гигиеническом уровне.

Документация может включать рабочие процедуры по очистке поверхностей, для которых возможен контакт с пищевыми продуктами и кормами.

Если организация выявляет проблемы с качеством готовой сельскохозяйственной продукции, которые могут быть вызваны нерезультативной очисткой или мойкой, соответствующие рабочие процедуры по санитарно-гигиенической обработке должны быть пересмотрены и изменены в случае необходимости.

5.10 Управление отходами

Организация должна обеспечивать, чтобы отходы, производимые, перевозимые, перерабатываемые, компостируемые и складируемые на территории сельскохозяйственного предприятия, не становились местами обитания вредителей в такой степени, которая могла бы увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов, а также не создавали риск загрязнения готовой сельскохозяйственной продукции.

Организация должна определить, какие типы отходов, включая отходы жизнедеятельности людей и животных, с учетом их обработки на месте, могут привести к загрязнению пищевых продуктов или повлиять на их безопасность.

Организация должна внедрять процедуры для соответствующей обработки и утилизации (или повторного использования) образующихся отходов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) утилизация отходов с необходимой периодичностью;

b) маркировка, поддержание в должном состоянии контейнеров для отходов и нахождение их закрытыми в местах, где распространение вредителей может увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов;

c) изолирование, обозначение и утилизация оговоренным безопасным способом химикатов и аналогичных продуктов, представляющих угрозу для пищевой безопасности (например, ветеринарные препараты, средства защиты растений), которые не могут использоваться (например, вследствие истечения срока годности), а также пустых контейнеров, из которых были извлечены данные вещества;

d) утилизация соответствующим способом сточных вод, образующихся в результате мойки оборудования, используемого для изготовления средств защиты растений;

e) компостирование органических отходов, используемых для улучшения почвы таким образом, чтобы минимизировать вероятность переноса загрязняющих веществ.

Документация может включать актуализированный перечень отходов, которые могут привести к загрязнению пищевых продуктов или оказать влияние на пищевую безопасность. Записи могут содер-

жать накопленные данные об утилизации отходов, которые могут приводить к существенному загрязнению пищевых продуктов и оказывать влияние на пищевую безопасность.

5.11 Борьба с вредителями на территории сельскохозяйственного предприятия

В тех случаях, когда проникновение и распространение вредителей на территории сельскохозяйственного предприятия может привести к загрязнению пищевых продуктов, организация должна разработать и поддерживать в рабочем состоянии систему защиты от вредителей для мониторинга и управления их проникновением и распространением на сельскохозяйственном предприятии таким образом, чтобы не привести к загрязнению пищевых продуктов останками вредителей или веществами для их уничтожения.

Примечание — В настоящем подразделе речь идет о мерах, направленных на борьбу с вредителями, которые проникают в здания на территории сельскохозяйственного предприятия или заражают эти здания, оборудование и складские помещения. Использование средств защиты растений рассматривается в подразделе 6.4.

Должны использоваться только разрешенные компетентными органами химикаты для борьбы с вредителями,. Эти средства не должны контактировать с пищевыми продуктами, кормами или скотом.

Химикаты для борьбы с вредителями должны использоваться согласно инструкциям изготовителя, и их действенность должна проверяться путем визуального обследования помещений.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) размещение ультрафиолетовых ловушек для летающих насекомых таким образом, чтобы они не находились над продукцией или конвейерами с продукцией;

b) минимизация контактов между конечной сельскохозяйственной продукцией или продуктивными животными и дикими неодомашненными животными, когда такой контакт может повысить вероятность загрязнения пищевых продуктов или способствовать переносу зоонозных агентов на продуктивных животных;

c) установка физических преград (например, заборов) и (или) использование активных отпугивающих средств (например, шумовых приборов, пугал, имитаторов сов, полосок фольги) там, где требуется минимизировать заражение посевов на полях;

d) установка физических преград (например, сеток) в точках доступа, таких как окна, вентиляционные отверстия и водоотводы из зданий, чтобы предотвратить доступ вредителей в хранилища пищевых продуктов.

Записи должны содержать данные о ранее наблюдавшихся появлениях вредителей или свидетельствах их наличия, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, а также данные о ранее использованных средствах для борьбы с вредителями, остатки которых могут привести к загрязнению пищевых продуктов.

Если организация отмечает наличие вредителей в помещениях, где хранятся пищевые продукты, или в любом другом месте, но в количестве, которое может увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов, она должна принять соответствующие меры для устранения вредителей, предотвращения их повторного появления или снижения их количества до приемлемого уровня. Если химикаты для борьбы с вредителями или их использование оказываются неэффективными, организация должна принять соответствующие меры для внесения изменений в их состав или условия их применения.

5.12 Управление потенциально опасной продукцией

Потенциально опасная продукция не должна быть источником загрязнения пищевых продуктов, вступая в непосредственный контакт с безопасными пищевыми продуктами или косвенно контактируя с ними через среду (например, воду, почву, поля) и продуктивных животных.

Организация должна разрабатывать и принимать соответствующие меры для минимизации вероятности загрязнения пищевых продуктов потенциально опасной продукцией.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции потенциально опасной продукцией, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) оценка безопасности другой продукции, которая производилась или хранилась в тех же условиях;

b) исключение из цепи создания пищевой продукции всей потенциально опасной продукции;

c) обращение с потенциально опасной продукцией таким образом, чтобы минимизировать вероятность перекрестного загрязнения во время хранения и утилизации.

Записи должны включать накапливаемые данные об управлении потенциально опасной продукцией, включая ее идентификацию и перемещения.

5.13 Работы, передаваемые сторонним организациям

Выполнение части или всех сельскохозяйственных работ сторонними организациями не должно увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна внедрить меры по определению и отбору организаций, которым передаются работы.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для того, чтобы работы, переданные сторонним организациям, не увеличили вероятность загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) установление требований к отбору поставщиков;

b) верификация выполнения поставщиками требований, установленных в настоящем стандарте.

Примечание — Примеры верификации включают аудиты поставщиков организацией.

Документация может включать технические требования к работам и договорные соглашения на их выполнение для любых видов работ, выполняемых сторонними организациями, а записи могут содержать результаты верификации.

6 Программы предварительных требований применительно к растениеводству

6.1 Общие положения

В дополнение к общим программам PRP, имеются некоторые мероприятия по управлению для формирования программ PRP, относящихся исключительно к растениеводству. Настоящий раздел касается определения таких программам PRP, которые в целом минимизируют вероятность загрязнения сельскохозяйственных культур на всех стадиях растениеводства и способствуют контролированию угроз безопасности пищевых продуктов в цепи их создания.

6.2 Орошение

Вода, используемая для орошения, не должна загрязнять сельскохозяйственные культуры.

Организация должна оценивать систему орошения (т. е. качество воды, используемой для орошения, и способ ее применения) с точки зрения ее использования по назначению.

Примером программы PRP, которая может внедряться для минимизации вероятности загрязнения водой, в зависимости от осуществляемой деятельности, является учет при установлении требований к воде: характера сельскохозяйственных культур (например, корнеплоды, фрукты), условий последующей обработки (например, без обработки, с тепловой обработкой) и того, как будет использоваться или употребляться данный продукт (например, в вареном виде, в сыром виде). Для продуктов, обладающих определенными физическими характеристиками, такими как неровные, шероховатые поверхности, которые могут удерживать воду, и особенно для тех, которые не подвергаются дальнейшей тепловой или аналогичной бактерицидной обработке, должен применяться полив чистой водой или подпочвенное или капельное орошение для сведения к минимуму смачивания съедобной части.

Записи могут содержать накопленные данные о периодических оцениваниях (например, анализах качества воды) системы орошения.

Если организация обнаруживает, что орошение может отразиться на безопасности ее продукции, она должна принять соответствующие меры и, в случае необходимости, проинформировать компетентные органы.

6.3 Внесение удобрения

Внесение удобрений не должно повышать вероятность загрязнения сельскохозяйственных культур.

Удобрения (например, ил с водоочистных станций, минеральные удобрения) должны отвечать местным или региональным нормам и, когда это применимо, быть санкционированы компетентными органами. Поставщики должны быть идентифицированы.

Организация должна определить и внедрить соответствующие меры для минимизации загрязнения пищевых продуктов во время внесения удобрений.

Примером программы PRP, которая может внедряться для минимизации вероятности микробиологического загрязнения, является, в зависимости от осуществляемой деятельности, разбрасывание навоза, биологических твердых веществ и других естественных удобрений после выполнения всех требуемых этапов компостирования или, если удобрения не обработаны или частично обработаны, — применение соответствующего периода выдерживания до сбора сельскохозяйственных культур.

Записи могут содержать накопленные данные о работах по внесению удобрений с соответствующей информацией (например, маркировка и состав удобрений, условия использования, дата и место применения, идентификация персонала, который выполнял работы).

6.4 Средства защиты растений

Средства защиты растений должны использоваться таким образом, чтобы избежать наличия в сельскохозяйственных культурах или на них остатков, количество которых превышает максимально допустимый уровень (МДУ), установленный компетентными органами.

Организация должна использовать средства защиты растений в соответствии со всеми действующими законами и правилами. Применение средств защиты растений должно быть обосновано наблюдениями или результатами диагностики за исключением специальных программ борьбы с вредителями. Применение должно быть сведено к минимуму с учетом эффективности средств, цели, которая должна быть достигнута, и соответствовать указаниям изготовителя.

Организация должна идентифицировать средства защиты растений, которые используются ею и соответствуют выращиваемым сельскохозяйственным культурам.

Организация должна разрабатывать соответствующие методы использования средств защиты растений, включая необходимое техническое обслуживание оборудования, обращение с запасами средств и образующимися отходами.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции остатками средств защиты растений, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) закупка средств защиты растений у зарегистрированных или одобренных поставщиков;

b) использование указаний изготовителя в отношении применимости к выращиваемым сельскохозяйственным культурам, периода применения, дозирования, периода каренции или метеоусловий, требуемых для результативного использования средств защиты растений;

c) верификация и обслуживание всего оборудования, используемого для подготовки и применения средств защиты растений, в особенности, предназначенного для дозирования при распылении.

Записи должны содержать накопленные данные об использовании средств защиты растений с соответствующей информацией (например, торговое название, дозировка, дата обработки, сроки сбора урожая, идентификация полей или обработанных культур).

Если организация обнаруживает неправильное использование средств защиты растений, которое может оказать влияние на безопасность конечной продукции, она должна принять соответствующие меры и, в случае необходимости, проинформировать компетентные органы.

6.5 Сбор урожая и послеуборочная деятельность

6.5.1 Сбор урожая

Уборочная деятельность не должна увеличивать вероятность загрязнения сельскохозяйственных культур.

Организация должна выявлять потенциальные источники и характер загрязнения, которое может иметь место в период уборочной деятельности, и принимать соответствующие меры для минимизации вероятности загрязнения.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) проведение уборки урожая не ранее окончания действующих периодов каренции, соответствующих времени внесения удобрений или любой другой обработки средствами защиты растений;

b) минимизация механического повреждения продукции и продолжительности уборочных операций;

c) выбраковка поврежденных или сгнивших сельскохозяйственных культур;

d) минимизация вероятности загрязнения сельскохозяйственных культур инородными телами (например, металлическими или пластмассовыми предметами, ядовитыми растениями).

Записи могут содержать накопленные данные об уборочных работах с соответствующей информацией об идентификации продукции, месте и сроках сбора урожая, уборочном оборудовании или персонале, который выполнял эти работы.

Если организация обнаруживает, что не применялся требуемый период каренции, связанный с использованием средств защиты растений, она должна принять соответствующие меры для предотвращения попадания зараженных культур в цепь создания пищевой продукции и информирования, в случае необходимости, компетентных органов или оператора в следующем звене цепи.

6.5.2 Послеуборочная деятельность

Послеуборочная деятельность не должна увеличивать вероятность загрязнения конечного продукта.

Организация должна выявлять потенциальные источники и характер загрязнения, связанного с послеуборочными работами, и принимать соответствующие меры для минимизации вероятности загрязнения пищевых продуктов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) сортировка или инспектирование собранной продукции для выбраковки дефектной продукции и удаления инородных тел;

b) минимизация вероятности внесения инородных предметов во время упаковывания.

Примечание — Примерами источников загрязнения при упаковывании могут служить детали оборудования, личные вещи или волосы работников и упаковочные материалы;

c) использование воды или льда должного качества для ополаскивания, обезвреживания или охлаждения продукции — вода должна быть питьевой для мытья продуктов, употребляемых в сыром виде без дальнейшей промышленной обработки, такой как тепловая или аналогичная бактерицидная обработка.

7 Программы предварительных требований применительно к животноводству

7.1 Общие положения

В дополнение к общим программам PRP, имеются некоторые мероприятия по управлению для формирования программ PRP, относящихся исключительно к животноводству. Настоящий раздел касается определения таких программ PRP, которые в целом минимизируют вероятность загрязнения продуктов, получаемых от продуктивных животных, и способствуют контролированию угроз пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции.

7.2 Корма и вода для животных

7.2.1 Производство кормов на сельскохозяйственном предприятии

Производство кормов на сельскохозяйственном предприятии не должно увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов посредством передачи загрязнителей продуктивным животным.

Организация должна определять и реализовывать меры по минимизации вероятности загрязнения кормов при селекции, выращивании, подготовке и хранении кормов и кормовых ингредиентов.

Организация должна производить корма с использованием кормовых ингредиентов, например воды, добавок, лекарственных премиксов, которые не увеличивают вероятность загрязнения пищевых продуктов. Она должна соблюдать условия использования, рекомендованные изготовителями кормовых ингредиентов. Вода, используемая в качестве кормового ингредиента, должна быть чистой.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) проверка соблюдения должного обращения с добавками и лекарственными премиксами и их хранения, с тем чтобы убедиться, что они не повреждены, и проверка их использования в соответствии с инструкциями изготовителя (например, дозировка, периоды каренции и порядок внесения, в частности, время перемешивания);

b) обеспечение эксплуатации оборудования в условиях, позволяющих осуществлять правильное смешивание ингредиентов (например, без переполнения), и проведение продувки, промывки или очистки оборудования после каждого цикла производства кормов.

Записи могут содержать накопленные данные о производстве кормов с идентификацией животных или групп, или партий животных, которые получали эти корма. Где уместно, документация может включать рецептуру и описание процесса производства.

Если организация обнаруживает, что корма, произведенные на сельскохозяйственном предприятии, могут оказать пагубное влияние на безопасность пищевых продуктов (например, наличие опасного материала или вещества), она должна принять соответствующие меры и, в случае необходимости, проинформировать следующее звено в цепи создания пищевой продукции или компетентные органы.

7.2.2 Кормление и поение

Кормление и поение животных не должны увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов путем передачи загрязняющих веществ через продуктивных животных.

Организация должна определять и реализовывать меры по обеспечению того, чтобы корма и вода были пригодны для продуктивных животных и не повышали вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примечание — Порода и физиологическое состояние являются примерами параметров, которые могут влиять на пригодность кормов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) учет физиологических потребностей животных при определении количества задаваемого корма и удаление несъеденного корма перед засыпкой новой порции;

b) идентификация животных или групп животных,в период получения ими лечебного корма или, если применимо, в течение последующего периода каренции.

7.2.3 Выпас скота

Пастбища, включая загоны, не должны быть источниками загрязнения пищевых продуктов посредством передачи загрязнителей пасущимся продуктивным животным.

Примечание — К загрязнителям, которые имеются на пастбищах, относятся такие, которые преднамеренно или случайно попадают туда в результате деятельности человека, и такие, которые оказываются там естественным образом, например ядовитые растения.

Примером программы PRP, которая может внедряться для минимизации вероятности загрязнения, создаваемого навозом, удобрениями или средствами защиты растений, в зависимости от осуществляемой деятельности, является строгое выполнение инструкции изготовителя по их разбрызгиванию на пастбищах и, в соответствующих случаях, предотвращение выгона животных на такие пастбища в течение определенного периода времени.

Если организация обнаруживает, что имеются пастбища или ведущиеся рядом с ними работы, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, она должна принять соответствующие меры для защиты продуктивных животных от загрязнения и, в случае необходимости, проинформировать компетентные органы.

7.3 Охрана здоровья

7.3.1 Идентификация и перемещения животных

Перемещения животных или групп животных за пределами сельскохозяйственного предприятия по его инициативе или нет не должны повышать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примечание — Примерами перемещения животных являются сезонный перегон скота на новые пастбища и выгон животных на горные пастбища.

Организация должна определять и реализовывать меры по контролю перемещения животных.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) идентификация животных или групп животных соответствующими средствами для обеспечения эффективного контроля за перемещением скота;

b) недопущение контактов животных с другими видами во время перемещений, чтобы минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов зоонозными агентами;

c) создание препятствий (например, с использованием заборов, рабочих животных, водных преград) для предотвращения перехода животных на соседние территории, где существует вероятность загрязнения.

Документация должна включать актуализированный перечень продуктивных животных по отдельности или по партиям с соответствующей информацией (например, порода, идентификация, возраст, пол). Если применимо, записи могут содержать накопленные данные о перемещениях животных (например, перемещения между разными хозяйствами в рамках одной и той же организации, сезонный выпас).

Если организации обнаруживает какое-либо потенциальное влияние перемещений животных на безопасность своей продукции, она должна принять соответствующие меры и, в случае необходимости, проинформировать компетентные органы.

7.3.2 Мониторинг состояния здоровья

Животные должны оставаться здоровыми в течение всего времени, чтобы не увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна определять и реализовывать меры по раннему выявлению заболеваний животных, которые могут увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов. Организация должна

определять и реализовывать меры по оценке состояния здоровья вновь завезенных животных и по минимизации вероятности передачи зоонозных агентов стаду.

Примечание — Одним из примеров загрязнителя, представляющего серьезную угрозу, является зоонозный агент туберкулеза крупного рогатого скота.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции с использованием эффективного мониторинга состояния здоровья животных, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) осуществление регулярного внешнего осмотра животных на предмет их поведения и отсутствия повреждений;

b) внедрение системы мониторинга работы животноводческого производства для содействия заблаговременному выявлению болезней или травм;

c) разработка плана охраны здоровья животных, включая профилактические мероприятия по рекомендациям ветеринарного врача или другого компетентного специалиста по ветеринарии.

Примечание — Примерами профилактических мероприятий являются программы вакцинации и эрадикации;

d) проверка сопроводительных ветеринарных документов и документов по прослеживаемости поступающих животных, а также их правильной идентификации (например, метка, клеймо), если применимо;

e) применение карантина для вновь завезенных животных при поставке и проверка их состояния здоровья ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом с помощью соответствующих анализов или осмотра.

Записи должны содержать накопленные данные о профилактических мероприятиях, посещениях ветеринарного врача или другого компетентного специалиста по ветеринарии и случаях заболеваний животного, которые могут увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов.

При наличии признаков заболевания, которое может увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов, организация должна проконсультироваться с ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии.

Если признаки заболевания животного обнаружены или предполагается, что будут обнаружены на более поздних этапах цепи создания пищевой продукции (например, предубойный и послеубойный осмотр на бойне), организация должна принять соответствующие меры после консультаций с ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии.

7.3.3 Обращение с больными животными

Больные животные не должны быть источником загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна определять и реализовывать меры по обращению с больными животными и получаемыми от них продуктами, чтобы не увеличить вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) выявление и отделение больных или травмированных животных от здоровых особей, пока они не будут вылечены или не станут пригодными для использования по назначению;

b) выбор мер, обеспечивающих эффективный контроль за распространением заразных болезней, после консультаций с ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии;

c) исключение больных животных и их продуктов из цепи создания пищевой продукции или кормов;

d) разделение сбора продуктов от здоровых животных и продуктов от больных или предположительно больных животных для минимизации вероятности перекрестного загрязнения;

e) осмотр закупленных животных ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии до допуска их на территорию сельскохозяйственного предприятия, если имеются признаки клинического заболевания, и выполнение рекомендаций ветеринарного врача или другого компетентного специалиста по ветеринарии.

Записи могут содержать накопленные данные о заболеваниях животных и мерах, принятых в отношении этих животных и, если применимо, полученной от них продукции.

Если организация обнаруживает, что больное животное или полученные от него продукты не были исключены из цепи создания пищевой продукции или кормов и представляют серьезную угрозу безопасности пищевой продукции, она должна принять соответствующие меры по информированию следующего звена в цепи создания пищевой продукции и, если необходимо, компетентных органов.

7.3.4 Меры в отношении мертвых животных

Мертвые животные и заболевание, вызвавшее смерть, не должны увеличивать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примечание — Настоящий стандарт касается плодов, появляющихся в результате прерывания беременности, но не животных, попадающих в цепь создания пищевой продукции после забоя, включая внутрихозяйственный вынужденный убой.

Организация должна определять и реализовывать меры по определению причины смерти, которые позволят минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов от тела животного или другого источника загрязнения. Такие мертвые животные не должны поступать в цепь создания пищевой цепи и кормов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) диагностирование причины смерти ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии, если это возможно;

b) информирование компетентных органов, когда смерть представляет серьезную угрозу безопасности пищевых продуктов;

c) безотлагательное перемещение мертвых животных в специальное, приспособленное для этого место, подальше от здоровых животных и получаемой от них продукции, до их уничтожения в условиях, которые позволяют минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Записи должны содержать документацию по прослеживанию вывоза и перемещения умерших животных. Записи могут включать накопленные данные о смерти животных и ее причинах, если они определены.

7.3.5 Использование ветеринарных препаратов

Использование ветеринарных препаратов не должно повышать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Организация должна использовать ветеринарные препараты в соответствии со всеми действующими законами и правилами. Организация должна определять и реализовывать меры по выбору препаратов, соответствующих обстоятельствам. Она должна определять и реализовывать меры, обеспечивающие применение препаратов в соответствии с инструкциями изготовителя или ветеринарного врача, или другого компетентного специалиста по ветеринарии, с использованием соответствующего оборудования для фиксации животных и введения препаратов, если это уместно.

Примечание 1 — В результате преднамеренного использования несанкционированных или запрещенных ветеринарных препаратов или неправильного использования одобренных ветеринарных препаратов может возникнуть недопустимый уровень их остаточного содержания. Помимо этого, неправильное использование ветеринарных препаратов может привести к образованию микроорганизмов, устойчивых к антибактериальным препаратам, и попаданию инородных тел (например, игл).

Примечание 2 — В инструкциях по применению содержатся сведения о видах животных, для которых данный препарат предназначен, получаемой с их использованием продукции животноводства, показания к применению, дозировка, период каренции и условия хранения (например, температура, темное место).

Организация должна определять и реализовывать меры по недопущению попадания в цепь создания пищевых продуктов животных и получаемой от них продукции до тех пор, пока остатки препарата представляют угрозу для безопасности пищевых продуктов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) использование ветеринарных препаратов, предписанных ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии после поставленного диагноза и предназначенных для определенных животных и определенной цели, в соответствии с инструкциями изготовителя и предписанием;

b) использование антибиотиков и антибактериальных препаратов с предосторожностью, чтобы минимизировать возможность накопления мультирезистентных микроорганизмов, включая профилактическое применение антибиотиков широкого спектра;

c) отбор и применение ветеринарных препаратов с учетом требований страны сбыта в случае экспорта продуктивных животных и получаемой от них продукции;

d) установление, в случае необходимости, периода каренции для ветеринарных препаратов, предписанных ветеринарным врачом или другим компетентным специалистом по ветеринарии;

e) идентификация животных или групп животных в период лечения ветеринарными препаратами или в период последующего периода каренции, если уместно;

f) использование одноразового оборудования (например, шприцы и иглы) для введения ветеринарных препаратов животным с тем, чтобы предотвратить загрязнение препаратов другими лекарственными средствами и биологическими жидкостями животных, и утилизацию их безопасным способом;

g) затребования у продавца сведений о применении ветеринарных препаратов на закупленных животных и действующих периодах каренции, если применимо.

Записи должны содержать документацию, относящуюся к применению ветеринарных препаратов, включая предписание ветеринарного врача или другого компетентного специалиста по ветеринарии, идентификацию животных, проходивших лечение, способ введения препарата, сроки начала и окончания применения препарата и периоды каренции, если они предусмотрены.

Если игла сломается при введении ветеринарного препарата, организация должна принять меры для извлечения инородного тела. Если это невозможно, организация должна проинформировать об этом следующее звено в цепи создания пищевой продукции в сопроводительных документах на животное или группу животных.

7.4 Дойка

Настоящий подраздел касается специфичных мер, относящихся к операциям доения. Действия, описанные в других разделах настоящей части ISO 22002 (например, личная гигиена, пригодность оборудования, мойка и дезинфекция, хранение), также применимы. Поэтому организация не должна рассматривать настоящий подраздел в отрыве от других при разработке программ PRP для производства молочных продуктов.

Дойка должна осуществляться таким образом, чтобы минимизировать вероятность заражения молока.

Организация должна определять и реализовывать меры, которые минимизируют вероятность загрязнения молока при дойке.

Примечание — Примерами событий, которые повышают вероятность загрязнения молока, являются мочеиспускание и дефекация в связи со стрессом и дискомфортом животных во время дойки, что вполне может привести к попаданию этих выделений организма в доильные стаканы.

Молозиво и молоко, которое выглядит необычно, должны быть исключены из цепи создания пищевой продукции.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) проведение до начала дойки оценки молока путем визуального осмотра или с использованием физико-химических показателей после тщательного наблюдения за поведением коровы и изучения внешнего вида ее вымени и сосков, что позволяет принять решение о соответствии внешнего вида молока и о том, что оно скорее всего не станет источником загрязнения пищевых продуктов;

b) мойка и, в случае необходимости, дезинфицирование всех сосков до дойки с помощью соответствующих средств.

Если организация обнаруживает, что молоко, предназначенное для употребления человеком, было загрязнено во время дойки, она должна принять соответствующие меры для предотвращения попадания такого молока в цепь создания пищевой продукции.

7.5 Сбор яиц

Настоящий подраздел касается специфичных мер, относящихся к операциям сбора яиц. Действия, описанные в других разделах настоящего стандарта (например, личная гигиена, пригодность оборудования, мойка и дезинфекция, хранение), также применимы. Поэтому организация не должна рассматривать настоящий подраздел в отрыве от других при разработке программ PRP для производства яиц.

Следует минимизировать вероятность загрязнения яиц после кладки.

Организация должна определять и реализовывать меры по сбору яиц сразу же после кладки, насколько это возможно. Сбор, транспортировка, хранение и упаковка яиц должны осуществляться так, чтобы минимизировать вероятность загрязнения и повреждения яиц или яичной скорлупы.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) отдельный сбор и маркировка яиц с разбитой или треснутой скорлупой;

b) отделение яиц с видимыми загрязнениями от чистых и недопущение первых в цепь создания пищевой продукции без предварительной должной обработки с тем, чтобы минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Если организация обнаруживает, что яйца, которые были предназначены для употребления человеком, были загрязнены во время сбора, транспортировки или упаковки, она должна принять соответствующие меры для предотвращения их попадания в цепь создания пищевой продукции.

7.6 Подготовка скота к забою

Настоящий подраздел касается специфичных мер, относящихся к подготовке скота к забою. Действия, описанные в других разделах настоящего стандарта (например, личная гигиена, пригодность оборудования, мойка и дезинфекция, хранение), также применимы. Поэтому организация не должна рассматривать настоящий подраздел в отрыве от других при разработке программ PRP для производства мяса.

Только животные, которые скорее всего не станут источником загрязнения пищевых продуктов, должны подлежать забою. Обращение с ними и их подготовка должны выполняться так, чтобы минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примечание — В контексте настоящего стандарта подготовка скота к забою включает такую деятельность, как обращение с животными и их отделение перед отправкой на бойню.

Организация должна определять и реализовывать меры с целью оценки того, не могут ли животные, предназначенные на убой, увеличить вероятность загрязнения мяса, а также меры, направленные на минимизацию вероятности загрязнения во время подготовки к забою.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) недопущение животных к корму в течение соответствующего времени до забоя, когда требуется голодная выдержка скота для минимизации вероятности загрязнения пищевых продуктов;

b) предотвращение чрезмерной скученности и стресса за счет загрузки животных в транспортные средства, приспособленные для удовлетворения их физиологических нужд, предотвращения ранений и защиты от непредвиденных экстремальных погодных условий;

c) поддержание достаточной чистоты отправляемых на убой животных, для минимизирования вероятности загрязнения во время забоя;

d) транспортирование птицы в должным образом очищенных и дезинфицированных клетках, для минимизации травмирования и вероятности передачи загрязнителей между группами птиц.

7.7 Выращивание, добыча и переработка водных животных

Настоящий подраздел касается специфичных мер, относящихся к выращиванию, добыче и переработке водных животных. Действия, описанные в других разделах настоящего стандарта (например личная гигиена, пригодность оборудования, мойка и дезинфекция, хранение), также применимы. Поэтому организация не должна рассматривать настоящий подраздел в отрыве от других при разработке программ PRP для хозяйств, специализирующихся на выращивании, добыче и переработке водных животных.

Условия для выращивания и добычи водных животных, предназначенных для употребления человеком, не должны повышать вероятность загрязнения.

Организация должна определять и реализовывать меры по поддержанию здоровья водных животных и качества воды, в которой их выращивают, чтобы минимизировать вероятность загрязнения пищевых продуктов.

Примерами программ PRP, которые могут внедряться для минимизации вероятности загрязнения пищевой продукции, в зависимости от осуществляемой деятельности, являются:

a) тщательный мониторинг закрытых рециркуляционных систем для поддержания здоровья животных и санитарных условий;

b) добыча выращенных креветок с соблюдением санитарных условий и максимально быстро при соответствующем качестве воды и льда с тем, чтобы не выдерживать продукцию при повышенных температурах;

c) очистка моллюсков в максимально короткие сроки после добычи водой приемлемого качества для удаления грязи и водорослей;

d) удаление, отдельное хранение и последующая утилизация соответствующим способом животных, проявляющих признаки, которые могут ассоциироваться с загрязнением пищевых продуктов и повышать вероятность такого загрязнения.

Записи могут содержать данные анализа воды или почвы и мониторинга, свидетельствующего о приемлемости загрязнителей из окружающей среды.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
ISO 22000:2005	IDT	ГОСТ Р ИСО 22000—2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
ISO/TS 22002-1:2009	IDT	ГОСТ Р 54762—2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичные стандарты.

Библиография

[1] ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary

[2] ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation

[3] CAC/RCP 1—1969 General principles of food hygiene. Available (viewed 2011-11-14) at: <gost.e-ecolog.ru >

[4] CAC/RCP 53—2003 Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables. Available (viewed 2011-11-14) at: <gost.e-ecolog.ru >

[5] CAC/RCP 15—1976 Code of hygienic practice for eggs and egg products. Available (viewed 2011-11-15) at: <http://gost.e-ecolog.ru >

[6] CAC/RCP 57—2004 Code of hygienic practice for milk and milk products. Available (viewed 2011-11-15) at: gost.e-ecolog.ru >

[7] CAC/RCP 52—2003 Code of practice for fish and fishery products. Available (viewed 2011-11-15) at: <gost.e-ecolog.ru >

[8] CAC/RCP 54—2004 Code of practice on good animal feeding. Available (viewed 2011-11-14) at: <gost.e-ecolog.ru >

[9] CODEX STAN 1—1985 General standard for the labelling of prepackaged foods. Available (viewed 2011-11-15) at: <gost.e-ecolog.ru >

[10] IDF|FAO 2004 Guide to good dairy farming practice. Available (viewed 2011-11-15) at: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y5224e/y5224e00.pdf>

[11] FAO|OIE 2010 Guide to good farming practices for animal production food safety. Available (viewed 2011-11-15) at: <gost.e-ecolog.ru >

[12] OIE Terrestrial Animal Health Code. Available (viewed 2011-11-15) at: <http://gost.e-ecolog.ru >

[13] WHO 2008 Guidelines for drinking-water quality, 3rd edition incorporating the first and second addenda, Vol. 1: Recommendations. Available (viewed 2011-11-15) at: <gost.e-ecolog.ru >

[14] BSI/PAS 223:2011 Prerequisite

УДК 636.087.07:006.354 ОКС 67.040

Ключевые слова: сельскохозяйственное производство, растениеводство, животноводство, безопасность

Редактор *Л.А. Хатунцева*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.01.2016. Подписано в печать 24.02.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,85. Тираж 37 экз. Зак. 653.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru)@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru