

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Т. В. Федоренко

*ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ
КОНТРОЛЬ*

Рабочая тетрадь

Благовещенск
Дальневосточный ГАУ
2022

УДК 619:614.31

ББК 48.1

Ф33

*Рецензент – Анастасия Олеговна Фёдорова, кандидат биологических наук,
доцент кафедры патологии, морфологии и физиологии
Дальневосточного государственного аграрного университета*

*Рекомендовано к использованию в учебном процессе
методическим советом факультета ветеринарной медицины и зоотехнии
Дальневосточного государственного аграрного университета*

Федоренко, Татьяна Валериевна.

Ф33 Производственный ветеринарно-санитарный контроль : рабочая тетрадь / Т. В. Федоренко ; Дальневост. гос. аграр. ун-т. – Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2022. – 90 с.

Рабочая тетрадь соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта и рабочей программы по соответствующей дисциплине. Использование её материалов способствует получению обучающимися навыков по организации и проведению экспертизы и контроля технологических процессов и операций по промышленной переработке различного сырья; организации и проведения контроля по транспортировке животных, сырья животного происхождения, водного промысла, а также необходимых знаний по охране населения от болезней, общих для человека и животных, и охраны территорий РФ от заноса различных болезней из других государств.

Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся очной формы обучения по направлению подготовки бакалавриата 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

УДК 619:614.31

ББК 48.1

© Федоренко Т. В., 2022

© ФГБОУ ВО Дальневосточный

государственный аграрный университет, 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Тема 1. Изучение нормативной документации и терминологии, используемых в организации производственного ветеринарно-санитарного контроля.....	5
Тема 2. Объекты производственного контроля и периодичность контрольных мероприятий.....	10
Тема 3. Лаборатории предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Отдел производственного ветеринарно-санитарного контроля	13
Тема 4. Анализ опасных факторов и выявление рисков	17
Тема 5. Выявление критических контрольных точек на стадии входного контроля сырья и материалов	24
Тема 6. Ветеринарно-санитарный производственный контроль на предприятиях по производству мясных продуктов.....	29
Тема 7. Составление программы производственного контроля на предприятиях по производству мясных продуктов.....	33
Тема 8. Осуществление производственного контроля на предприятиях мясной промышленности	40
Тема 9. Ветеринарно-санитарный производственный контроль на предприятиях по производству молочных продуктов	52
Тема 10. Осуществление производственного контроля на предприятиях молочной промышленности.....	58
Тема 11. Осуществление производственного контроля на предприятиях рыбной промышленности.....	65
Тема 12. Организация производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАСПП.....	71
Приложение А Шкала оценки тяжести последствий от воздействия опасного фактора (экспертный метод).....	80

Приложение Б Оценка необходимости учета опасного фактора (анализ рисков)	81
Приложение В Алгоритм определения критических контрольных точек	82
Приложение Г Условные обозначения, принятые при оформлении блок-схемы.....	83
Приложение Д Пример оформления блок-схемы	84
Приложение Е Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции.....	86

Задание 2. Используя нормативную документацию выписать и освоить следующие термины и определения:

*Пример. **Безопасность пищевых продуктов** – соответствие продуктов ветеринарным и санитарным правилам, другим требованиям безопасности, регламентированным действующей нормативной документацией.*

Обеспечение безопасности пищевых продуктов –

Ветеринарно-санитарная экспертиза –

Удостоверение качества –

Качество пищевых продуктов –

Пищевая ценность пищевых продуктов –

Безопасность пищевых продуктов –

Технические документы –

Оборот пищевых продуктов –

Фальсифицированные пищевые продукты –

Идентификация пищевых продуктов –

Утилизация пищевых продуктов -

Задание 3. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Дайте определение основным терминам, применяемых при осуществлении производственного контроля.

2. Перечислите виды производственного контроля и дайте их краткую характеристику.

3. Какие задачи решает производственный контроль?

Для заметок:

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 2. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Цель занятия: изучить основные объекты производственного контроля и установить периодичность проведения контрольных мероприятий.

Материалы: нормативные документы по периодичности проведения производственного контроля.

Задание 1. На основании нормативных документов найти объекты производственного контроля и периодичность его контроля. Данные занести в таблицу 2.1.

Объектами производственного контроля являются производственные (лечебно-диагностические), общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания медицинских услуг, а также сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Образец

Перечень нормативных документов санитарного законодательства	Объекты производственного контроля	Периодичность производственного контроля
ГОСТ 12.1.003–2014 «Шум. Общие требования безопасности» (п.3.3)	уровень шума	один раз в год

Таблица 2.1 – Периодичность производственного контроля в зависимости от его объектов

Перечень нормативных документов санитарного законодательства	Объекты производственного контроля	Периодичность производственного контроля
ГОСТ 12.1.003–2014 «Шум. Общие требования безопасности»		

Продолжение таблицы 2.1

<i>СанПиН 2.3.21078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</i>		

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Как осуществляется контроль на этапах технологического процесса?
2. Как осуществляется контроль на этапе принятия сырья?
3. Как осуществляется контроль качества и безопасности готовой продукции?
4. Дайте характеристику «Дерева принятия решений».
5. Перечислите критерии оценки эффективности производственного контроля.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Для записок:

Дата проверки

Подпись

**ТЕМА 3. ЛАБОРАТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ОТДЕЛ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ**

Цель занятия: освоить принципы работы отдела производственного контроля на перерабатывающих предприятиях.

Материалы: *нормативные документы по функционированию отдела производственного ветеринарного контроля.*

Задание 1. Изучить принципы работы отдела производственного контроля на перерабатывающих предприятиях.

Конспект:

Отдел производственного ветеринарного контроля является самостоятельным структурным подразделением предприятия мясной, молочной, рыбной промышленности, объединяющим ветеринарных врачей, фельдшеров, трихинеллоскопистов, ветеринарных санитаров, термометристов, работников производственной лаборатории, контролеров, бракеров.

Задачи отдела производственного ветеринарного контроля:

Обязанности отдела производственного ветеринарного контроля:

Задание 2. Изучить перечень основных нормативных документов для лабораторного анализа сырья и готовой продукции.

Задание 3. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Какие задачи и обязанности выполняет отдел производственного ветеринарного контроля?
2. Какими нормативными документами руководствуется в своей деятельности отдел производственного ветеринарного контроля?

Для заметок:

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 4. АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ВЫЯВЛЕНИЕ РИСКОВ

Цель занятия: определить место этапа в разработке системы ХАССП, овладеть методикой анализа опасных факторов и специальными методами, используемыми в системе ХАССП.

Материалы: *нормативные документы; алгоритм оценки вероятности возникновения опасного фактора; шкала экспертной оценки тяжести последствий от воздействия опасного фактора (приложение А); диаграмма оценки риска (приложение Б).*

Задание 1. Дать краткую характеристику опасного фактора и заполнить таблицу 4.1 «Анализ опасных факторов». Оценить вероятность реализации опасного фактора в соответствии с алгоритмом. Выполнить оценку тяжести последствий от воздействия опасного фактора экспертным методом (приложение А). Установить необходимость учёта опасного фактора, используя диаграмму оценки риска (приложение Б).

Конспект:

Таблица 4.1 – Анализ опасных факторов

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка реализации опасного фактора	Необходимость учёта опасного фактора
<i>Бактерии группы кишечной палочки</i>				

Продолжение таблицы 4.1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка реализации опасного фактора	Необходимость учёта опасного фактора
<i>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)</i>				

Продолжение таблицы 4.1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка реализации опасного фактора	Необходимость учёта опасного фактора
<i>Бактерии рода Proteus (Проте́й)</i>				

Продолжение таблицы 4.1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка реализации опасного фактора	Необходимость учёта опасного фактора
<i>Радионуклиды</i>				

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Перечислите принципы системы ХАССП.
2. Перечислите методы ХАССП.

Для заметок

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 5. ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК НА СТАДИИ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

Цель занятия: усвоить алгоритм выявления критических контрольных точек.

Материалы: *нормативные документы по организации входного контроля сырья и материалов.*

Задание 1. Провести анализ опасных факторов с целью выявления критических контрольных точек (далее – ККТ) экспертным методом путем последовательных ответов на вопросы. Результаты оформить в таблице 5.1.

Условия задания:

Наименование сырья – говядина в блоках.

Опасные факторы: БГКП, КМАФАнМ, сальмонеллы, плесневые грибы, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, консерванты, фосфаты, нитрит натрия, гормональные препараты, финны, продукты жизнедеятельности насекомых, оберточная бумага.

В соответствии с алгоритмом, ответы на вопросы *B1*, *B2* и *B3* следует отразить в таблице знаками «+» или «-». По результатам ответов делается отметка о наличии или отсутствии ККТ по данному опасному фактору (приложение В). При этом положительные или отрицательные ответы мотивируются:

- 1) ссылкой на пункт СанПиН;
- 2) технологией получения сырья;
- 3) условиями хранения или их нарушением;
- 4) условиями транспортирования;
- 5) развитием процесса порчи и т. д.

Конспект:

Таблица 5.1 – Выявление ККТ при входном контроле _____
 (наименование сырья)

Опасный фактор	<i>B1</i>	Почему	<i>B2</i>	Почему	<i>B3</i>	Почему	ККТ

Продолжение таблицы 5.1

Опасный фактор	B1	Почему	B2	Почему	B3	Почему	ККТ

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Дайте определение понятиям «опасный фактор», «критическая контрольная точка».
- 2) Как определяется критическая контрольная точка?

Для заметок

Дата проверки

Подпись

**ТЕМА 6. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Цель занятия: изучить и освоить процесс производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

Материалы: нормативные документы и учебные материалы, устанавливающие порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных продуктов.

Задание 1. Дать ответы на следующие вопросы:

1. Назовите виды контроля на предприятиях мясной промышленности.
2. Как осуществляется контроль за качеством поступающего сырья и вспомогательных материалов?
3. Опишите организацию контроля технологических режимов производства, хранения и реализации продукции, а также её транспортировки.
4. Как организуется контроль санитарного состояния производства?

Конспект:

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Перечислите микробиологические и химические опасности.
2. Как осуществляется контроль санитарного состояния производства?
3. Как осуществляется контроль качества и безопасности готовой продукции?
4. Как осуществляется технологический и метрологический контроль?

Для заметок:

Дата проверки

Подпись

**ТЕМА 7. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Цель занятия: изучить стадию разработки ХАССП, на которой выполняется разработка блок-схем и освоить основные принципы разработки блок-схем.

Материалы: теоретический материал по теме работы, форма с условными обозначениями, применяемыми при составлении блок-схем; примеры оформленных блок-схем; технические регламенты, технологические инструкции.

Задание 1. Построить блок-схемы технологических процессов производства мясных продуктов согласно варианту (работа в паре):

первый вариант – котлеты;

второй вариант – фарш;

третий вариант – крупнокусковые полуфабрикаты;

четвертый вариант – варёная колбаса;

пятый вариант – полукопчёная колбаса;

шестой вариант – ветчина;

седьмой вариант – мясные пельмени.

Порядок выполнения работы:

Обучающиеся делятся на пары, каждая из которых выбирает задание на разработку блок-схемы и раздаточный материал. В течении занятия необходимо:

1) изучить условные обозначения, принятые при разработке блок-схем (приложение Г);

2) составить условную блок-схему с использованием всех условных обозначений и отразить взаимосвязи (приложение Д);

Блок-схема производства

A large grid of graph paper, consisting of 30 columns and 30 rows of small squares, intended for drawing a block diagram of production.

Векторная схема технологического производства

**Блок-схема технологического процесса _____
с использованием необходимых элементов и обозначений**

A large grid of graph paper, consisting of 30 columns and 30 rows of small squares, intended for drawing a block diagram of a technological process.

Для заметок:

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Перечислите и дайте характеристику видов блок-схем.
2. Какие принципы ХАССП применяются в мясной промышленности?
3. Как осуществляется организация производственного лабораторного контроля на предприятиях мясной промышленности?

Для заметок:

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 8. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цель занятия: научиться использовать нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

Материалы: *нормативные документы, регламентирующие ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной промышленности.*

Задание 1. Сделайте анализ каждой ситуации и примите обоснованные решения.

Задача 1. Исследования образцов продукции, отобранных в ходе проверки деятельности производителя на мясокомбинате, показали, что для производства мясопродуктов для детей использовалось мясо убойных животных после его повторного замораживания. Для других продуктов детского питания использовалось мясо птицы сразу после убоя с температурой в толще мышц плюс 2 °С и имеющее неувлажнённую поверхность с корочкой подсыхания. Одновременно в состав указанных продуктов включалось мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырьё из мяса птицы.

Оцените, какой из перечисленных видов мяса возможно использовать для производства пищевых продуктов для детского питания и как можно идентифицировать признаки мяса, свидетельствующие о такой возможности? Проанализируйте, имеют ли место нарушения в предложенной ситуации (если имеют, то перечислите их).

Задача 2. Для выращивания животных и получения продуктов животного происхождения (мясо) с применением технологии органического производства предусматривалось выполнение санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к почве, воде водоемов и централизованного водоснабжения, животным, кормам, ветеринарным препаратам, содержанию и убою животных, технологическому процессу производства.

В ходе плановой выездной проверки данного производства органами Госсанэпиднадзора и Госветнадзора были отобраны пробы продукции для проведения санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Экспертиза включала определение наличия гормонов, пестицидов, антибиотиков, других фармакологических препаратов, стимуляторов роста, остатков органических растворителей (применяемых при обработке кормов); средств, используемых для очистки и дезинфекции помещений, в которых содержатся животные; химических агрохимикатов, пищевых добавок, технологических и вспомогательных средств.

Оцените, все ли санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования предусмотрены для получения на производстве органических продуктов животного происхождения. Если нет, то о каких из них следует сказать дополнительно?

Проанализируйте перечисленные показатели, подлежащие исследованию в ходе экспертизы продукции. Все ли необходимые исследования предусмотрены? Если нет, то что необходимо добавить?

Справочные документы для решения задачи:

1. СанПиН 2.3.2.2354–08 (дополнения и изменения № 8 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (с изменениями).

Конспект:

Задание 2. Составить схему акта санитарно-эпидемиологического и ветеринарно-санитарного обследования предприятия мясной промышленности.

**Схема составления акта санитарно-эпидемиологического
обследования завода колбасных изделий**

Дата, город, район. Обследование проводится по распоряжению Роспотребнадзора (Госветнадзора), дата, номер.

1. Паспортная часть:

1) кем, в присутствии кого произведено обследование (фамилия, инициалы, должность)?

2) полное наименование и фактический адрес, юридический адрес, реквизиты предприятия, руководитель предприятия, форма собственности;

3) с какой целью проводится обследование?

2. Общие сведения о заводе колбасных изделий:

3. Территория:

4. Водоснабжение:

5. Канализация:

6. Освещение:

7. Отопление:

8. Вентиляция:

9. Обеспеченность холодом:

10. Транспорт:

11. Тара:

12 Санитарно-техническое состояние производственных помещений и оборудования:

13. Бытовые помещения:

14. Подсобные помещения:

15. Гигиена технологического процесса изготовления колбасных изделий:

16. Система контроля за сырьём и готовой продукцией:

17. Соблюдение санитарных требований к упаковке, маркировке:

18. Условия труда рабочих:

19. Организация питания:

20. Личная и производственная гигиена:

21. Санитарная грамотность персонала и уровень санитарной культуры на предприятии:

22. Медицинское обслуживание:

23. Периодические медицинские осмотры и обследования:

24. Организация производственного контроля:

25. Заключение и выводы:

26. Подписи членов комиссии:

Задание 3. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Какие требования предъявляются к предприятиям мясной промышленности?
2. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль за транспортировкой, приемкой и предубойным содержанием скота?
3. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке продуктов убоя?

Для заметок:

**ТЕМА 9. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Цель занятия: изучить стадию разработки ХАССП, на которой выполняется разработка блок-схем и усвоить основные принципы разработки блок-схем.

Материалы: теоретический материал по теме работы; форма с условными обозначениями, применяемыми при составлении блок-схем; примеры оформленных блок-схем; технические регламенты, технологические инструкции.

Задание 1. Построить блок-схемы технологических процессов производства молочных продуктов согласно варианту (работа в паре):

первый вариант – питьевое молоко;

второй вариант – йогурт;

третий вариант – кефир;

четвёртый вариант – ряженка;

пятый вариант – сметана;

шестой вариант – творог;

седьмой вариант – мороженое;

восьмой вариант – сухое молоко;

девятый вариант – сыр.

Порядок выполнения работы:

Обучающиеся делятся на пары, каждая из которых выбирает задание на разработку блок-схемы и раздаточный материал. В течении занятия необходимо:

1) изучить условные обозначения, принятые при разработке блок-схем (приложение Г);

Блок-схема производства

A large grid of graph paper, consisting of 30 columns and 30 rows of small squares, intended for drawing a block diagram of a production process.

Векторная схема технологического производства

**Блок-схема технологического процесса _____
с использованием необходимых элементов и обозначений**

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares, intended for drawing a block diagram of a technological process.

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Как осуществляется организация производственного контроля за качеством и безопасностью сырого молока на молочных фермах?
2. Как осуществляется организация производственного контроля за качеством и безопасностью молока и молочной продукции на молокоперерабатывающих предприятиях?
3. Представьте план ХАССП для молочного предприятия.

Для заметок:

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 10. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цель занятия: научиться использовать нормативные и технические документы, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

Материалы: *нормативные документы, регламентирующие ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности.*

Задание 1. Сделайте анализ каждой ситуации и примите обоснованные решения.

Задача 1. В городе отмечается высокий процент проб молочной продукции, не соответствующей действующим гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям. Известно, что вся эта продукция произведена на местном молочном комбинате.

Необходимо:

- 1) назвать оперативные меры, которые нужно предпринять в этой ситуации;
- 2) определить цель и задачи санитарно-эпидемиологического и ветеринарно-санитарного обследования молочного комбината;
- 3) охарактеризовать методику санитарно-эпидемиологического и ветеринарно-санитарного обследования предприятий молочной промышленности;
- 4) определить возможные точки отбора проб молочной продукции;
- 5) указать нормативные документы, необходимые для санитарной оценки качества молочной продукции;
- 6) назвать критерии оценки качества и безопасности заготавливаемого и пастеризованного молока, кисломолочных напитков, творога.

Задача 2. В соответствии с планом проведения мероприятий по контролю соблюдения санитарного законодательства проведено санитарно-эпидемиологическое обследование цеха производства молочной продукции. В ходе осуществления надзорных мероприятий производителем была представлена рабочая программа производственного контроля.

Таблица 10.1 – Рабочая программа проведения производственного контроля

Наименование мероприятия	Периодичность
1. Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильность их использования	постоянно
2. Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
3. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
4. Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	постоянно
5. Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции, а также условий её хранения и использования	постоянно
6. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
7. Контроль показателей качества молока при приёмке (кислотность, органолептические показатели, температура)	ежедневно в каждой партии
8. Контроль показателей качества выпускаемой продукции (органолептические показатели, массовая доля жира)	ежедневно в каждой партии

Необходимо:

1) назвать все возможные объекты производственного контроля на указанном производстве;

Задание 3. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Какие вопросы включает программа производственного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях?

2. Что включает схема санитарно-эпидемиологического и ветеринарно-санитарного обследования предприятия молочной промышленности?

Для заметок

Дата проверки

Подпись

ТЕМА 11. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цель занятия: изучить стадию разработки ХАССП, на которой выполняется разработка блок-схем и освоить основные принципы разработки блок-схем.

Материалы: теоретический материал по теме работы; форма с условными обозначениями, применяемыми при составлении блок-схем; примеры оформленных блок-схем; технические регламенты, технологические инструкции.

Задание 1. Построить блок-схемы технологических процессов производства рыбных продуктов согласно варианту (работа в паре):

первый вариант – рыба солёная;

второй вариант – рыба горячего копчения;

третий вариант – котлеты рыбные;

четвёртый вариант – рыба холодного копчения;

пятый вариант – рыбные консервы

Порядок выполнения работы:

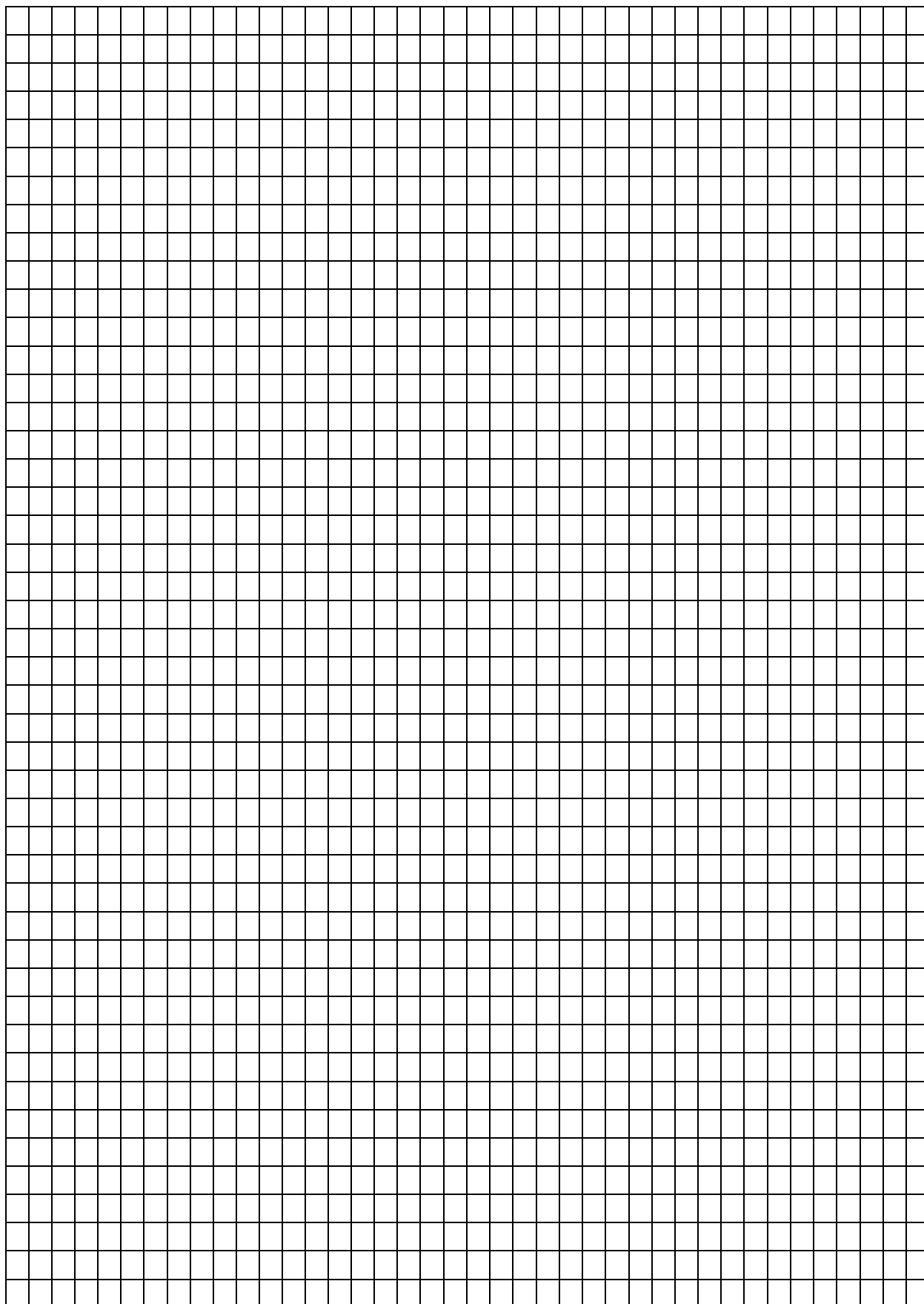
Обучающиеся делятся на пары, каждая из которых выбирает задание на разработку блок-схемы и раздаточный материал. В течении занятия необходимо:

1) изучить условные обозначения, принятые при разработке блок-схем (приложение Г);

2) составить условную блок-схему с использованием всех условных обозначений и отразить взаимосвязи (приложение Д);

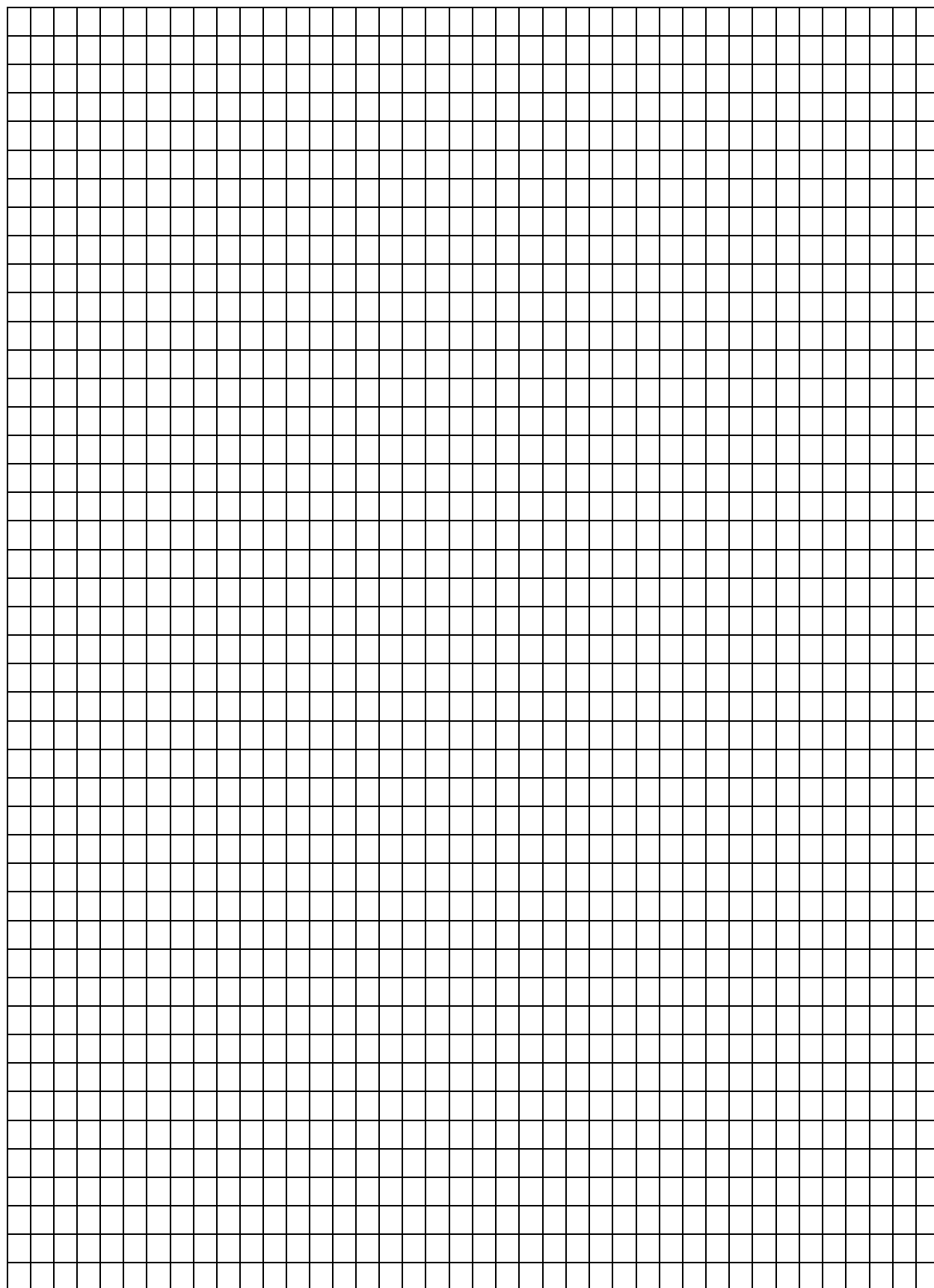
3) пользуясь технологическими инструкциями по производству пищевых продуктов, представить векторную схему технологического процесса производства рыбного продукта.

Блок-схема производства



Векторная схема технологического производства

Блок-схема технологического процесса
с использованием необходимых элементов и обозначений



Для заметок:

Задание 2. Подготовиться к опросу по следующим вопросам:

1. Какие требования предъявляются к процессам производства пищевой рыбной продукции?

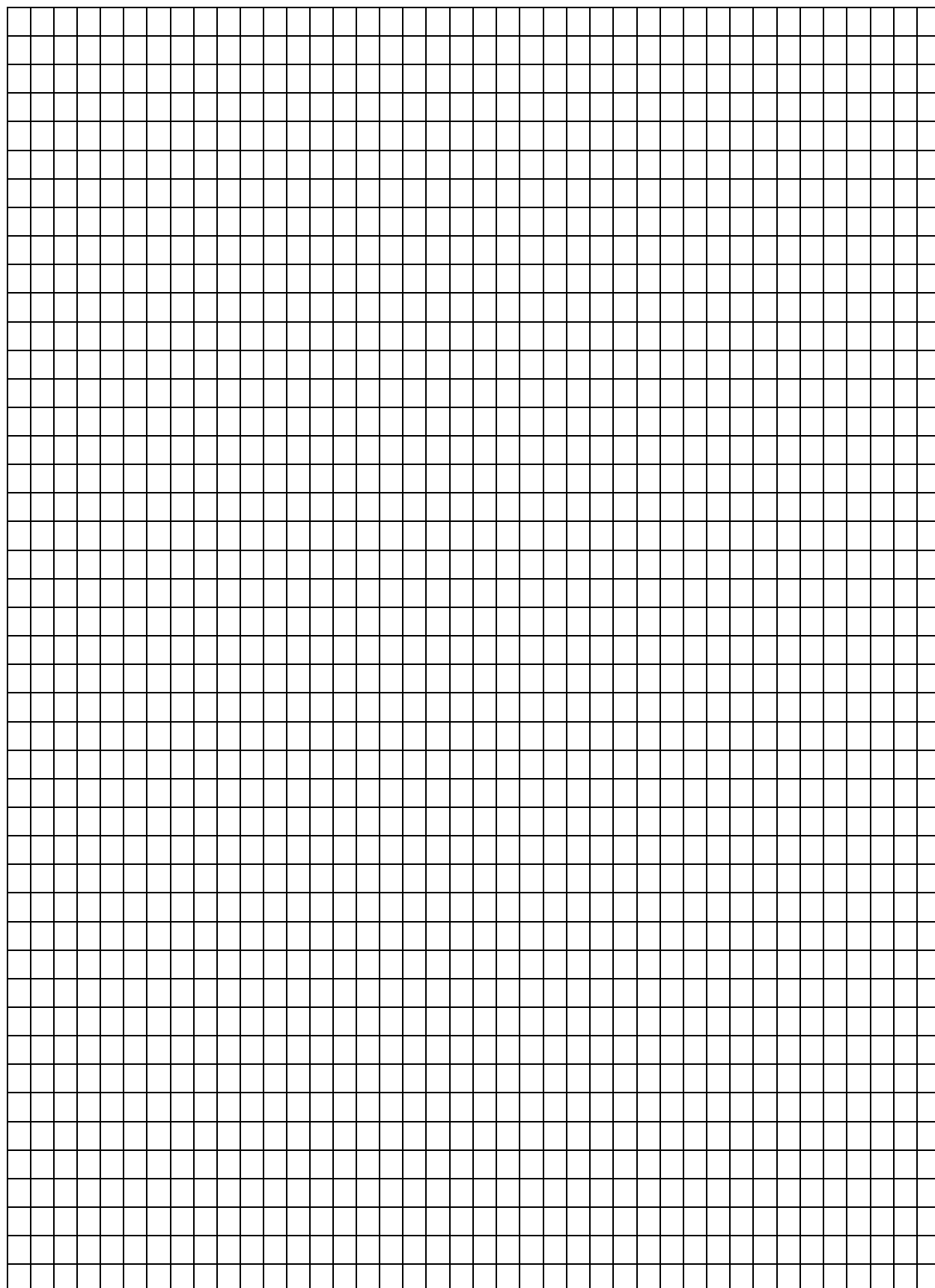
2. Какие санитарные требования предъявляются к рыбоприемным и рыбоборазделочным цехам?

Для заметок

Дата проверки

Подпись

Блок-схема технологического процесса
с использованием необходимых элементов и обозначений



Задание 2. Подготовиться к зачетному занятию.

Вопросы к зачёту:

1. Структура и организация производственного ветеринарно-санитарного контроля, сфера его действия.
2. Методы производственного ветеринарно-санитарного контроля.
3. Права и обязанности врачей – ветеринарно-санитарных экспертов.
4. Контрольные функции ветеринарных служб и государственных ветеринарных инспекторов.
5. Виды производственного ветеринарно-санитарного контроля.
6. Цели, задачи и объекты производственного ветеринарно-санитарного контроля.
7. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля.
8. Программа производственного ветеринарно-санитарного контроля.
9. Принципы ХАССП.
10. Внедрение системы ХАССП.
11. Определение критических контрольных точек.
12. «Дерево принятия решений» при определении критических контрольных точек.
13. Плановые и внеплановые мероприятия по проведению производственного ветеринарно-санитарного контроля.
14. Термины и определения, используемые при осуществлении производственного ветеринарно-санитарного контроля.
15. Лаборатории предприятий перерабатывающей и пищевой промышленности.
16. Перечень основных нормативных документов при осуществлении производственного ветеринарно-санитарного контроля.
17. Ветеринарно-санитарный контроль соблюдения технологических режимов при переработке животных.
18. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении полуфабрикатов.

19. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию колбасного производства.

20. Ветеринарно-санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для колбас.

21. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления колбас.

22. Входной контроль основного сырья для колбас.

23. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве колбас.

24. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.

25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении консервов.

26. Производственный лабораторный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах и молокозаводах.

28. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока.

29. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приёмке молока на молокозаводы.

30. Производственный контроль за соблюдением технологии производства молока и молочных продуктов.

31. Контроль качества готовой молочной продукции.

32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях и рыбзаводах.

33. Контроль качества выпускаемой рыбной продукции.

34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.

35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству растительных продуктов (хлеба, крупы).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ШКАЛА ОЦЕНКИ ТЯЖЕСТИ ПОСЛЕДСТВИЙ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ОПАСНОГО ФАКТОРА (ЭКСПЕРТНЫЙ МЕТОД)

1. От воздействия неблагоприятного фактора нет потери трудоспособности (легкое недомогание) – один балл.
2. Потеря работоспособности кратковременная (например, на одну неделю) – два балла.
3. От воздействия опасного фактора требуется длительное лечение и может быть легкая форма инвалидности (третья группа) – три балла.
4. Тяжёлые последствия от воздействия опасного фактора, включая летальный исход или тяжёлую форму инвалидности (например, осколки стекла) – четыре балла.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
ОЦЕНКА НЕОБХОДИМОСТИ УЧЕТА
ОПАСНОГО ФАКТОРА (АНАЛИЗ РИСКОВ)

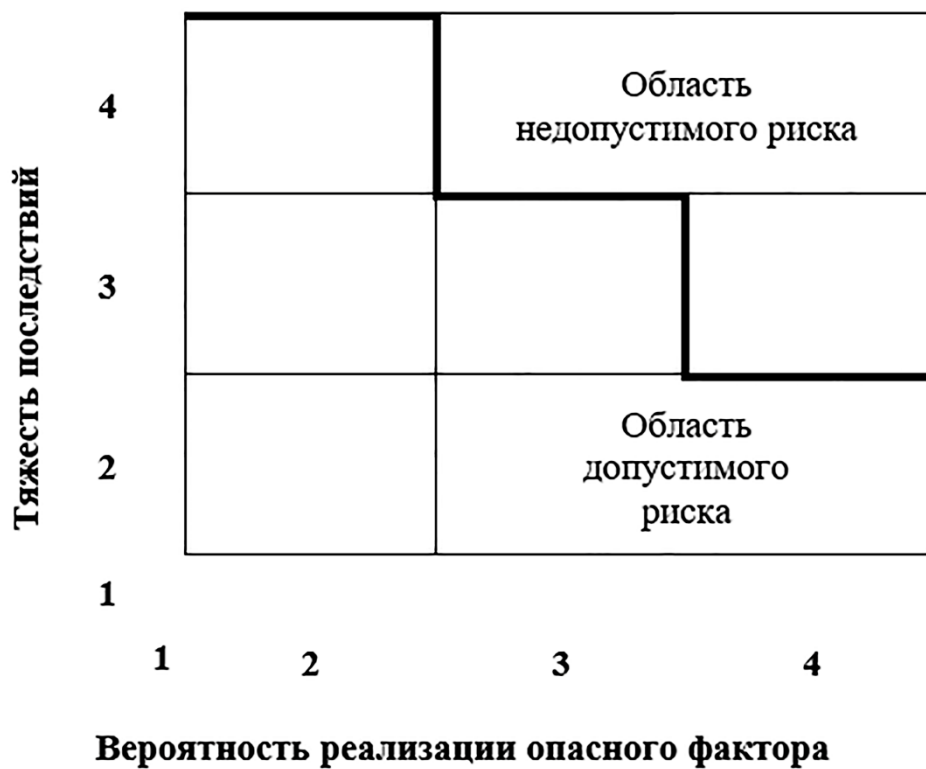


Рисунок Б.1 – Схема анализа рисков возникновения опасных факторов

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АЛГОРИТМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

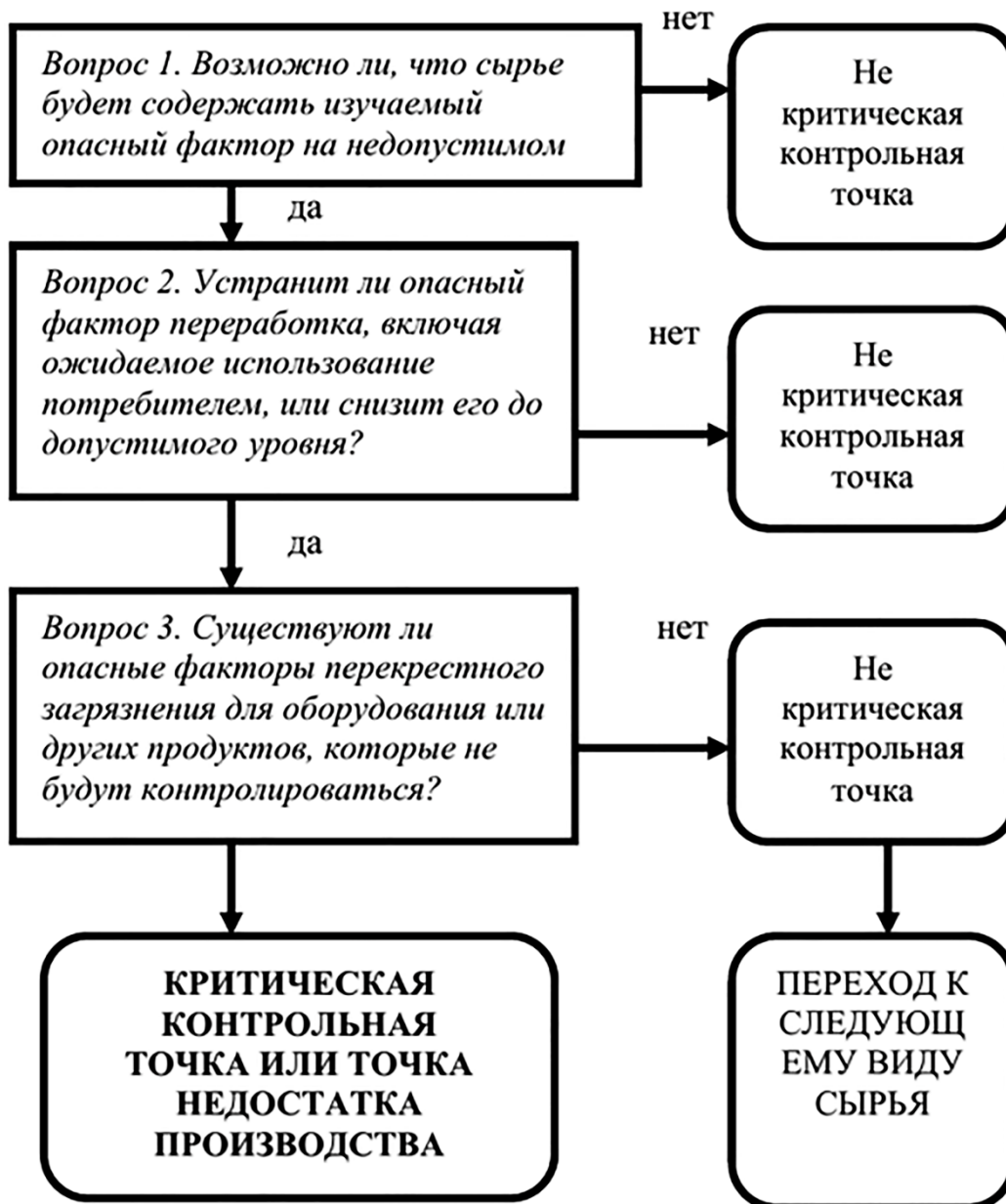
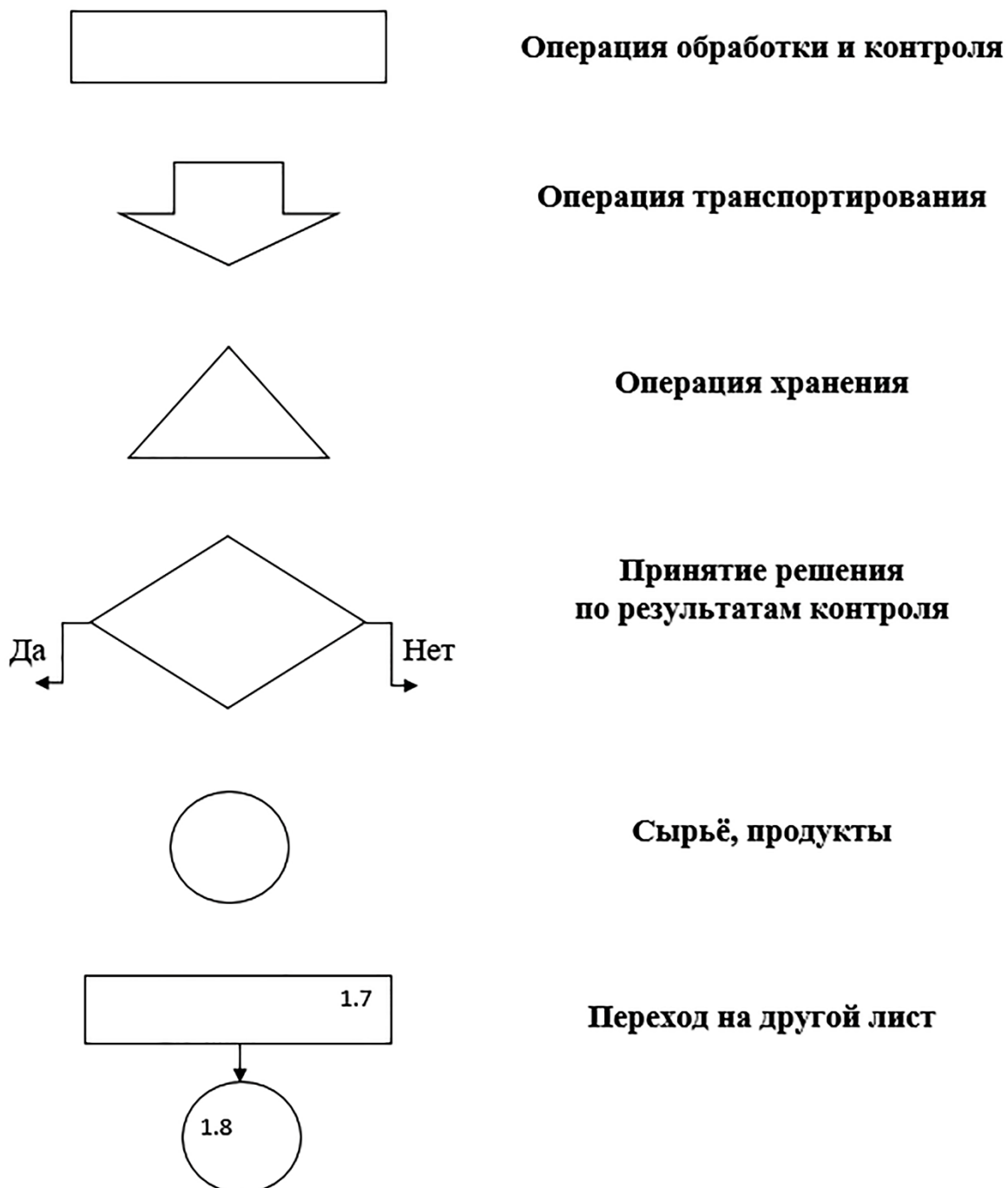


Рисунок В.1 – Определение критических контрольных точек

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ,
ПРИНЯТЫЕ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ БЛОК-СХЕМЫ



**Рисунок Г.1 – Перечень условных обозначений
для оформления блок-схемы**

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ БЛОК-СХЕМЫ

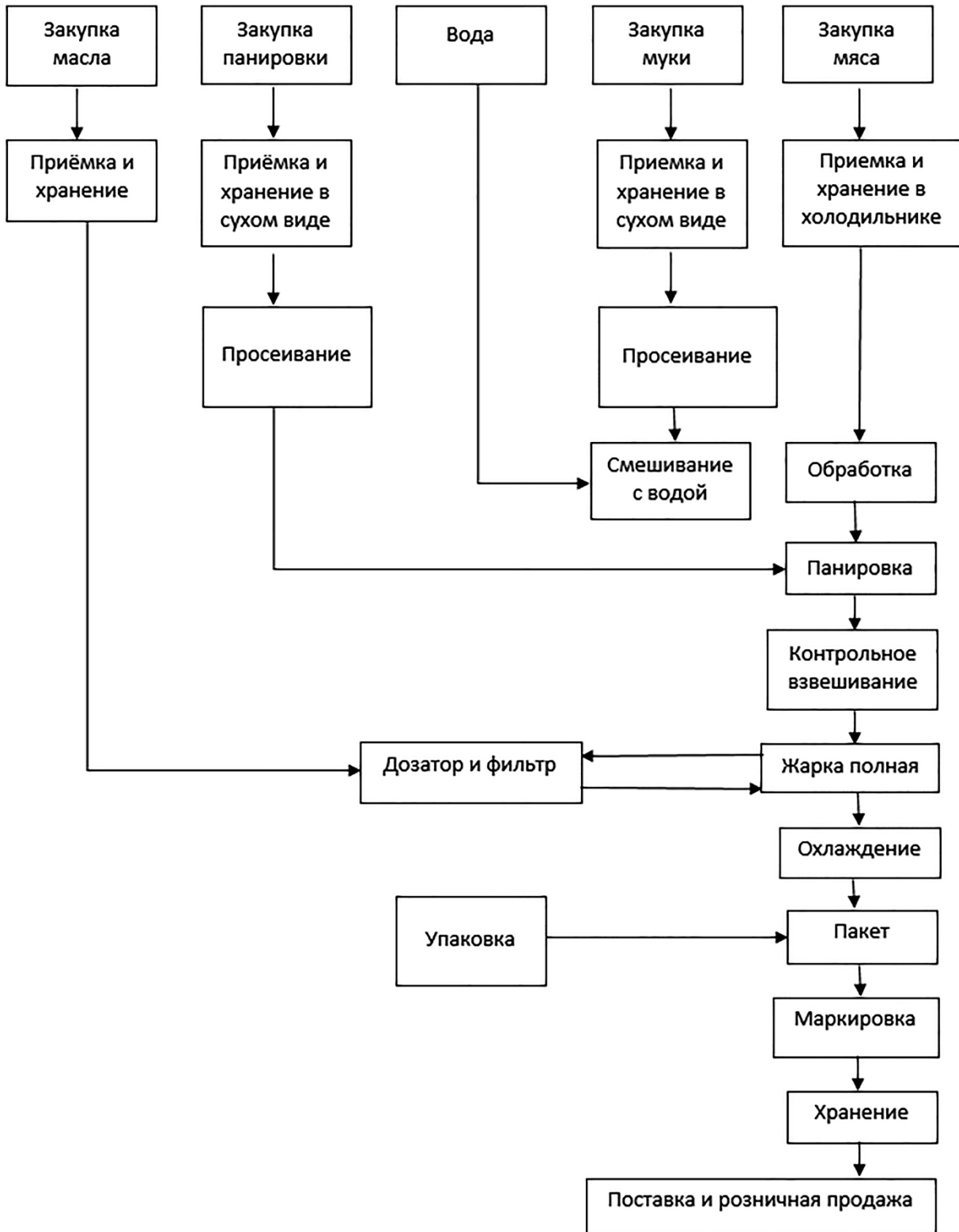


Рисунок Д.1 – Технологическая схема производства мясного полуфабриката (панированного мяса, готового к употреблению после разогрева)

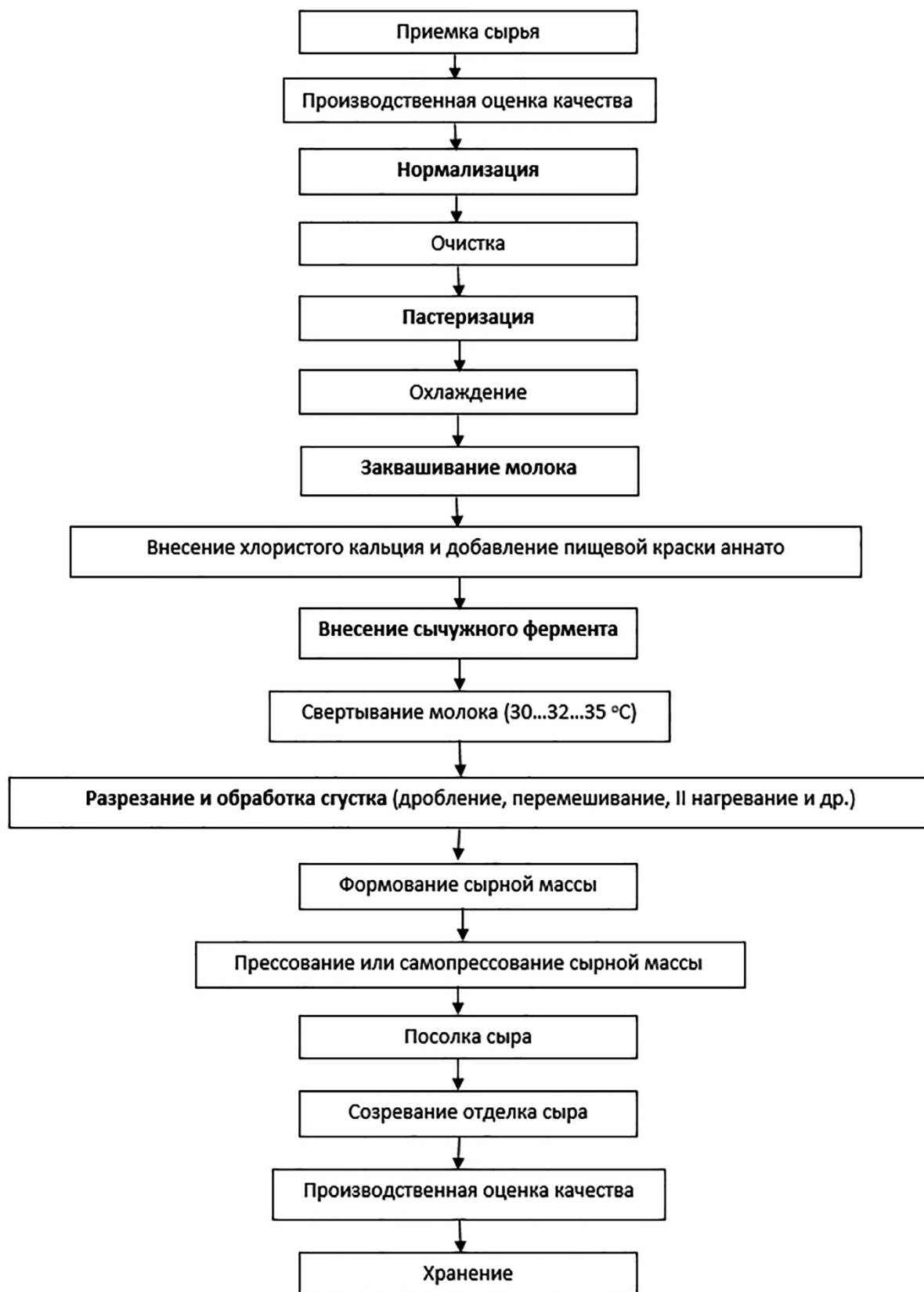


Рисунок Д.2 – Технологический процесс производства сыра

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
ЭТАПЫ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица Е.1 – Описание этапов многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

Наименование этапа контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1. Входной контроль показателей и безопасности <i>каждой партии</i> поступающей пищевой продукции: 1.1 Контроль соблюдения ветеринарно-санитарного режима при транспортировке сырья	осмотр транспорта, спецодежды, санитарных книжек водителей	соблюдение ветеринарно-санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	санитарный паспорт	проведение санитарной обработки транспорта	завхоз, повар, технолог, ветеринарный эксперт
1.2 Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	1) приёмка сырья; 2) приёмка материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	1) требования к упаковке и маркировке: – соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; – соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующей нормативной документации; 2) качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения (сырьё подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия	книга поступления продукции, акт входного контроля на соответствие продуктов и сырья требованиям и стандартам	приостановка приёма сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	директор, повар, технолог, ветеринарный эксперт
2. Промежуточный контроль – операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1 Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2 Контроль на этапах технологического процесса производства 2.3 Контроль качества полуфабрикатов 2.4 Контроль готовой продукции	1) полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши; 2) кулинарные изделия из мяса, рыбы; 3) вода	1) соблюдение рецептуры, технологии; 2) соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима; 3) соблюдение санитарных правил и норм; 4) микробиологическое, химическое, радиологическое исследование воды	журналы учёта; органолептическая оценка	приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и её устранение	директор, технолог, ветеринарный эксперт

Продолжение таблицы Е.1

Наименование этапа контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
<p>3. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в цехах: 3.1 Соблюдение правил личной гигиены, санитарных правил и норм 3.2 Контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола</p>	<p>санитарное состояние: 1) специальной одежды; 2) цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды; 3) помещений</p>	<p>1) наличие графиков генеральной уборки помещений; 2) обеспечение цехов ультрафиолетовыми бактерицидными лампами; 3) проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, тары, инвентаря в соответствии с требованиями правил и норм; 4) соответствие маркировки оборудования; 5) соблюдение графика прохождения медосмотров работниками предприятия и санитарно-гигиенического обучения; 6) контроль качества дезинфекции</p>	<p>журнал проведения санитарной обработки; журнал здоровья; санитарные книжки</p>	<p>приостановка процесса, информирование руководства, установление причин несоответствия и их устранение</p>	<p>директор, технолог, медработник, ветеринарный эксперт</p>
<p>4. Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций</p>	<p>холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>1) проверка исправности технологического оборудования, готовности цехов к работе; 2) наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>директор, технолог, ветеринарный эксперт</p>
<p>5. Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и готовой продукции</p>	<p>система механической приточно-вытяжной вентиляции; режим хранения</p>	<p>ежедневно</p>	<p>журнал по соблюдению температурного режима</p>	<p>информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>директор, технолог, ветеринарный эксперт</p>
<p>6. Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>выборочно рабочие места</p>	<p>ежедневно определяют: 1) наличие чистой спецодежды работников; 2) соблюдение температурного режима в помещениях; 3) соблюдение охраны труда; 4) наличие медицинской аптечки</p>	<p>график стирки спецодежды; штатное расписание</p>	<p>информирование руководства, проведение ремонтных работ; разработка и внедрение мероприятий по оздоровлению условий труда</p>	<p>руководитель учреждения, медработник</p>
<p>Примечание: При выявлении нарушений на этапах контроля, необходимо усилить «критические контрольные точки» и сконцентрировать усилия в наиболее опасных участках.</p>					

Учебное издание

Федоренко Татьяна Валериевна, кандидат ветеринарных наук

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Рабочая тетрадь

Подписано в печать 21.10.2022 г.
Формат 60x90/16. Уч.-изд. л – 0,98. Усл. печ. л. – 5,46.
Печать по требованию. Заказ 42

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии
Дальневосточного государственного
аграрного университета
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86