

# **Общие положения по гигиене пищевых продуктов**

Законодательные акты ЕС выдвигают гигиенические требования, которые необходимо соблюдать на всех этапах оборота продуктов питания.

Общие гигиенические требования к организациям, участвующим в пищевой цепи даны в приложениях к Регламенту № 852/2004



European  
Commission

**Guidance document on the  
implementation of certain  
provisions of  
Regulation (EC) No 852/2004  
On the hygiene of foodstuffs**

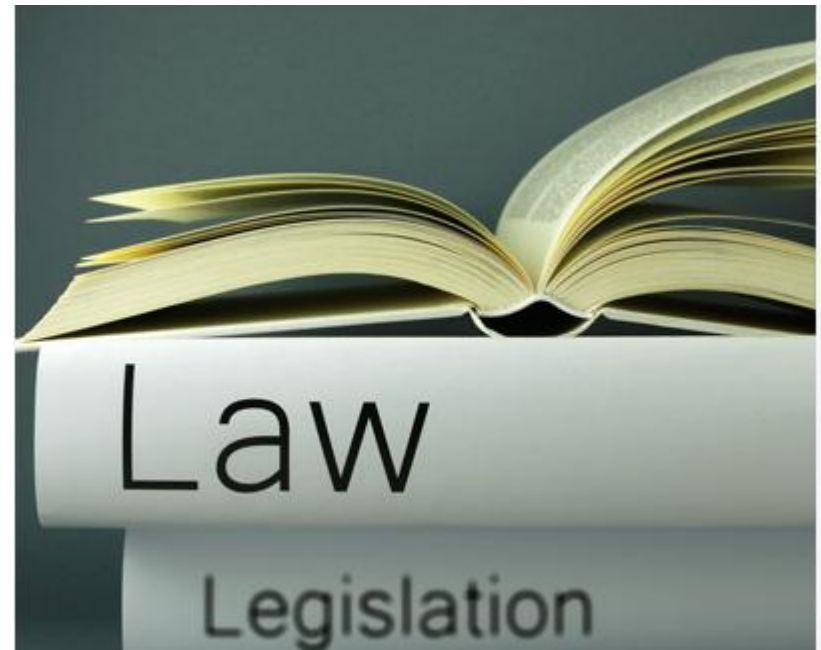


[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf)

# Гигиенический Пакет

Совокупность нормативных актов ЕС в которых определены общие гигиенические требования к пищевой продукции, производимой либо ввозимой в ЕС получило название «Гигиенический Пакет»

Акты данного пакета разработаны в рамках Регламента № 178/2002 и позволяют выстроить систему пищевой безопасности по принципу «от фермы к столу».



# Гигиенический Пакет

- Регламент Комиссии № 852/2004 Европейского парламента и Совета о гигиене пищевой продукции
- Регламент Комиссии № 853/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах гигиены для продуктов животного происхождения.
- Регламент Комиссии № 854/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения.
- Регламент Комиссии № 882/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах проверки соблюдения законодательства о пищевых продуктах и кормах для животных, охране здоровья и благополучии животных.

# Гигиенические требования к производству

- Ряд требований к туалетам соответственное количество умывальников
- Соответственные системы натуральной или механической вентиляции
- Ряд требований к полам, стенам, потолкам, окнам и дверям
- Ряд требований к освещению





**Гигиена персонала ДА и НЕТ**



**Контейнеры для мусора должны быть промаркированы и закрыты**

Руководство должно быть поставлено в известность о таких заболеваниях, как:

- желтуха;
- диарея;
- рвота;
- лихорадка;
- воспаленное горло с лихорадкой;
- явно инфицированные повреждения кожи;
- выделения из уха, глаза или носа.





# Общие принципы маркировки

Общие принципы маркировки, относящиеся к любого рода информации, заключаются в следующем:

- маркировка должна располагаться в хорошо видимом месте на упаковке или прикрепленной этикетке
- информация, содержащаяся в маркировке, не должна вводить в заблуждение потребителя
- информация, содержащаяся в маркировке не должна придавать продукту свойства, которые ему не присущи
- информация, содержащаяся в маркировке, не должна создавать представление о том, что продукт обладает особыми свойствами, если эти свойства присущие всем продуктам данного вида
- продукту нельзя приписывать лечебные свойства
- маркировка должна быть легко читаема и нестираема
- маркировка должна быть понятна покупателю





# ДЫНЯ СУШЕНАЯ

Экологически чистый продукт  
из Узбекистана  
полезно при сердечно-сосудистых  
заболеваний и повышает потенцию



# Обязательные требования к маркировке (1)

На упаковке или на ярлыке расфасованных продуктов питания должны быть представлены следующие сведения:

- торговое название продукта
- состав продукта
- количество составной части или группы составных частей, если это необходимо в соответствии с требованиями правил маркировки
- масса нето или объем
- срок годности
- особые условия хранения или употребления, если их необходимо соблюдать

# Обязательные требования к маркировке (2)

- название производителя, упаковщика или импортера, зарегистрированного в ЕС и его адрес
- инструкция по употреблению, если необходимо
- для напитков с содержанием алкоголя более 1,2 объемных процентов, содержание алкоголя
- обозначение партии (L)
- другая специфическая информация, предусмотренная другими нормативными документами.



## С 13 декабря 2014 года новые требования к маркировке пищевых продуктов Регламент No 1169/2011

Search

Simple

By document reference

Year  Number  ?Type

- All
- Regulation
- Directive
- Decision
- EU court case
- COM document
- SEC or SWD document



Особое внимание в Регламенте уделено таким актуальным вопросам, как:

- Регламентация размеров шрифта
- Сведения об ингредиентах, вызывающих аллергию
- Указание страны происхождения
- Информирование о замораживании продуктов
- Обязательная информация о пищевой ценности

# Прослеживание



# Прослеживание процесса разделки мяса



Krotālijas

NO 19 93 031 650

Kautuves nosaukums:

Z/S Osmala

Dzimis:

Audzēts: Latvijā

Nokauts:

Kautuves atzīšanas numurs A

000483

Kaušanas kārtas Nr. 20

Kaušanas datums:

DD.MM.GGGG.

28.06.2010

LATVIJA  
A000483  
EK



2010 7 1







Sadalīta liellopu gaļa  
kotlešu gaļa 2 šķ

Partijas: Nr 75

Gaļa sadalīta: LV A034849

Dzīvnieks dzimis: Latvija

Dzīvnieks nokauts: Latvija A 001197

Uzglabāšanas : t -18C

Izlietot līdz: 02.04.2011

LATVIJA  
A 034849  
EK

Svars : 20kg

SIA "Kombo"  
LV45902000328  
Kieģeļu 8A, Daugavpils  
tālr. 54-34289

2010 7 1

# Прослеживание процесса производства мясных изделий

850g e

Roku darbs!

Mīļās māmiņas  
pelmeņi!

DAERS



Ан мамини  
пелмени

1-18°C  
STAVSĒVA

Mīļās māmiņas pelmeņi. Pagatavošana: leber pelmeņus verdošā ūdenī, pievieno sāli pēc garšas un vāra 8-10 min. **Sastāvs:** mīkla 50% (kviešu milti, dzērmais ūdens, vistu olas, augu eļļa, sāls), pildījums 50% (cūkgaļa - 41%, liellopu gaļa - 17%, dzērmais ūdens, sīpoli, sāls, ķiploki, garšvielas). **Enerģētiskā un uzturvērtība 100g produkta:** 1110 kJ/265 kcal; olbaltumvielas 10,8 g, oghidrāti 25,4 g, tauki 9,1 g. Ātri sasaldēts. Uzglabāšanas temperatūra: -18°C. Pēc atlaiņināšanas otrreiz nesasaldēt. Pirms lietošanas termiski jāapstrādā!

Пельмени любимой мамочки. **Способ приготовления:** Погрузить пельмени в кипящую воду, добавить соль по вкусу и варить 8-10 мин. **Состав:** тесто 50% (пшеничная мука, питьевая вода, растительное масло, куриные яйца, соль), начинка 50% (свинина - 41%, говядина - 17%, питьевая вода, лук, соль, чеснок, приправы). **Энергетическая и пищевая ценность в 100г продукта:** 1110 кДж /265 ккал; белки - 10,8 г, углеводов - 25,4 г, жиров - 9,1 г. Быстро заморожено. Температура хранения: -18°C. Повторной заморозке не подлежит! Использовать после термической обработки!

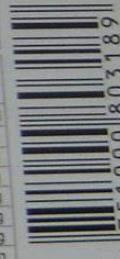
Dumplings of dearest mummy. **Directions for cooking:** put dumplings into boiling water, add salt to your taste and cook for 8-10 minutes. Serve hot. For better taste add some sour cream, butter, ketchup, pepper, grated cheese or vinegar. **Ingredients:** dough 50% (wheat flour, water, vegetable oil, eggs, salt), stuffing 50% (pork-41%, beef-17%, water, onion, salt, garlic, seasoning). It is quickly frozen. **Store at temperature below: -18°C. Don't refreeze the unfrozen product! To use after thermal processing!**

Die Maultaschen giebter Mutti. **Zubereitung:** Pelmeni in das kochende Wasser tun, Salz nach Geschmack zugeben und kochen 8-10 Minuten. **Inhalt:** Teig 50% (Weizenmehl, Wasser, Pflanzenöl, Eier, Salz), Füllung 50% (Schweinefleisch - 41%, Rindfleisch - 17%, Wasser, Zwiebel, Salz, Knoblauch, Gewürze). **Energetisch und den Nahrungswert in 100g das Produktes:** 1110 kJ/265kcal; Eiweiß - 10,8 g, Kohlenhydrate- 25,4 g, Fette - 9,1 g. **Schnell eingefroren! Aufbewahrungstemperatur: -18°C. Darf nicht wiederholt gefroren werden!** Gebrauchen nach der termischen bearbeitung!

Allergy advise.  
May contain nut traces.

**Nutrition Information**  
Typical values per 100 g

Energy	1110 kJ/265 kcal
Protein	10,8 g
Carbohydrate	25,4 g
of which sugar	0,0 g
Fat	9,1 g
of which saturates	9,1 g
Fiber	0,1 g
Sodium	0,5 g



Ražotājs/Производитель: SIA "DAERS", Jelgavas 1R, Daugavpils, Latvija. Tālrunis: (+371) 26003737, fax: (+371) 65436602. **Manufactured by/Produzent:** "DAERS" Ltd., Jelgavas 1R, Daugavpils, LV-5404, Latvia. Phone: (+371) 26003737.

Izlietot līdz: (L)  
Употребить до: (L)  
Use by: (L)  
Gültig bis: (L)

03. 12. 2010



MIĘSO WIEPRZOWE B/K KL II 30/70  
FROZEN PORK TRIMMINGS 30/70



"MITMAR" SP. Z.O.O.  
GIKOWSKI WROCIKI 40, MIASTKO 10-080  
TEL. +4851 74 04 00 FAX. +4851 74 04 02  
MITEMAR@MITEMAR.PL

CHODZINA "COLD STORE" KOPCZYŃSKIE  
C/ul. Wolności 50 PL 18281191 WE

Data produkcji / Production date:  
Data sprężenia / Date of freezing: 21.02

CHODZINA "COLD STORE"  
S.A. KOD KRAJOWY:  
MITMAR



Data wyprodukowania / Expiry date:  
Data wyprodukowania / Date of production: 21.02

Waga netto / Net Weight:  
Waga brutto / Brut Weight: 826

Waga brutto / Brut Weight:  
Waga netto / Net Weight: 826

TEMPERATURA: -18 ST. C  
TOWAR GŁĘBOKO MROŻONY

Numer palety:



22-1187  
c/7



# Oilio

**CONTENTS**  
**4 X 5 Ltr.**  
**STACKED MAX 8 LAYERS**

25-378

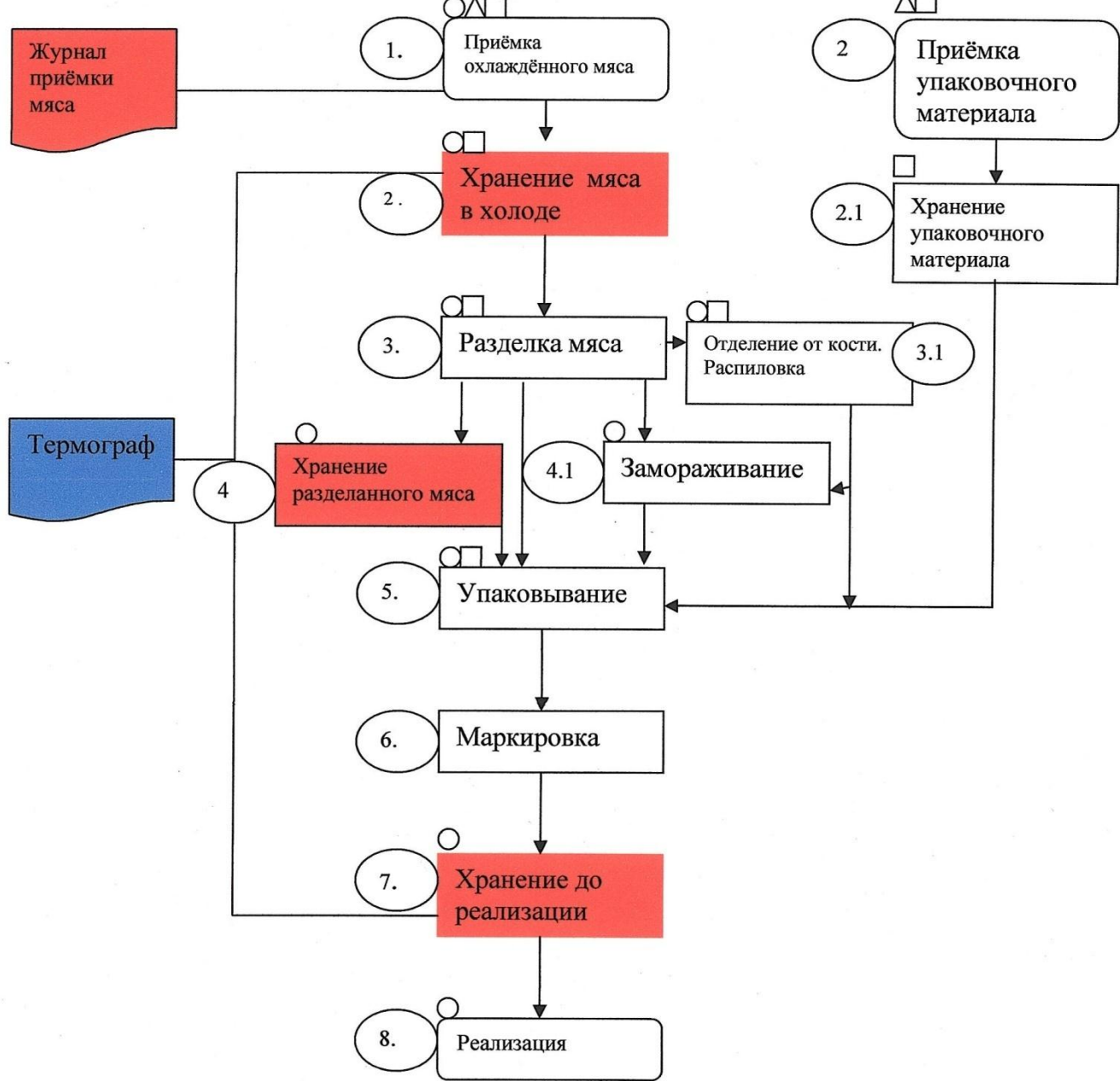


	<b>название продукции</b>	<b>L/срок годности</b>	<b>количество</b>	<b>код документа</b>	<b>порядк номер</b>	<b>сырье</b>
	пелмени X	03.12.2010	500 kg	Z-2	1187	свинина
				Z-4	336	мука
				Z-5	378	масло

# Семь принципов НАССР

- *Проведение анализа рисков*
- *Определение критических контрольных точек*
- *Установление критических пределов для каждой критической контрольной точки*
- *Установление требований мониторинга критических контрольных точек*
- *Установление корректирующих мер*
- *Установление процедур ведения учета*
- *Установление процедур поверки  
надлежащего функционирования системы  
НАССР*





предупреждающие действия  
в отношении установленных  
опасных факторов

Да

нет

Вопрос 2. Является ли этот  
этап определяющим для  
устранения опасного  
фактора или его снижения до  
допустимого уровня

да

нет

Вопрос 3. Может ли опасный  
фактор проявиться или  
превысить допустимый  
уровень на данном этапе

да

нет

Вопрос 4. Может ли  
следующий этап устранить  
выявленный опасный фактор  
или свести возможность его  
появления до допустимого  
уровня

да

нет

Внести изменения в этап,  
процесс или продукт

да

Необходим ли контроль на  
этом этапе с точки зрения  
безопасности

нет

Это не критическая  
контрольная точка

Переход к следующему

Это не критическая  
контрольная точка

Переход к следующему

Критическая контрольная

этап

этапу

Это не критическая  
контрольная точка

Критическая контрольная

## Разработка системы мониторинга

ККТ	Опасность	Критические границы опасности	Мониторинг			Регистрация	Мероприятия по исправлению проверке
			Как?	Как часто?	Кто?		
			Действие (что?)				
			Периодическая проверка электронного термометра	Сдать в соответствующую службу	1 раз в год	Управляющий	Карта учёта метрологических инструментов
2. Хранение мяса в холоде  4 Хранение разделанного мяса	микробиологическая	Обеспечение бойней установленного срока годности. Температура хранения в помещении  0 + 4°C	Контроль температуры в холодильной камере	С помощью термографа	Постоянно	Управляющий	Термограмма  В случаях колебания температур решение о регулировании принимает управляющий в соответствии со Схемой действий в случаях колебаний температур
			Периодическая проверка электронного термометра	Сдать в соответствующую службу	1 раз в год и в сомнительных случаях	Управляющий	Карта учёта метрологических инструментов
7. Хранение до реализации	микробиологическая	Режим хранения Охлаждённое мясо 0+4°C Замороженное мясо -18°C	Контроль температуры в холодильной камере	С помощью термографа	Постоянно	Управляющий	Термограмма  В случаях колебания температур решение о регулировании принимает управляющий в соответствии со Схемой действий в случаях колебаний температур

Спасибо за внимание!