



Electrolux

ПРЕДГОВОР

Раководството за добрите производствени и хигиенски практики (ДПХП) во месната индустрија е разработено од екипа на специјалисти, превземено од материјали по прашање на Добрите производствени практики во областа на добивањето на месо и месопреработката, објавени во Франција, Холандија, и Бугарија. Постоечкото (раководното) Раководство е во согласност со правилниците издадени од страна на Министерството за Здравство и Министерството за Земјоделие, Шумарство и Водостопанство за хигиенските барања кон претпријатијата, кои произведуваат или тргуваат со храна, и кон условите за производство и трговија со квалитетни и безопасни храни, ветеринарно-санитарни барања кон животните, одредени за колење, како и при производство и понуда на пазарот на свежо месо, правилниците за ветеринарно-санитарни барања при производство и понуда на пазарот на месни производи и други производи од животинско потекло и се изработени врз основа од поедини членови од Законот за безбедност на храна и на производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната како препорака за добрата хигиенска пракса и подготовка за воведување на Системот за анализа на опасностите и критичните контролни точки при производство и трговија со месо и производи од месо.

Овој документ ги предлага сретствата, методите и процесите, а целта на неговото приложување е совладувањето на законските хигиенски барања. Нормативите ги определуваат, точно основните цели во областа на хигиената.

Раководството за добрите производствени и хигиенски практики е документ, изработен од експерти, наменет преди се за производители и преработувачи на месо и производи од месо добиени од мали преживари, крупни преживари и свињи. Применувајќи ги препораките на Раководството за добри производствени и хигиенски практики, производителот се придржува кон барањата, определени од нормативните документи во областа на хигиената.

ВОВЕД

Добрите производствени и хигиенски практики е систем од основните правила за работа, кои треба да се почитуваат при производство на храната и кои се поврзани со персоналот, просториите, опремата, материјалите, состојбата на финалните производи, документацијата, хигиенската поддршка, технологијата на производството и системот за контрола, се со цел да се сведе до минимум ризикот од загадување на храната при производствениот процес.

Секој преработувач треба да ги разработи, приложи и документира процесите на ДПХП.

Раководството за добрите производствени и хигиенски практики е предодредено за производителите и преработувачите на месо и месни производи од крупните и ситните преживари и свињите, како и нивна продажба во продавниците. Предложеното раководство се користи доброволно. Ако производителот направи друг избор за делување, ќе треба тој самиот да ја докаже веродостојноста на хигиената на праксата, реализирајќи го својот сопствен метод кон анализа на опасностите. Производителот, кој што ги користи препораките на



Electrolux

постоечкото раковотство, одговара на дадените барања, соодветни на барањата на системот на НАССР.

Методи, прифатени за изработување на Раковотството за ДПХП

Изработувањето на раковотството за ДПХП се заснова на принципите на методите кои што се, употребувани при воведувањето на системот НАССР. Предложените методи го опфаќа следните етапи:

- ◆ да обучи работна екипа и да го определи нејзиното поле на делување преку техничките лица и компетентни специјалисти;
- ◆ да ги идентификува производите и да се опишат етапите на обработка (да се состави асортиман на производствената програма);
- ◆ да се анализираат определените опасности, кои што се однесуваат на производите, како и дејствијата во секоја производствена шема;
- ◆ да се определат опасностите и сретствата за претпазливост (да се избројат сретствата за претпазливост од секоја опасност за секоја посебна производствена шема). Затоа се разгледуваат опасностите и сретствата за нивно отстранување под формата од картите на ДПХП- операции, суровини, работна средина, производство на определени месни производи);
- ◆ да се одредат елементите за набљудување (овие елементи се определуваат со помош на надгледни симболи во картите за ДПХП)

Структура на раковотството за ДПХП

Раковотството за ДПХП се состои од:

- “Задолжителни програми во областа на хигиената”
- “Елементи на контрола”
- “Карти за добри практики”

Задолжителни програми

Задолжителните програми се основата на Раковотството. Овие програми припаѓаат кон картите за добрите практики, кои производителот ќе ги употребува за по-полна информација. Користењето на овие задолжителни програми заедно со елементите за набљудување ја претставуваат првата етапа за користењето на препораките на Раковотството на ДПХП.

Задолжителни програми се:

Хигиена на персоналот

Чисти површини, кои што се во контакт со хранителните производи - чистење, миеење и дезинфекција

Работна средина - подршка на хигиенските услови на опремата и на санитарните јазли

Етикетирање, чување и користење на хемикалии

Зачувување на храната од страни загадувачи

Спречување на вкрстено загадувањ

Отстранување на отпадоци



Electrolux

Контрола на доставените суровини, помошни материјали, зачини, адитиви, опаковки.

Складирање и транспорт

Борба со штетниците (инсекти, глодари, птици, кучиња и др.)

Контрола на водата за пиење и ледот

Обратни врски и проследување на производот

Обука

Елементи на контрола

Елементите на контрола, предложени од страна на раководството за ДПХП ја имаат следната цел:

- да докажат пред органите за контрола, дека производителот ги употребува препораките за добрите производствени практики и хигиена;

Елементите на контролата можат да се дополнат, доколку производителот може да ја докаже нивната соодветност.

Карти за добрата хигиенска пракса

Раководството на ДПХП содржи три вида на карти за добрата пракса и тоа:

- картите за добрата пракса “**Операции**”
- картите за добрата пракса “**Суровини**”
- картите за добрата пракса “**Работна средина**”;

Слично на овие карти се разработуваат картите за ДПП во целиот технолошки процес за различните видови на производство.

Картите за добрите практики се меѓусебно зависни. Забелешките за препраќање покажани во заградите на картите за добрите практики, ќе можат да се користат за консултација и дополнителна информација.

Шематската структура на една карта за добрите практики е следната:

Колоната **ОПАСНОСТИ** ги претставува микробиолошките, физичките и хемиските опасности на една операција и на една суровина.

Постојат три категории на **микробиолошки опасности**:

- опасности од загадување: тоа го опфаќа почетното заразување (постоење на микроорганизми во суровините од самиот почетокот), како и второстепено загадување, т.е. дополнително заразување со микроорганизми за време на складирање, манипулации;
- опасност од размножување на микроорганизмите: се однесува на зголемување на бројот на микроорганизмите во производот, суровината, при создадени услови во околната средина (температура, влага, време)
- опасност од отпорноста на микроорганизмите: таа произлегува од неефикасно чистење и дезинфекција, недоволно и несоодветно термичко третирање, во главно поврзано со непочитување на параметрите време/температура.

Хемиските опасности се од загадување со материјали за подмачкување, пестициди, препарати за миеење, дезинфициенси, масла и др.

Физичките опасности се од штрафовите, метални честици од машините, метални струготини, штипки, парчиња од амбалажа, стакло, влакна и др.



Electrolux

Опасности	Претпазливост	Контрола

Колоната **ПРЕТПАЗЛИВОСТ** ги претставува сретствата, кои што се предложени од раководството на производителите, за да се спречат определените опасности, опишани во првата колона.

Колоната **КОНТРОЛА**: се симболичиче што значење се утврдува на соодветното место од страна на раководството.

(Приложување) на Раководството за ДПХП

Раководството за ДПХП е создадено на тој начин, да го спречува користењето на повеќето патишта во објектот, за кои производителот бара информација: суровини, операција, производство на даден месен производ или работната средина. Содржината на Раководството за ДПХП треба да помогне за наоѓањето на бараната карта. Производителот има можност да се консултира со повеќе карти за ДПХП, за да си ја дополни информацијата.

I. ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ПРОГРАМИ ВО ОБЛАСТА НА ХИГИЕНАТА 1. ХИГИЕНА НА ВРАБОТЕНИОТ ПЕРСОНАЛ

Член 36 - хигиена на вработениот персонал од правилникот за условите што мора да ги исполнуваат објектите, за колење на животни, обработка, преработка и складирање на производите од животниско потекло (Сл.весник број 33 од 1989 година).

При работа во објектите за колење на животни, обработка, преработка и складирање на производите од животниско потекло, вработениот персонал е должен да користи работна облека и обувки, да го употребува и одржува рачниот алат со кој е задолжен и да се придружува кон условите пропишани со ветеринарско - санитарниот ред.

Работниците што се вработени во производствените простории или доаѓаат во непосреден допир со производите се должни да носат работна облека и обувки, и тоа:

1. Во производството при пакувањето, на товарот и истоварот на месо и производи и при миењето на опремата - пантолони и блуза односно мантил, капа или шамија и гумени или пластични престилки во бела боја, гумени или пластични чизми, калоши или чевли од кожа и гумени или пластични ракавици, каде што е потребно заштитата на производите;
2. При колењето на животни - работен комбинизон или пантолони и блуза, каппа и гумена престилка во бела боја и чизми;
3. При натоварот и истоварот на месо - работен мантил, капа или шамија во бела боја, престилка, чизми или калоши од гума или пластика;



Electrolux

4. Во складовите за јастиви производи - работен матил или блуза, каппа или шамија во бела боја и престилка од пластика или гума;
5. При истоварот на животни и подготовката на животните за колење, истоварот на нејастиви производи и конфискати при техничкото одржување на просториите, уредите и опремата - пантолони и блуза односно работен мантил или комбинизон во боја, капа или шамија во боја и водоотпорни обувки.

Работниците што работат во просториите со температура под нула °C носат бела работна облека преку заштитната.

Работната облека се изработува од материјал што може да се вари и пегла.

Работната облека работникот ја менува секојдневно, ако тоа го бара природата на работата - и почесто.

За хигиенско одржување на работната облека мора да се обезбеди перење и сушење во сопствени пералници или во други пералници.

Рачниот алат (дршка на сатар, ножеви, острач, куки и друго, корици за држење на ножеви, синцир за држење на кориците И слично) мора да биде изработен од не'рѓосувачки материјал или пластика.

Рачниот алат во текот на работата мора да се одржува во хигиенски исправна состојба. Зависно од природата на работата, а посебно по секое валкање рачниот алат мора да се санитира со вода на температуре од најмалку 83 °C . По завршувањето на работата рачниот алат, исчистен и измиен, се остава во касети или орамни определени за тоа.

Работниците вработени во непосредното производство мора да бидат потстрижени и избричени и мора да имаат уредна коса. Ноктите на прстите од рацете мора секогаш да им бидат чисти и уредно потсечени. Работниците со подолга уредена коса мораат при работа да користат заштитни мрежи или шамии. Во производствените простории при работа е забрането носење на рачни саатови и накит, како и употреба на козметички средства.

При влегувањето во тоалет, мораат да се оставаат на определено место рачниот алат и дел од заштитната облека (престилка и мантил), а по употребата на тоалетот, рацете мораат да се измијат.

Работниците вработени во производството, обработката, или складирањето на месо, мораат да бидат здрави и не смеат да бидат преносители и изнудувачи на предизвикувачи на болести или контаминенти на производите од животниско потекло.

Раните на рацете мораат да се заштитат со гумени ракавици или со напрсток.

Здравствените книшки на вработениот персонал мораат во секое време да му бидат на располагање на ветеринарниот инспектор.

Член 29 опрема за миеење на рацете (Сл.весник број 33 од 1989 година) во производствените простории во кои суровините и производите се обработуваат или преработуваат мора на погодно место да биде поставена опремата за миеење раце.

Опремата за миеење раце се состои од :

1. Мијалник од нерѓосувачки челик, со ножен погон или фото ќелија, кои е снабден со студена и топла вода. Одводот на водата мијалникот мора да биде поврзан со канализацијата преку воден затварач (сифон);
2. Сад со течен сапун прицврстен за мијалникот;
3. Хартиени крпи поставени на држачот над или покрај мијалникот;




Electrolux

4. Сад за употребените хартиени крпи, сместен во непосредна близина на мијалникот.

Во производствените простории во кои работните места се статични опремата за миење раце треба да е поставена во непосредна близина на работното место.

Во производствените простории со подвижни работни места мора да се обезбеди потребен број правилно распоредена опрема за миење на раце.

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛОТ	За повеќе информации побарајте	КОНТРОЛА
<p>- Цивилната облека и личните работи се собираат на места наменети за таа намена.</p> <p>Да се обезбеди неопходната опрема за одржување на личната хигиена на вработениот персонал - мијалници, тушеви. Да се дезинфицираат и третираат повредите (раните) настанати при работата. Да се обезбеди ефективно миење на рацете.</p> <p>Правилно опремено месото треба да располага со;</p> <ul style="list-style-type: none"> - топла и студена протечна вода, - течен сапун. <p>Да се обучат работниците за одржување на личната хигиена, а таа обука се состои од:</p> <ul style="list-style-type: none"> - едно основно стекнување на хигиенските навики; - и/или од секојдневно повторување за целта на хигиената; - и/или од информацијата и личниот осет за хигиената во дадена ситуација. <p>Да се обезбедат санитарни простории за</p>	<p>Прирачник за основните хигиенски барања при производство на безвредна храна во месната индустрија - АМБ.</p> <p>Карта ‘ Хигиена на персоналот ‘</p>	



Electrolux

работниците, за нивните потреби:

- Пресоблекување со чисти работни алишта
- дезинфициенс
- четка за нокти
- хартија за еднократна употреба
- да се обезбеди често миење на рацете пред и за време на работата по секое загадување на рацете.

Мониторинг програма за хигиената на персоналот - кој?, што-?, како?, кога?.

Корегирање:

- не дозволување (отстранување) на работниците со лоша здравствена состојба или преместување на друго работно место.
- Промена на работната облека
- Дополнителни инструкции.

Документација

- програма;
- инструкции;
- процедури;
- план - график за промена на работната облека;
- список на работната облека и личните заштитни средства;
- контрола на личната хигиена





Electrolux

2. ХИГИЕНИ НА ПОВРШИНИТЕ КОИ ШТО ВЛАГААТ ВО КОНТАКТ СО ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОИЗВОДИ - ЧИСТЕЊЕ, МИЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА

Цел: Намалување на ризикот од развивање на микроорганизмите и спречување од загадување на производите, инвентарот и технолошката опрема.

Член 18 од правилник за условите што мораат да ги исполнуваат објектите за колење на животни, обработка, преработка и складирање на производите од животниско потекло (Сл.весник број 33 од 1989 година). Материјалите што се користат за изградба на простории во објектот, мораат да овозможат хигиенско одржување на тие простории. Овие материјали мора да бидат отпорни на абење и корозија. Подовите на просториите мораат да бидат од цврст материал, непропуслив за вода, сол и масни киселини, отпорен на средствата за миење и дезинфекција. Подовите мораат да бидат изработени така што лесно да се мијат, чистат и да не се лизгаат.

Споевите на сидовите и подовите како и на сидовите меѓусебно, во сите простории мораат да бидат заоблени.

Површините на сидовите на производствените простории треба да се обложени до таванот со водоотпорен материал со рамни и мазни површини со светла боја.

Во просториите во кои се бара определени термички режим (ладење, смрзнување, расечување, саламурење и слично), сидовите мораат да имаат соодветна термичка изолација.

Аглите на сидовите и столбовите, што се изложени на удари, треба да бидат обложени со вградени штитници од не'рѓосувачки метал, со рамни и мазни површини. Штитниците мораат да бидат во иста рамнина со сидната површина.

Во просториите и ходниците во кои се врши поден транспорт, мораат да бидат вградени одбојници од не'рѓосувачки материјал заради заштита на површините на сидовите и спречување контаминација на производите.

Таваните и внатрешните покривни конструкции да имаат рамни површини во бела или друга светла боја.

Таваните и внатрешните покривни конструкции треба да се одржуваат така што на нив да не се создаваат оштетувања, корозија и кондензирана вода и од нив да не се одвојува материјалот од кој се изградени или со кој се обложени.

Прозорците мораат да имаат рамка од не'рѓосувачки материјал. Долниот раб на сидната рамка на прозорците мора да биде наведнат накај подот под агол од најмалку 25 %.



Electrolux

Прозорците што се отвараат мораат да имаат заштитни мрежи против влагање на инсекти.

Ако постои можност да влезе прав, непријатни миризби и чад, прозорците треба да бидат затворени.

Вратите мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки метал или од цврста пластика и доволно широки што при транспорт да не ја допира нивната површина и рамки.

Рамките на вратите мораат да се обележани со метал отпорен на корозија и вградени тека што нивните споеви со сидот да бидат во сита рамнина со површината на сидот.

Надоврешната врата односно влезната врата во објектот мора автоматски да се затвара, да има воздушна завеса и да биде поставена така што да го спречува влегувањето на глодари и други штетници во објектот.

Член 19 од правилник за условите што мораат да ги исполнуваат објектите за колење на животни, обработка, преработка и складирање на производите од животнско потекло (Сл.весник број 33 од 1989 година).
Опремата што се употребува при колењето на животни и обработки и преработка на месо идруги производи од животнско потекло во објектите мора да биде изработена од материјал цврст, непорозен, неабсорбирачки безмирисен и отпорн на корозија, кои не смее да стапува во реакција со која и да било состојка на производот, со соединението за миеење и дезинфекција или со средството за одржување на опремата.

Конструкцијата и поставувањето на опремата треба да овозможат нејзино лесно и соодветно хигиенско одржување и заштита на производите.

Површината на опремата што доаѓа во непосреден допир со производите не смее да има длабнатини, пукнатини, отворени споеви, нерамни рабови и скриени агли или какви и да било оштетувања, а сите заварени места треба да се рамни, мазни и во иста рамнина со околната средина.

За изработка на опремата или деловите на опремата што доаѓаат во допир со производите не е дозволено користење на: бакар, кадимум, антимион, алуминиум, олово и нивни легури или други токсични метали.

Во објектите не е дозволено користење на опрема изработена од дрво, кожа, стакло, емајл или порцелан, ни опрема чии бојадисани површини доаѓаат во непосреден допир со производот.

По исклучок од овој став 5 од овој член, опрема изработен од дрво може да се користи само во просториите за зреење и складирање на сувомесни производи, трајни колбаси и за складирање на запакувани производи, мирудии, адитиви и амбалажа.

Член 32 од правилник за условите што мораат да ги исполнуваат објектите за колење на животни, обработка, преработка и складирање на производите од животнско потекло (Сл.весник број 33 од 1989 година).
Во просториите на објектот во однос на големината, мора да се обезбеди природна или вештачка вентилација, одвод на водената пара и одвод на непријатни миризби.

Отворите за довод на свеж воздух мораат да бидат поставени така што да не дојде до контаминација на воздухот со прашина, непријатни миризби и




Electrolux

друго. Тие отвори мораат да бидат снабдени со филтери и со заштитан мрежа против влегување на инсекти.

Хоринзонталните разводи на вентилациониот систем и производствените простории не смеат да бидат над работните површини.



Electrolux

ЧИСТЕЊЕ, МИЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА	За повеќе информации побарајте	КОНТРОЛА
<p>ДА СЕ ОБЕЗБЕДИ ЕФЕКТИВНО ЧИСТЕЊЕ, МИЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА СО УПОТРЕБА НА:</p> <ul style="list-style-type: none">- ефективни средства- соодветна метода (температура, механичко дејство, концентрација на производот, време на делување)- соодветно средство за чистење и дезинфекција и за одржување во добра состојба на опремата која се користи во фазата на чистење. <p>Да се обезбеди редовно чистење и дезинфекција. Зачестеноста за изведување на оваа опреација е дадена во картата “ Чистење, миење и дезинфекција “.</p> <p>Да се настојува површините, што влагаат во контакт со храната (ножеви, работни маси, маси за сечење на месо, фолф, кутер , куки и друго):</p> <ul style="list-style-type: none">- да бидат во добра состојба- лесно да се одржуваат- материјалот од кои што се произведени да одговара на барањата дадени во Законот за безбедносна храна- опремата за чистење лесно да се чисти и лесно да се отштрафува	<p>Карта ” Производствени простории “ Карта “ Хигиена на опремувањето на опремата и инвентарот “</p> <p>Картата “ Чистење, миење и дезинфекција на работното место и работната средина “.</p>	



Electrolux

Прозорите кои што се во близина на работните маси во потполност да се затворени.

Рабовите и сидовите да се одржуваат чисти.

Работната средина да се одржува во чиста средина, во согласност со барањата.

Системот од цевки да се одржува во добра состојба (ако не е вграден во сидовите естетски да се изолира).

Да се создаде ефективен систем за отпадните води.

Да се разработи сопствена мониторинг програма за хигиената на површините, кои се во контакт со храната - кои ?, што?, како?, и кога?

Во поедини услови се подготвуваат и се документираат направените корекции (пример стопирање на производството, дополнително миење и дезинфекција, промена на препаратот).

Документација:

- програма за чистење, миење и дезинфекција во секоја просторија или фази од работењето.
- План за чистење, миење и дезинфекција.
- Процеси за чистење, миење и дезинфекција на просториите, техничката опрема, транспортните средства и друго.
- Список на препаратите.
- Инструкција за работењето, во согласност

Карта “ Работни простории “

Погледни ги прилозите



Electrolux

со производителот.



Electrolux

3. ПОДРШКА НА ХИГИЕНАТА НА ОПРЕМАТА И САНИТАРНО-ТОАЛЕТНИТЕ ЈАЗЛИ

Цел: Да се спречи дополнително загадување на производот и понатамошното развивање на микроорганизмите од опремата за личната хигиена и санитарно-тоалетните јазли.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл.15.(1) Во објектите се обезбедуваат санитарно- тоалетни простории за персоналот.

(2) Во санитарно-тоалетните простории спаѓаат и просториите за одмор, соблекувални, бањи и тоалети, потполно одделени и без директна врска со производствените простории, мензите или продажбата на храната.

(3) Просториите по ал.2 мора да се ообезбедуваат со добро осветлување, затоплување и проветрување со природна и механичка вентилација, тоалетите и купатилата да се со топла вода и студена проточна вода, соодветни сретства за миеење и сушење, а каде е неопходно и сретства за дезинфекција на рацете. На секои осум работници се обезбедува нај-малку еден мијалник.

Чл.18. Во производствените простории на соодветно места се обезбедуваат мијалници за миеење на рацете со топла и ладна проточна вода, сретства за миеење и сушење, а каде е неопходно и сретства за дезинфекција на рацете. На секој осум работници се обезбедува нај-малку еден мијалник.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 4.(1) Претпријатијата треба да имаат:

3. Доволен број на мијалници со топла вода за миеење и дезинфекција на рацете и за чистење на алатите; мијалниците снабдени со топла и студена вода или помешана до соодветна температура, како и со препарати за чистење и дезинфекција на рацете и сретства за нивно сушење; водата да се пушта и сопира со ножен погон, фотокелија и др. но не и со раце;

15. Доволен број на простории за слекување на работниците (гардероби) чии што сидови и подови се мазни, непропустливи и лесно се мијат; снабдени со мијалници, тушеви и високо хигиенски тоалети (промивни тоалети) опремени на таков начин, кој ќе ја зачувува чистата зона на претпријатието од загадување; вратите на тоалетите да не се отвараат директно кон работните простории; во ладилните магацини, во кои се добива и експедира само хигиенско запаковано свежо месо, тушеви не се монтираат; мијалниците се снабдени со топла и студена вода или помешана на соодватна температура, како и препарати за чистење и дезинфекција на рацете и сретства за нивно сушење; водата се пушта или сопира со ножен погон, фотокелија, но не и со раце; до тоалетите треба да има доволен број на мијалници.

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл.3.(1) Претпријатијата, кои произведуваат месни и други производи од животинско потекло, треба да располагаат со:

2.ж) доволен број на мијалници за миеење и дезинфекција на рацете, снабдени со топла и студена вода или пак помешана на соодветна температура; во работните простории и тоалетите славините на мијалниците не треба да се пуштаат и сопираат со рака; мијалниците да се снабдени со препарати за чистење и дезинфекција на рацете и сретства за сушење;

10. доволен број на простории за преслекување (гардероби) кои се заклучуваат и се со мазни, непропустливи сидови и подови, кој ќе можат да се чистат и дезинфицираат;






Electrolux

11. доволен број на мијалници и високо хигиенски тоалети (промивни тоалети); вратите на тоалетите да не се отвараат директно кон работните простории; славините на мијалниците да не се пуштаат и сопираат со рака;



Electrolux

ПОДРШКА НА ХИГИЕНАТА НА ОПРЕМАТА И НА САНИТАРНО-ТОАЛЕТНИТЕ ЈАЗЛИ	ЗА ПОВЕЌЕ ИНФОРМАЦИИ ПОБАРАЈТЕ	КОНТРОЛА
<p>Да се обезбедат санитарно-тоалетни простории за персоналот Да се одржуваат во добра хигиенска состојба санитарно-тоалетните простории Да се обезбедат доволен број на мијалници за миење и дезинфекција на рацете Мијалниците да се одржуваат во добра исправност Да се обезбедат средства за миење, дезинфекција, крпи за еднократна употреба за бришење на рацете Тоалетите да се одржуваат во добра хигиенска состојба. Вратите на тоалетите да не се отвараат директно кон работните простории.</p> <p>Мониторинг програма за одржување на опремата за личната хигиена и санитарно-тоалетните јазли- кои?, што?, како? и кога?</p> <p>Секојдневно да се извршува визуелна проверка на чистотата и исправноста на опремата како и хигиенската состојба на санитарно-тоалетните јазли од страна на одговорниот, кои што се документира со чек-лист.</p>	<p>Карти “Работна средина “ План за зачестеното чистење и дезинфекција Чистење и дезинфекција</p> <p>Практикум за основните хигиенски барања при производството на безвредни храни во месната индустрија на АМБ</p>	  



Electrolux

Периодично, во согласност со сопствената мониторинг програма се земаат проби со тампони за микробиолошка контрола.

Извршување на корекции:



- отстранување на неисправната опрема,
- дополнително миење и дезинфекција
- реновирање на скршени или на расипани делови
- промена на дезинфецираност,
- промена на потрошениот материјал доколку е истиот потрошен

Документација

- Програма
- План
- Инструкции
- Чек-листа
- протоколи од испитаните микробиолошки контроли

4. ПРАВИЛНО ЕТИКЕТИРАЊЕ, БЕЗОПАСНО ЧУВАЊЕ И ИСКОРИСТУВАЊЕ НА ТОКСИЧНИТЕ СОЕДИНЕНИЈА

Цел: Спречување на паѓање на штетни и токсични состојки од средствата за чистење, дезинфекција од родентициди, инсектициди, маслата за подмачкување и различни адитиви во суровините и готовите производи.

ЕТИКЕТИРАЊЕ И БЕЗОПАСНО ЧУВАЊЕ НА ИСКОРИСТЕНИТЕ ТОКСИЧНИТЕ СОЕДИНЕНИЈА	За повеќе информации побарајте	Контрола
<p>Сите препарати за чистење, дезинфекција, родентициди, инсектициди, масла за подмачкување, различни адитиви и др. да се :</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилно етикетирани; - да се користат во согласност со инструкциите од производителите; - да бидат со сертификат од МЗ за користење на ХВП; - да се чуваат на тој начин да не се дозволи контаминирање на храната и површините кои се во контакт со нив; - да се чуваат одделно хемиските состојки од хранителни и нехранителни цели; - со токсични соединенија да работат само добро обучени работници; 	<p>Правилник за основните хигиенски барања при производство на безвредната храна во месната индустрија на АМБ</p> <p>Картата “ Хемиски производи, опасности и манипулации “</p> <p>Карта “ Борба со инсекти и глодари “</p>	<p></p> <p></p>



Electrolux

- при работа да се користат лични претпазни средства

Да се разработи сопствената мониторинг програма-кој?, што?, како?, кога?

Извршување на корекции:

- отстранување на неправилно етикетирани хемикалии или на не етикетирани хемикалии
- при користење на нови хемикалии-обука на персоналот
- актуализирање на инструкциите за користење и др.

Документација:

- програма
- инструкции за користење на хемикалиите
- список на искористени хемикалии
- сертификати од МЗ





Electrolux

5. ЗАЧУВУВАЊЕ НА ХРАНАТА ОД СТРАНИ МАТЕРИИ

Цел Да се зачува храната и нејзините контактни површини, материјалите за нејзиното паковање, од загадување со страни материји-препарати за миење, дезинфициенси, материји за подмачкување, кондез како и од физички и микробиолошки загадувања.

Наредба № 7 на МЗ И МЗШВ

Чл.3. Подготовката, преработувањето, производството, припремањето, пакетирањето, чувањето, транспортот, понудата за продажба и сервирањето на храната се врши на таков начин за да не дојде до нејзино загадување.

Чл.11.(1)Канализацијата на објектот се вклучува во централниот канализационен систем на населеното место со капацитетни можности, кои одговараат на производствените потреби, проектирана и направена по начин, кои што нема да дозволи ризик за загадување на храната.

Чл.12.(3) Осветлувачките тела и надворешните делови на електричната инсталација се опремуваат со заштитни сретства за зачувување на храната од паѓање на страни тела во случај на нивно расипување.

Чл.13.(1) Во објектите се обезбедува природна и вештачка вентилација за одведување на загадениот воздух и недозволување на презагревање, запрашување и кондензација на водените пари.

(2) Механичката вентилација за промена на воздухот се изведува на таков начин кои што нема да дозволи враќање на загадениот воздух во просторијата

(3) Отворите на вентилационата инсталација се снабдуваат со заштитни мрежи, филтри, решетки или друга слична опрема, изработена од материјали, отпорни на корозија. Оваа опрема мора лесно да се демонтира за чистење и за промена.

(4) Згуснатиот воздух, кои се употребува во процесот на производство, треба да е без присуство на страни (други) гасови, масла, честици, вода, прашина и микроорганизми.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл.4.(1) Претпријатијата треба да имаат:

г) вентилација за одведување на испарените гасови, за да се одбегне кондензацијата:

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл. 3.(1) Претпријатијата, кои што произведуваат месни производи и други производи од животинско потекло, треба да располагаат со:





Electrolux

2. простории за обработка, преработка и подготовка на суровините и простории за производство на производи од месо, треба да бидат снабдени со:

д) доволно добра вентилација и проветрување, за да се одбегне кондензацијата по ѕидовите, таваните или материјалите за покривање.



ЗАЧУВУВАЊЕ НА ХРАНАТА ОД СТРАНИТЕ МАТЕРИИ	За повеќе информации побарајте	Контрола
<p>Да не се дозволува собирање на прашина во просториите, на тој начин што на прозорите се поставуваат заштитни мрежи и вратите се затвараат целосно.</p> <p>Да се обезбеди соодветна вентилација во просториите, со која ќе се спречи загадувањето со прашина, образување на конденз и плесни.</p> <p>Осветлувачките тела да се снабдени со заштитни средства за зачувување на храната од паѓање на страни тела при нивно расипување..</p> <p>Да се изготви список на сите хемиски соединенија, искористени во претпријатието. И кои се чуваат на безбедно место.</p> <p>Строго да се почитуваат инструкциите за лична хигиена.</p> <p>Строго да се почитуваат инструкциите за чистење, миење и дезинфекција.</p> <p>Средствата за миење и дезинфекцијата да се складираат само на определени места за таа цел, одделни простории или на безопасно место за чување.</p> <p>Материјалите за чистење и одржување да се чуваат во посебна просторија или шкаф</p> <p>Родентицидите, инсектицидите,</p>	<p>Погледни ја картата “ Работна средина “</p>	 



Electrolux

<p>дезифициенсите и сите други потенцијални токсични материи да се чуваат во простории кои ќе се заклучуваат или пак во шкавчиња, и да се користат на тој начин да се одбегне ризикот од загадување на производите.</p> <p>Да се обучи персоналот кој што ќе биде задолжен за одржување на опремата, просториите, инсталациите во претпријатието.</p> <p>Да се изработи план за извршување на годишен ремонт и тековно одржување</p> <p>Да се подготват инструкции за работењето на лицата за техничко одржување во просториите.</p>		
--	--	--



Electrolux

6. СПРЕЧУВАЊЕ НА ВКРСТЕНОТО ЗАГАДУВАЊЕ

Цел : Да се спречи загадувањето на готовите производи, со одбегнување на вкрстување на одделните патишта на суровините, персоналот, отпадоците, материјалите за пакување и готовиот производ.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл. 8. (2) Објектите се проектираат, изградуваат и уредуваат на начин кој обезбедува:

1. одделување на првичната обработка на суровините и полупроизводите од нивната понатамошна обработка;
2. проследување на технолошкиот процес за спречување на взаемното штетно влијание помеѓу суровините, готовите производи и отпадоците за време на извршување на одделни операции, меѓу готовиот производ и нечистиот инвентар или садовите и помеѓу чистите и нечистите садови и прибори;
3. работна просторија, која ќе овозможува извршување на сите работни дејности, согласно со хигиенските барања;

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 5.(1) Кланиците треба да располагаат со:

8.јасно одделен чист од нечист дел, се со цел да се спречи загадувањето на месото.

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл.3.(1)Претпријатијата, кој произведуваат производи од месо и други производи од животинско потекло, треба да располагаат со:




1. работни простори со размери, кои ќе обезбедуваат добри хигиенски услови за работење и распоред на опремата која што нема да дозволи загадување на суровините и производите.

Чл.17.(1)Суровините, додатоките во производите од месо и садовите, во кои се складираат, не треба да влагаат во директен контакт со подот и се обработуваат во услови, кој ќе ги спречи од загадување.

(2) не се дозволува контакт помеѓу суровините и финалните производи.



Electrolux

СПРЕЧУВАЊЕ НА ВКРСТЕНО ЗАГАДУВАЊЕ	За повеќе информации побарајте	КОНТРОЛА
<p>Да се одделат чистите од нечистите сектори и да се маркираат операциите со различен степен на загадување:</p> <ul style="list-style-type: none">- со претходно планирање и распределување на работните простории- со специфична распределба на работните места со цел да се спречи вкрстено загадување на суровините и готовите производи. <p>Причинители на загадувањето на месните производи се:</p> <ul style="list-style-type: none">- физички;- хемиски;- микробиолошки. <p>За да одбегне вкрстеното загадување и заразување неопходно е:</p> <ul style="list-style-type: none">- да се одржува добрата лична хигиена на персоналот;- да се извршува правилно и ефективно чистење, миење и дезинфекција;- да не се применува од нечиста во чиста зона;- да се чуваат одделно потенцијалните загадувачи од готовите производи (храна, хемикалии и др.);	<p>Карта “ Работни простории “ Карта “ Чистење, миење и дезинфекција “ Карта “ Хигиена на персоналот “</p>	  



Electrolux

Документација: Општ технолошки план за претпријатието со означени технолошки насоки. Технолошки и хигиенски инструкции		
---	--	--

7. ОТСТРАНУВАЊЕ НА ОТПАДОЦИТЕ

Цел: Да не се дозволи отпадоците и садовите за отпадоци да бидат причинители на индиректна зараза.



Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл. 14. (1) Тврдите отпадоци се собираат во садови кои се непропустливи за вода и кои се затвараат со капацы, изработени од материјали и конструкција, кои ќе овозможуваат ефикасно миење и дезинфекција.

(2) Дозволено е собирање на отпадоците во полимерни кеси за еднократна употреба, специјално наменети за таа цел, поставени во садови кои добро ќе се затвараат или на садови кои што ќе се затвараат на ножен механизам

(3) Садовите за отпадоци се чуваат надвор од објектот или во објект кои што е специјално наменет за таа употреба, изолиран од останатите простории, добро осветлени, достапни за штетници, погодни за ефикасно миење, дезинфекција и одвод за отпадните води.

(4) Садовите за отпадоци се одржуваат чисти и во добра состојба.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 4. (1) Претпријатијата треба да имаат:

8. специјални, за вода непропустливи и отпорни на корозија, контејнери за чување на месото кое не е наменето за човечка консумација, или заклучено во просторија, доколку треба да се чуваат големи количини на месо или ако месото не се отстранува или уништува на крајот од секоја фаза на работата; кога месото се отстранува преку систем на цевки, истиот се конструира и инсталира на тој начин да се одбегне секаков ризик од загадување на свежото месо.

Чл. 5.(1) Кланиците треба да располагаат со:

3. доволно широки одделни простории за

г) складирање на кожи, рогови, копита, свински влакна, ако тие директно не се отстрануват од кланицата истиот ден кога се колат животните; субпроизводите до нивното отстранување од кланицата се чуваат во херметички затворени садови;

Чл. 8 (1) Претпријатијата треба да имаат:

1. простории за добивање и обработка на месо кои се снабдени со:

7. специјални контејнери со капацы, отпорни на вода и на корозија наменети за чување на месото, кое не е наменето за човечка употреба; месото да се отстранува или уништува на крајот од секоја фаза на работата;



Наредба № 17 на МЗШВ

Чл. 3. (1) Претпријатијата кои произведуваат производи од месо и други производи од животинско потекло, треба да располагаат со:

б. специјални контејнери, отпорни на вода и корозија кои се наменети за чување на суровини или производи, кои не се наменети за човечка употреба;

(2) Контејнерите спомнати во ал.1. т.б треба да се снабдени со капаи и катанци. Кога се складира големо количество на производи или кога суровините или производите не се отстрануваат или уништуваат на крајот од секоја етапа од работата, се обезбедува просторија која ќе се заклучува. Кога отстранувањето на суровините или производите се врши преку систем на цевки, истиот треба да се конструира и инсталира по начин, кои ќе ги зачува суровините или производите од загадување, кои се наменети за човечка конзумација.

ОТСТРАНУВАЊЕ НА ОТПАДОЦИТЕ	ЗА ПОВЕКЕ ИНФОРМАЦИИ ПОБАРАЈТЕ	КОНТРОЛА
---------------------------------------	---	-----------------



Electrolux

ОТПАДОЦИ И САДОВИ

Контејнерите за отпадоци да се чуваат на места опраделени за таа цел.

Садовите за отпадоци, кои се наоѓаат во работните простории да се одржуваат чисти и затворени.

Садовите за коски да се чистат и дезинфецираат по секое исфрлање. Тие се држат затворени и се складираат во определена ладна просторија.

Отпадоците од работните маси да се отстрануваат во определени за таа цел садови, кои што мораат да бидат со капак.

Документација- се води дневник за периодично исфрлање на отпадоците.

Карта Отстранување на отпадоците и садовите за отпадни материјали

Види ги прилозите



8. КОНТРОЛА НА ДОСТАВУВАЧИТЕ

www.electrolux.mk www.elektroluks.mk electrolux@t-home.mk

+389 (0)47 203 900 +389 (0) 2 329 8 130 Macedonia



ЦЕЛ: Да се ограничи загадувањето од доставувачите на сировини, помошните материјали, адитивите, и др. во претпријатието.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл.36. Во објектите се прима, складира и понудува само храна, произведена во претпријатијата кои се регистрирани по Законот за храна.

Чл.37.(1) Влезната контрола на храната и материјалите за паковање како и пропратната документација се врши од овластено лице од персоналот пред примањето на истите во објектот.

(2) лицата од ал. 1. водат дневник за влезната контрола на примената храна и материјалите за паковање со следните информации: име на производителот, дата на приемот (а за храна која брзо се расипува и часот на примање), бројот на партикула, примената количина, видот на транспортното сретство, видот на пропратната документација за соодветниот продукт.

Чл.38. Во објектите се чува информацијата за производителот на купената неопакована храна, како и за производите од животинско потекло, како и ветеринарномедицинскиот број на претпријатието - производител и/или бројот на ветеринарномедицинскиот сертификат (сведителство).

Чл.39.(1) Во објектите се прима само храна со зачувана опаковка, етикетирани и маркирани.

(2). Во објектите не се прима сомнителна храна или храна со сомнителни или видливи знаци на расипување, како и храна со поминат рок на минимално траење.

(3) Храна, за која има сомневање за рокот на траење, се примаат во објектот само по извршената хигиенска експертиза и издавање на решение за реализација на истата од страна на органите на државната ветеринарно - санитарна контрола или од државната ветеринарно - санитарна контрола.

(4) Количеството и видот на примената храна одговараат на капацитетните можности на објектот за обезбедување на нивно правилно чување и продажба при што мора да се запазат условите и рокот на чување дадени од страна на производителот

Чл.40 (1) Не се дозволува пуштање во производство, чување, и продажба на храна која е видливо расипана или со видливи промени во квалитетот како и храна со оштетени опаковки.





(2) Храна со поминат рок на минимална трајност можат да влезат во производство или да се продаваат само по добивање на писмено решение од органите на државната санитарна контрола или државната ветеринарно - санитарна контрола, односно годноста за човечката употреба да биде со точно пропишани услови за нејзина употреба.

(3) Партиите на храна од ал.2 се чуваат во складови и се понудуваат во трговска сала одвоено од другите храни, кога задолжително се поставува информација односно продолжување на рокот на траење.

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл. 26. Месото, кое се користи за производство на производи од месо треба да:

1. е добиено од претпријатие, за кое е издадено ветеринарно - санитарно решение за дејноста.
2. се транспортира при хигиенски услови;
3. се чува во претпријатието за производство од месо од моментот на пристигнувањето до моментот на неговото користење согласно со барањата за соодветниот вид на месо.

КОНТРОЛА НА ДОСТАВУВАЧИТЕ	ЗА ПОВЕЌЕ ИНФОРМАЦИИ ПОБАРАЈТЕ	КОНТРОЛА
<p>Месни суровини : При прием да се проверат:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистотата (хигиената) на транспортното средство, состојбата на доставувачот, поделба на месните суровини; - температурата во длабочина на масните суровини, температурата на превозното средство. <p>При примање да се проверат:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документите за доставувањето на 	<p>Карта “ примање на месо и субпроизводи “ Карта за ДПП Операција “ Растоварување “</p>	<div style="text-align: center;">   </div>



Electrolux

месните суровини (ветеринарно-медицинско сведетелство и експертен лист);

- состојбата на месните суровини, надворешен изглед, боја, мирис, рокот на важност за негова преработка. Во случај на непрегледност да се одбележи (запише) врз документот за доставување и/или да се откаже примањето на месните суровини.

Помошните материјали, мирудии, адитиви, опаковки:

При примање да се проверат:

- етикетите, спецификациите и сертификатите за безбедност, издадени од компететните органи-МЗ и МЗШВ

Фирмите доставувачи треба да бидат прецизни при овие дејности. Треба да имаат добро воведена производствена и хигиенска практика. Сопствена мониторинг програма- кој?; што?; како?; кога?;

Извршување на корекции - откажување на доставената роба, промена и проверка на истата на лице место

Документација:

- програма
- инструкција
- сертификати за квалитетот и безвредноста од МЗШВ и МЗ (ДВСК)

Види ги прилозите



Electrolux

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- дневник за суровини кои влагаат- дневник за помошните материјали- чек - листа за контрола на доставената роба | | |
|---|--|--|



Electrolux

9. ЧУВАЊЕ И ТРАНСПОРТ

Цел : Да не се дозволи развој на микроорганизмите во производите во условите на нивно чување. Производите да се чуваат на соодветна температура која нема да предизвика нивно расипување, размножување на патогени микроорганизми и образување на такви токсини кои предизвикаат ризик за здравјето на потрошувачите.

Да се спречи можноста за размножување на постоечките микроорганизми до недозволено ниво кое што е штетно за здравјето на потрошувачот за време на складирањето во ладилникот, трговското понудување или транспортот на месото и производите од месо.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл. 41. Во складовите да се обезбедат температурни услови и соодветна влажност која ќе биде во зависност од видот на храната, како и заштита од директната сончева светлина и прилив на нечист воздух.

Чл.42.Просториите, опремата за ладење и греење во кои се чува и обработува храната, се одржуваат чисти и во добра состојба.

Чл.43. Не се дозволува чување на опремата и на храната, надвор од просториите за складирање.

Чл.44.(1) Во магацините храната се сортира по групи и партии наредена на рафтови, сталажи, скари и др. на начин кој што нема да дозволи нејзино загадување, при температурни услови и рокови, соодветни на барањата на производителот.

(2) Готовите јадења за конзумација се складираат одделно од суровините, полупроизводите и материјалите за опаковка на температурни услови, соодветни на барањата на производителот.

(3) Храната која брзо се расипува се складира во простории со пониска температура.

(4) Опакованата замрзната храна од различни групи може да се чуваат заедно, доколку условите ќе овозможат да се направи преграда помеѓу нив.

Чл.45. Не се дозволува повторно замрзнување и чување на веќе еднаш одмрзнатата храна.

Чл. 46.(1) Во складовите за храна не е дозволено чување на непрехрамбени производи, како и вршење на друг вид на дејности, кои не се поврзани со чувањето на храната.



(2) Само во објекти, кои немаат одделни складови, дозволено е непрехрамбените производи да се чуваат со храната, за која не се бараат ладни услови на чување, а непрехрамбените производи се опаковани и е обезбеден посебен дел за чување на истата во самиот објект.

Чл. 47(1) Материјалите за опакување се чуваат одделно во посебни услови, кои нема да дозволат нивно загадување или оштетување.

(2) Транспортните опаковки се чуваат во одделна просторија или на специјално определено место за таа цел.

Чл.57.(1) За транспортирање на храната се користат чисти превозни сретства и/или специјални садови или контејнери, кои се одржуваат во добар изглед и кога е неопходно да се со конструкција која ќе дозволува ефикасно чистење и дезинфекција.

(2) Не се дозволува да опремата од ал.1 се користи за превоз на друго, освен за храна при што може да дојде до загадување на истата.

Чл.58.Храната во течна состојба се транспортира во садови, контејнери, танкери или цистерни, кои се специјално наменети за таа цел. Истите се маркираат, дека се наменети за транспорт на храната или имаат натпис: само храна. Маркирањето на македонски јазик треба да е ставено на видно место.

Чл.59.(1) Кога превозните сретства, садовите и контејнерите се користат за заедничко транспортирање на храната и на нехранителните производи или на различни видови на храна, мораат да се обезбедат услови за ефикасно меѓусебно разделување и недозволување на меѓусебен контакт и ризикот од нивно загадување.

(2) По секое користење на превозното сретство, садовите и контејнерите за транспорт на нехранителните производи или на различните групи на храна, истите мораат ефективно да се исчистат за да се спречи ризикот од загадување на храната.

Чл. 60.(1) Во превозните сретства храната се поставува во контејнерите, садовите на тој начин кој ќе го намали ризикот од загадувањето на храната.

(2) Не е дозволено поставување на неопакувана храна директно на подот на транспортното сретство, со исклучок на свежите плодови и зеленчукот.

Чл.61.(1) Храната, која треба да се транспортира на определена температура, ќе се транспортира исклучиво со транспортни сретства кои се опремни да ја одржуваат соодветната температура.

(2) превозните сретства од ал.1. мора да се обезбедат со инструмент за читање на бараната температура

Чл. 62.Не се дозволува заедничко транспортирање на:

1. храната со опасни хемиски соединенија, препарати и производи;
2. храна која е погодна за козумација и храна со видливи знаци на расипување, со загадена или запрљана опаковка;
3. храна и живи животни;



4. свежо месо и месни полупроизводи со производи од месо кои се готови за директна конзумација;
5. риба и рибни производи со друга храна.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 71.(1) Веднаш по извршениот кланичен преглед на свежото месо и внатрешните органи се ладат и чуваат на постојана внатрешна температура на труповите, не повисока од 7°C и на внатрешните органи не повисока од 3°C.

(2) Свежото месо назначено за смрзнување се испраќа директно во просториите по ал 3.

(3) Свежото месо се замрзнува во простории кои се специјално опремени за таа намена или во сала за транжирање, или во ладилници кои се наоѓаат во самото претпријатие и одговараат на барањето на оваа Наредба.

(4) Труповите, половинките и четвртинките од труповите и внатрешните органи со исклучок на црниот дроб, се замрзнуваат веднаш по колењето или веднаш по зреењето на месото, кога тоа е неопходно, поради здравствени причини.

(5) Труповите, половинките или четвртинките од труповите, кои се одредени за замрзнување, се замрзнуваат веднаш по применувањето на шоковото ладење.

(6) Расеченото месо се замрзнува веднаш по расекувањето.

(7) Замрзнатото месо треба да постигне внатрешна температура од - 12°C или пониска. По замрзнувањето месото не може да се чува на повисоки температури.

(8) Свежото месо, кое го поминало процесот на замрзнување, треба да е обележано со месецот и годината кога било замрзнато

Чл. 72.(1) Не се дозволува свежото месо да се складира во ладилници по Чл.7 заедно со другите производи, кои можат да влијаат врз квалитетот и на месото или можат да го заразат. Исклучок се прави кога месото е пакетирано и се складира одвоено.

(2) Пакетираното месо се складира во одделни простории од непакетираното свежо месо.

Чл.73. Температурата во просториите за чување на месото се чита со термометар.

Чл.74. Свежото месо се превезува во херметички затворени транспортни сретства, во кои се обезбедени неопходните услови за неговото чување.

Чл. 75.(1) Сретствата за транспорт на свежото месо мора да одговараат на следните барања:



1. Внатрешната површина и деловите кои влагаат во контакт со месото, мора да се мазни, лесни за чистење и дезинфекција и се од материјал кој е отпорен на корозија и не ги менува органолептичките својства на месото и не го прави штетно за човечка употреба;
2. Да бидат непропустливи за вода и да се обезбедени со мрежи против штетници и прашина;
3. Да се снабдени со нер'ѓосувачки куки за закачување на месото на висина која нема да дозволи тоа да се допира до подот при транспортот на труповите, половинките или четвртинките како и на опакованото расечено месо.

(2) Барањата по ал. 1 т. 3 не се однесуваат при транспорт на замрзнато месо, кое е пакетирано на хигиенски начин.

(3) Куките за закачување на месото по ал.1 т. 3 не се обавезни при воздушен транспорт, во услови кога е обезбедена опрема која е отпорна на корозија и која обезбедува услови на хигиенско товарење, чување и растоварување на месото.

Чл.76.(1) Сретствата за транспорт на месото не можат да се користат за превоз на живи животни или други производи, кои што можат да го заразат месото.

(2) месото може да се транспортира заедно со други производи истовремено и во едно исто транспортно сретство , само доколку се превземени соодветните претпазни мерки.

(3) Запакованото месо се транспортира со посебно транспортно сретство од незапакованото.Ова не важи кога сретството за транспорт е обезбедено со преграда, која го двои назапакованото од запакованото месо.

(4) Месото не може да се транспортира заедно со желудници освен во случаи кога се тие исчистени и попарени, како и заедно со глави и нозе, освен во случаи кога се тие одрани или попарени и ошурени.

(5) Не се дозволува транспортирање на свежо месо во не исчистени и недезинфецирани транспортни сретства или контејнери.

Чл.77(1) Труповите, половинките, или четвртинките од нив, со исклучик на опакованото замрзнато месо се транспортираат во висечка (вертикална) положба. Барањата не важат при користење на воздушен транспорт.

(2)Расеченото месо и внатрешните органи кои не се запаковани или не се сместени во контејнери кои се отпорни на корозија, се транспортираат во висечка положба или на рафтови.

(3) Внатрешностите се транспортираат во здрави опаковки кои се отпорни на вода и непропустливи за маснотии, кои што можат повторно да се користат по извршеното чистање и дезинфекција.

Чл.78. Пред товарењето државниот ветеринарен доктор проверува дали се почитуваат хигиенските барања кон транспортните сретства, како и условите при товарењето.

Чл.79(1)За време на транспортот на труповите, половинките или четвртинките од нив, пратката мора да биде придружувана со:



1. Ветеринарномедицинско сведителство или ветеринарен сертификат, кој е издаден од државен ветеринарен доктор во моментот на товарењето;
2. Трговски документ, составен од претпријатието кој што ја испраќа пратката, а мора да ги содржи податоците од Член 55, а доколку месото е замрзнато - месецот и годината на замрзнувањето.

(2) Документот од ал.1, т.2 се чува од приемот на пратката и се приложува доколку истиот се побара од страна на органите на ДВСК

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл.52(1) Производите од месо се чуваат во просториите по чл. 14, т. 1.

(2) производите од месо, кои што не можат да се чуваат на собна температура, се чуваат во регистрирани ладилници.

(3) Производите од месо, кои што можат да се чуваат на собна температура, се чуваат во регистрирани складови со солидна конструкција, лесни за чистење и дезинфекција.

(4) Барањата по ал.2 и 3 не се применуваат за претпријатијата, кои немаат индустриска структура и капацитет на производство.

Чл.53(1) Транспортирањето на производите од месо се врши на тој начин да производите се заштитат од штетното влијание или загадување во зависност од условите на транспортот како и од видот на транспортното сретство.

(2) За време на транспортот температурата на производите мора да се одржува константна.

Чл.54(1) За време на транспортот производите од месо мора да се придружувани со следната пропратна документација:

1. Трговски документ, кој го содржи ветеринарниот регистарски број на претпријатието, во кое се произведени производите од месо или кодовиот број на производот;
2. Ветеринарномедицинско сведителство(ветеринарен сертификат) по образец, кој е утврден од генералниот директор на националната ветеринарна служба (НВМС)

(2) Документот по ал.1. , т.1 се чуваат од времето на примање на пратката, најмалку една година и се приложува кога истиот ќе биде побаран од страна на државната санитарна ветеринарна контрола (ДВСК)



Electrolux

ПРОСТОРИИ ЗА ЛАДЕЊЕ	ТЕМПЕРАТУРА НА ЛАДИЛНИКОТ	ВЛАЖНОСТ ВО ПРОЦЕНТИ	МАКСИМАЛЕН РОК НА ЧУВАЊЕ
А. МЕСО I. ОЛАДЕНО 1. Оладени кланични трупови, половинки, четвртинки: крупни преживари	Од 0 до + 2°C	80-85	До 14 дена (темп.во длабочина 0; +4°C, 6-10 см)
2. Свинско месо, половинки	Од 0 до + 2°C	80-85	До 10 дена (темп.во длабочина 0; +4°C, 6-10 см)
3. Месо од ситни преживари- цели трупови и половинки	Од 0 до +2°C	80-85	Овчо, козјо, шилеже и месо од јариња-до 14 дена, Јагнешко и јарешко- до 5 дена
II. ЗАМРЗНАТО 1. Замрзнати кланични трупови, половинки, четвртинки: крупни преживари	Под минус 12 °C Под минус 18 °C	90 до 95	До 8 месеца До 12 месеца (темп. во длабочина минус 10 °C, 6- 10см)
2. Свинско месо на половинки	Минус 12 °C	90-95 90-96	До 3 месеца (со кожа-до4 месеца) (темп. во длабочина минус 10




Electrolux

	Минус 18 °С		°С, 6-10 см)
3. Месо од ситни преживари-цели трупови и половинки	Минус 12 °С Минус 18 °С	90-95 90-95	Овчо, козјо, шилеже и месо од кози до-8 месеца. Јагнешко и јарешко-до 4 месеца. Овчо, козјо, шилеже и месо од кози-до 12 месеца. Јагнешко и јарешко-до 6 месеца.
Б.РАСЕЧЕНО МЕСО Оладени; крупни преживари, Свинско; ситни преживари-Оладено и замрзнато расечено месо-согласно на ТС на фирмите			
В.ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ТС на фирмите			



Electrolux

ЧУВАЊЕ И ТРАНСПОРТ	За повеќе информации побарајте	Контрола
<p>Да се обезбеди добро движење на производите, следејќи го правилото “ПРВО ВЛАГА- ПРВО ИЗЛАГА”На пример, последните доставени производи се подредуваат зад веќе складираните производи, на тој начин да бидат видливи етикетите.</p> <p>Работниот процес да се организира според продажбата и потребата.</p> <p>Да се обезбеди зреење на месото во простории, во кои манипулацијата ќе биде сведена на минимум.</p> <p>Обемот и честото доставување да бидат во согласност на дејноста и капацитетот на претпријатието каде производите ќе се чуваат.</p> <p>При примање и пред користење да се контролираат крајните рокови на условите за чување на опакованите производи:</p> <ul style="list-style-type: none">- да се чуваат на бараната температура, која е соодветна за производот.- да се отстрануваат производите со поминат рок на употреба.- да не се понудуваат производи, со поминат рок на употреба- да се зачува етикетата со датата и потеклото на производите по	<p>Карта: “Чување на температура над нула”. “Чување на температура под нула”</p>	



Electrolux

распаковањето, до продажбата.

Да се распакова само неопходното потребно количество, а останатото да се складира при соодветна температура.

Ладилниците мора да се оджуваат во добра функционална сосостојба:

- Да се контролира состојбата на соединенијата, ледот, температурата, влажноста.
- Да се контролира одржувањето и регулирањето на системот за ладење.

Одржување на системот за ладење за време на транспортот, чување и трговската понуда на производитите:

-Да се одбегнува секое чување на производитите на собна температура: производитите мора да се внесуваат во ладилниците што побрзо по примањето или по обескостувањето, сортирањето и расекувањето.

Транспортот се врши во специјални транспортни сретства, согласно со нормативните документи.

Транспортните сретства треба:

- да имаат вградено систем за ладење
- да бидат конструирани и опремени, на тој начин да ги заштитуваат производитите од загадување
- да се одржува техничката исправност на системот за ладење и на самите

Карта “Операции - Транспорт на производитите”

Карти “Суровини - Транспорт и чување на колбаси и посолени производи од месо. Транспорт и чување на замрзнати производи од месо. Транспорт и чување на





10. БОРБА СО ШТЕТОЧНИТЕ

Цел: Не се дозволува присуство на штетници (глодари, инсекти, птици, кучиња и др) во просториите од претпријатието, кои ќе ги загадуваат и заразуваат суровините, готовите производи и околната средина.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл. 8.(1) Објектите да се одржуваат чисти и во добра состојба.

(2) Објектите се проектираат, изградуваат и уредуваат на тој начин кој што ќе обезбеди:

10. заштита од штеточините, како и од другите загадувачи од околната средина.

Чл.34(1) Во објектите се врши постојана контрола за присуството на штеточините, а при нивна појава се превземаат итни мерки за нивно уништување

(2) Уништувањето на штеточините по ал.1 го врши специјална служба , која во исто време внимава да не дојде до загадување на храната.

(3) Уништувањето на штеточините по ал. 2.се врши со хемиски сретства, а истите можат да се чуваат во објектите под услов тие да се запаковани и етикетирани и се складираат во просторија што се заклучува или во шкаф.

Чл.35(2) Во објектите не се дозволува присуство и одгледување на животни.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 8. (1) Претпријатијата треба да имаат:

4. соодветна опрема за заштита од штеточините;



Наредба № 17 на МЗ

Чл.3(1) претпријатијата кои произведуваат производи од месо и други производи од животинско потекло, мора да располагаат со:

4. соодветна опрема за заштита од глодари, инсекти, прашина и други штеточини.

Сопствена мониторинг програма- кој?, што?, кога?, како?

Извршување на корекција:

- чистење, миење, дезинфекција
- промена на родентициди и инсектициди
- консултација со фирмата која ги предлага сретствата за дератизација и дезинфекција
- дополнителни инструкции и др.

Документација:

- Програма за борба со штеточините
 - Договор со лиценцираната фирма за борба против штеточините
 - План за дератизација со одбележани постојани точки за поставување на отровните мамки
 - Дневник за дератизација
 - Дневник за дезинсекција
 - Список за искористените препарати за дератизација и дезинсекција
 - Инструкција за работа и упатство за безопасност
 - Чек- листа за отчитување на резултатите од извршената дератизација и дезинсекција
- Погледни: Прилозите и Картата “Работна средина - Борба со инсекти и глодари ”

10. 1. НАЧИН НА БОРБА ПРОТИВ ГЛОДАРИ

Искористените мамки треба да се соодветни за утврдените видови на гризачи.

Мамките се во различна форма: зрнеста со лушпа (жито, овес, ориз), импрегрирани трици, парафински блокчиња или стапчиња или лој со или без зрна и храна со многу состојки. Мамките се поставуваат на определени места за таа цел.

Се користат и ултразвучни апарати, кои ги бркаат глодарите до 400 кв. м. ,а кои не се штетни за луѓето.

10. 2. НАЧИН НА БОРБА ПРОТИВ ИНСЕКТИТЕ

СРЕТСТВА	ПРИЛОЗИ	КАРАКТЕРИСТИКИ
Летачки Инсектицидна решетка	Во секоја просторија Да се постават високо, надвор од зоната на силно осветлување	Флуоресцентна цевка, која ги привлекува инсектите, кои умираат со електрогорење
Електрични распрскувачи	На места, каде нема производи за конзумација(нај-многу мазни и силна светлина)	Вклучување во електрична мрежа.Распрскување на инсектицидот преку системот за затоплување.
Инсектицидни касети	Да се закачат надвор од работното место. Да се променуваат редовно	Инсектицидното сретство се распространува со бавна и



Electrolux

<p>Боја помешана со инсектицидно сретство</p> <p>Инсекти што лазат</p> <p>Мамки против лебарки и мравки</p> <p>Противинсектен лак</p> <p>Аерозоли: против сите видови на лебарки</p>	<p>Преку чиста и рамна површина. Постојат производи со превентивна (боја) и со активна цел (лак за премачкување)</p> <p>Се поставуваат пред или после инвазијата, а се поставуваат на местата каде што инсектите лазат, во складовите, просториите за отпадоци и др.</p> <p>Делува моментално, а се наноси со прскање или со мачкање со помош на четка на претходно добро исчистена површина обично на крајот од работниот ден и се остава да се исуши</p> <p>Делува моментално, а начинот на употреба е со прскање или со употреба на отровен гас. Се повторува по 3 недели за да се уништат новостворените или неуништените инсекти при првото третирање. Се изведува на крајот од работниот ден во отсуство на персоналот, а во просторијата</p>	<p>рамномерна дифузија при температура соодветна на надворешната околина.</p> <p>Специјални лакови, кои предизвикуваат смрт на инсектите преку парализа.</p> <p>Инсектицид, комбиниран со мирислива супстанца (есенција од портокал, сексуални хормони специфични за некои инсекти)</p> <p>Специјални лакови што предизвикуваат смрт на инсектите преку парализа</p> <p>Гасот навлага во најситните пукнатини, на оние места каде што инсектите можат</p>
---	---	---



Electrolux

<p>Инсектицидни пудри</p>	<p>не смее да има хранителни производи. Следниот ден пред да се започне со работа просторијата добро се проветрува.</p> <p>Локална пракса</p>	<p>да навлезат и скријат.</p> <p>Аерозолните честички остануваат суспендирани во воздухот.</p> <p>Се користи и запушување на просторијата со отровни гасово(честиците од препаратот се потешки и паѓаат на површината од подот.</p> <p>Се користат исклучиво против мравки.за другите инсекти се користат- по ефикасни сретства.</p>
---------------------------	---	--

Сопственикот или раководителот на претпријатието, назначува лице , кое е одговорно за вршењето на дезинсекцијата и дератизацијата.

11. КОНТРОЛА НА ВОДАТА ЗА ПИЕЊЕ И ЛЕДОТ

Цел: Спречување на можноста од второстепено загадување на производите од месо со микроорганизми, од искористената вода во процесот на производство.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл 9. (1) Објектите мора да бидат обезбедени со неопходно количество на проточна топла и студена вода, која одговара на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).

(2) Во случаи кога водоснабдувањето во населени места е со режим или во случаи кога постои недостаток во водоснабдувањето во привремените објекти, мора да се обезбеди доволна количина на резервна вода.

(3) Не се дозволува повторно користење на употребената резервна вода

(4) Водената пара и ледот кои што влагаат во контакт со храната, мора да се произведуваат од вода која одговара на барањата по ал. 1.

(5) Ледот се чува и употребува на тој начин да не дојде до негово загадување.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл.4(1) Претпријатијата треба да имаат:

11. вода за пиење под притисок, која одговара на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).



12. топла вода за пиење, која одговара на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл.8(1) При производство на производи од месо и на други производи од животинско потекло се користи вода за пиење која одговара на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).

(2) Искористувањето на вода која не е за пиење се дозволува само за производство на пареа, на противпожарна заштита и ладење на опремата за ладење, во услови дека е обезбедена посебна водоводна мрежа која е коплетно одвоена од мрежата на водата за пиење. Цевките за водата која не е за пиење треба јасно да бидат ограничени од цевките за водата која е за пиење.

КОНТРОЛА НА ВОДАТА ЗА ПИЕЊЕ	За повеќе информации побарајте	КОНТРОЛА
<p>Да се обезбеди доволно количество на проточна топла и студена вода, соодветна на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).</p> <p>Да не се дозволува задржување на водата во просториите на површините, кои влагаат во контакт со храната.</p>	<p>Види ја Картата “Работна средина- вода”</p>	



Electrolux

По миењето и дезинфекцијата, водата да се отстрани на соодветен начин
Ледот кој што се користи во производството да се произведува од вода, која одговара на барањата од Правилникот за хигиенска исправност за водата за пиење (Сл.лист на СФРЈ бр.33/87 и 13/91).

и да се чува на тој начин што нема да дојде до негово загадување

Сопственикот или раководителот на претпријатието врши постојан мониторинг на водата за пиење и на водата што се користи во тоалетите.

Мониторинг програма - кој?, што?, кога?, како?.

Извршување на корекција:

- регулирање на третирањето на водата
- стопирање на производството и повторно испитување
- проследување на изворот на загадувањето.

Документација:

- План за водоснабдувањето со означени

=водопроводни линии за топла и ладна

Види ги Прилозите





Electrolux

вода

=нумерирани водопроводни славини, мијалници и сифоните за собирање на маснотиите.

- План за постојан мониторинг, вклучувајќи ја и зачестеноста на земањето на проби и видовите на извршените проби. Планот за спроведување на мониторингот мора да е во согласност со органите на ДБСК
- Придружни писма за замањето на пробите, со протоколи од испитувањата од акредитираните лаборатории. Резултатите од испитувањата се чуваат две години.



12. ОБРАТНИ ВРСКИ И ПРОСЛЕДУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ

Цел: Да не се дозволи незгода на пазарот и постоење на опасност по здравјето на потрошувачите.

Наредба № 17 на МЗШВ

Чл. 65(1) Сопствениците на претпријатието се должни да:

3. Да ги повлечат од пазарот производите, кои што се произведени при еднакви технолошки процеси, а претставуваат ризик за здравјето на луѓето.

(2) Производите по ал. 1 т.3 треба да останат под контрола на органите на ДВСК се до нивно уништување или до искористувањето за различна намена но не за човечка употреба или допреработка по упатствата од органите на ДВСК.

ОБРАТНИ ВРСКИ И ПРОСЛЕДЕНОСТ	За повеќе информации побарајте	КОНТРОЛА
На секој готов производ мора јасно да биде означена етикетата за идентификација т.е. правилно да е етикетирана секоја партија. Да се води документација за секој		



Electrolux

реализиран производ

Таа документација да се чува во период не подолг од трајноста на производот и истиот треба да ја олеснува дејноста доколку дојде до повлекување на производот.

Да се формира кризна екипа и список на членовите како и на нивните заменици.

Да се чуваат поднесените жалби и поплаки од страна на потрошувачите.

Да се документираат превземените мерки при секој случај на рекламација на производите.

Да се известат контролните органи за настанатиот проблем.

Вратениот производ да се чува до конечниот увид од страна на контролните органи.

Да им се соопшти на сите муштерии за настанатиот проблем.

Мониторинг-кој?; што?; како?; кога?

Извршување на корекции:

- отстранување на неетикетирани производи,
- доколку производот е продаден, а воедно, постои ризик по здравјето на луѓето, истиот се





Electrolux

стопира (забранува) и повлекува од пазарот.

- јавно информирање на побарувачите

Документација:

- програма при кризна ситуација за превземените мерки, при повлекување на производот од пазарот и нивно проследување
- список на членовите на кризниот штаб
- дневник за излагање на готовите производи
- документација за идентификација на секој производ-правилно етикетирање, согласно со нормативните барања за содржината на етикетата
- дневник за поднесените жалби и рекламациите
- точно опишани постапки, превземани при кризни ситуации
- процедури при повлекување на производот
- процедури при уништување на вратените производи.

Погледни ги прилозите



www.electrolux.mk www.elektroluks.mk electrolux@t-home.mk
+389 (0)47 203 900 +389 (0) 2 329 8 130 Macedonia



Electrolux

13. ОБУКА

Цел: Персоналот мора да се здобие со знаење за да се запазат основните барања на добрата производствена и хигиенска пракса, односно лична хигиена, хигиена на работното место, работната средина и опремата, како и технолошки познавања за поедините должности карактеристични при производството на безопасна храна за човечка употреба.

Наредба № 7 на МЗ и МЗШВ

Чл.96.(1) Производителите и трговците со храна мора да го обезбедат складирањето на храната во објектите на тој начин, да органите на државната контрола можат во секое време да извршат контрола на храната.

5. документација и податоци за спроведената обука на вработените за основните прашања за хигиената на храната во сооднос со нивната професионалност, во која се запишани присутните претставници од персоналот, лекторите и темите по кои е спроведено предавањето.

Наредба № 7 на МЗШВ

Чл. 81.(1) Сопственикот на претпријатието, раководителот или неговиот претставник се должни да воведат програма за обука на персоналот односно за хигиенските норми на производството, во согласност на структурата на производството.

(2) Државниот ветеринарен доктор учествува во подготвувањето и спроведувањето на програмата по ал.1

Наредба № 17 на МЗШВ



Чл.58.(1) Сопственикот или раководителот на претпријатието мора да воведат програма за обука на персоналот односно хигиенските норми во производство, во согласност со структурата на производство.

(2) Програма за обука на персоналот не се спроведува, кога лицето доставило диплома за неопходната квалификација.

(3) Органите на ДВСК и ДСК учествуваат во подготвувањето и спроведувањето на програмата по ал.



Electrolux

ОБУКА	За повеќе информации побарајте	Контрола
<p>Да се разработи целосната програма за обука на персоналот:</p> <ul style="list-style-type: none">- да се формира квалификувана екипа од специјалисти;- да се разработи и утврди програмата по која ќе се учи- да се разработат должностите, карактеристични за секое работно место;- да се разработат инструкциите да се запазат правилата за здрави и безопасни услови на труд (ЗБУТ);- да се разработат инструкциите за работа, хигиената на работното место и др.;- цела година или периодично да се спроведуваат теоретски или практични вежби за обука- нововработениот персонал задолжително да посетува курс за обука по ДПХП;- да се определи одговорно лице за обука и квалификација на		 



Electrolux

персоналот

- да се врши тестирање или испити по секој спроведен курс на обука;
- да се документира со протокол секој спроведен курс;
- дневниците да се водат стриктно за почетните, секојдневните и периодични инструкции по ЗБУТ.

Мониторинг- кој?, што?, кога?, како?

Извршување на корекции:

- дополнителна обука
- повторна обука
- индивидуална обука

Документација:

- програма за обука на персоналот
- учебна програма за обука
- карактеристични должности
- протоколи за спроведување курсеви и обуки
- тестови и протоколи со резултатите од спроведената обука
- инструкции по ЗБУТ
- книги за инструкции

Погледни ги прилозите

II. ЕЛЕМЕНТИ НА КОНТРОЛА

СИМБОЛИ

Секои елемент за контрола, кои што е предложен во картите за добрите практики е илустриран со симбол, претставен во следната табела:

ЗНАЧЕЊЕ	СИМБОЛИ
КОНТРОЛА НА ЧИСТЕЊЕТО И ДЕЗИНФЕКЦИЈАТА	
КОНТРОЛА НА МИЕЊЕ НА РАЦЕ	
ОБУКА И ПРОФЕСИОНАЛНА СТРУЧНОСТ	
ОРГАНОЛЕПТИЧКА КОНТРОЛА	
КОНТРОЛА НА ТЕМПЕРАТУРИТЕ	



Electrolux

КОНТРОЛ НА ВРЕМЕТО







Electrolux

1. КОНТРОЛА НА ЧИСТЕЊЕТО И ДЕЗИНФЕКЦИЈАТА

Контролата на чистењето и дезинфекцијата се обезбедува преку приложување на следните елементи:

Одредување на одговорно лице кое ќе биде надлежно за спроведувањето на чистењето и дезинфекцијата _____

Одговорното лице ќе се грижи за целосното исполнување на чистењето и дезинфекцијата, состојбата и количината на сретствата. Тој ја контролира чистотата на инвентарот пред да започне работата. Го обавестува раководителот на претпријатието за секој настанат проблем.

На соодветно место се поставуваат инструкциите во кои се објаснуваат:

- фазите на чистење и дезинфекција
- начинот на употреба на препаратите (температура, механичко делување, време на делување);
- видот на површините за чистење и дезинфекција;
- зачестеноста на спроведувањето.

Вршење на визуелна контрола на исчистените и дезинфицираните површини: дали постапката е коректно изведена, дали има неисчистени површини и др.

Одговорен; раководител на претпријатието или друго назначено лице.

Зачестеност: секојдневно

- Следни дејности (активности)

Се врши микробиолошка контрола на површините.

Одговорен: Раководителот на претпријатието или друго назначено лице.

Зачестеност: се контролира ефектот од спроведената постапка на чистење и дезинфекција и тоа:

За време на првостепеното воведување (спроведување) на дејството на Раководството за добри хигиенски практики за да може да се утврди исправниот метод за чистење и дезинфекција

- По извршената метода на чистење и дезинфекција - да се променат препаратите;
- Кога првата спроведена контрола дава лоши резултати.

Метода: пробите можат да бидат спроведени во лабораторија или од самиот производител со помош на тестер, кој е соодветен за површините, а е во сопственост на претпријатието.

При лоши резултати да се изнајде подобар начин на изведување на методата чистење и дезинфекција.

Да се чуваат:

- резултатите од извршената проба на површините;
- резултатите од микробиолошкото испитување на препаратите
- инструкции за користење и/или техничките спецификации на сретствата за чистење и дезинфекција (истите треба да се бараат од доставувачите);
- договорите за дератизација и дезинсекција.



Electrolux

2. КОНТРОЛА НА МИЕЊЕТО НА РАЦЕ

Контролата на измениените раце се обезбедува со приложување на следните елементи:

Поставување на инструкции на неопходните места напоменувајќи ги:

- основните етапи на ефективното миење на рацете;
- зачестеноста на миење (пред започнување со работа, при излагање од тоалетот и секој пат кога е непоходно);

На соодветно место при излезот од тоалетот, знак со кој се напоменува важноста на миењето на рацете.

Да се контролира правилното снабдување на средствата за миење на рацете:

Зачестеност: секое сабајле и во текот на целиот ден.

Одговорен: да се определи одговорното лице за контролата и снабдувањето.

Одговорниот го предупредува раководителот на претпријатието во случај на утврдени недостатоци.

Пунктовите за миење на раце треба да бидат снабдени со: течен сапун, чиста четка, средства за сушење на рацете и корпа со капак за отстранување на искористената хартија.

3. ОБУКА И ПРОФЕСИОНАЛНА СТРУЧНОСТ

Раководителот на претпријатието е должен да обезбеди контрола и квалитетна обука како и неопходните квалификувани специјалисти.

На работниците мора да им се даде на располагање:

- раководството на ДПХП;
- брошури, листови со информација во врска со хигиената.

За секој документ за курсевите што се спроведени од раководителот на претпријатието или неговиот персонал се чуваат кај одговорно лице.

Раководителот на претпријатието или определени лица спроведуваат специјална обука за процесот на паковање на месото под вакум и субпроизводите наменети за директна конзумација или за трговски посредници. Раководителот на претпријатието ја чува комплетната документација од спроведените инструкции.

По спроведената обука работникот треба да го објасни следното:

- како организираната работа во самата организација (во времето или пространството) дозволува да се одбегне меѓусебното загадување на



Electrolux

производите, меѓу производите и средината и меѓу производите и работникот.

- како организацијата на чувањето го применува правилото за “ прво влага- прво излага” (подредувањето на последните примени производи е на тој начин да етикетите се секогаш јасно видливи , а производите се поставени по претходно наредените производи);
- како редувањето во просториите за ладење ќе дозволи да се одбегне вкрстеното контаминирање;
- како организацијата на продажбата и транспортот дозволува да се одбегне загадувањето на производите;
- како се проценува правилното спроведување на некои операции (проценка на варењето итн.) или квалитетот на производите(суровините, крајните производи): состојба , мирис, боја итн.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧКА КОНТРОЛА

Надзорот на определените операции се спроведува со приложување на контролни активности (дејности) со проверка преку четирите сетива: визуелно гледање, мирис, осет, вкус.

Назначување на одговорно лице за вршење на контрола при примање: _ _ _

Проверка при секое примање:

- се контролираат сите неопходно пропратни документи;
- се контролира изгледот на санитарниот печат на месото и месните производи;
- се контролира надворешниот вид на кланичните трупови и неопакваното месо: вид, мирис, боја, влажност, хигиенска состојба и температурата на превозното средство;
- се контролира зачуваноста на опаковките на вакумираните производи, видот на амбалажата (нејзината зачуваност и хигиенска исправност) ;
- се контролираат роковите (краен рок за конзумација и податоците од етикетата) ;
- се контролираат недостатоците на знаците од одмрзување;
- визуелна контрола на хигиената на транспортните средства и облеката на доставувачот.

Превземање на неопходни мерки во случај на утврдување на недостатоци.

Последователни проверки за време на работниот процес:

Работниците се одговорни за извршувањето на контролата на производите кои што ги произведуваат:

- контролирање на редот и хигиената во ладилниците, работниот простор, местата за складирање;



Electrolux

- контролирање со цел да се спречи непотребното оставање на оладеното месо и производите на температура на околната средина;
- контролирање на крајниот рок за конзумирање на производите пред нивно искористување;
- контролирање на надворешниот изглед (форма, боја и друго) на производите пред нивно искористување;
- контролирање на видот на производите на крајот од процесот на варење (промена во структурата и/или бојата)

Да се чуваат документите на доставување или фактурите со кои се докажува потеклото и трајноста на производите.

Да се чуваат копии од документите за производите, кои што се продадени на трговците

Да се чуваат информациите за откажување или недостатоци при доставувањето, на пример одбележани на самите документи за доставување или запишани во дневникот за неправилности.

5. КОНТРОЛА НА ТЕМПЕРАТУРИТЕ

Надзорот на правилното спроведување на ладењето како и термичката обработка се обезбедува со контрола на температурата.

Одговорен: _____

Се определува одговорно лице за контролирање на температурата:

- при примање _____
- при чување _____
- при трговска понуда _____
- за време на работниот процес: работниците се одговорни за контролирањето на температурата, која делува на производите кои што ги произведуваат.
- во случај на неправилности тие го предупредуваат раководителот на претпријатието или назначениот _____

Материјален дел:

- на работниците им се дава обичен или пробивен термометар;
- во ладилните излози и ладилните простории се поставуваат термометри на тој начин да можат лесно да се читаат. Забелешка: возможно е да се приложи минимално максимален термометар кои ќе овозможи набљудување на евентуалните отклонување на температурата за време на работниот процес;
- ладилните простории каде што температурата е под 0 мора да бидат опремени со регистрирачки термометар.

Зачестеност:

Контролирањето на температурата се врши:



Electrolux

- при примање: редовно и во случај на сомневање или на добивање од нов доставувач. Се контролира температурата во длабочина на четвртинките и пакетите (на пример под плешката или меѓу два пакета), и температурата на превозното средство ;
- чување: секојдневно контролирање на температурата во погоните во просториите за ладење и во просториите за скадирање;
- предлагање на пазарот: секојдневно контролирање на температурата во ладилните излози (со термометар на самиот фрижидер или стандарден термометар);
- обезкостување/ обработка на месото: секојдневно контролирање на температурата во климатизираните работни простории;
- варење-при секој процес на ” варење ” се контролира температурата согласно со инструкциите на технолозите;

Да се определат најстудените зони во ладилниците и излозите. За таа цел се поставува термометар кои што е потопен во сад со вода или во хранителен производ не помалку од 15 до 20 минути.

Да се постави термометар во транспортните средства со ладилник, за да се контролира температурата за време на транспортот.

При користење на изотермичко транспортно средство се препорачува да се обезбеди подвижен термометар.

Да се мери температурата на производите при нивното испраќање до потрошувачот, да се контролира одржувањето на неопходната температура на превозното средство.

Податоците за отстранувањето во функционирањето се документираат во “ Дневник за штета “. Протоколите за превземните мерки од страна на лицата одговорни за одржување на ладилниците, фактурите за извршеното одржување на инсталацијата и направениот договор за одржување на истите се чуваат.

Се препорачува еднаш седмично да се контролира влажноста со помош на хидрометар.

6. КОНТРОЛА НА ВРЕМЕТРАЕЊЕТО

Правилното спроведување на некои операции се обезбедува со контролирање на нивната продолженост.

На работниците им се дава на располагање сигнален часовник. Се контролира времетраењето на операциите, во согласност со дадените правила за добрите производствени и хигиенски практики:



Electrolux

- одговорност: се назначуваат одговорни лица кои ќе го контролираат времетраењето на операциите (секој работник е задолжен да ги контролира операциите, во производството)
- варење: при секоја операција на варење да се контролира времетраењето;
- дезинфекција: да се контролира времето на делување на дезифициентот;

III. КАРТА ЗА ДОБРИТЕ ПРОИЗВОТСТВЕНИ ПРАКСИ “ ОПЕРАЦИИ “




Electrolux

1. ТРАНСПОРТ НА ЖИВИ ЖИВОТНИ

Оваа картата во главно се однесува за производителите и кланиците, кои што ги откупуваат живите животни за колење. Барањата при транспорт и идентификација на живите животни се одредени, со законските наредби од Правилникот за начинот на вршење на ветеринарно - санитарен преглед и контрола на животните пред колење и на производите од животинско потекло (Сл.лист на СФРЈ, бр.68/89), Правилникот за начинот на натовар, претовар и истовар на пратки и животни и на производи, суровини и отпадоци од животинско потекло, за условите што мора да ги исполнува превозното средство, за хигиенско - техничките услови што мора да ги исполнува пратката и за образецот на уверението за здравствената состојба на пратката (Сл.лист на СФРЈ бр.69/90), Правилникот за квалитетот на месото од добитокот за колење, од живината и од дивечот (Сл.лист на СФРЈ бр.34/74; 26/75;13/78). Подолу предложените препораки се со цел да се намали стресот на животните, а кое што покасно ќе се рефлектира на квалитетот на месото. Стресот на животните предизвикува неадекватни биохемиски процеси во месото по колењето, намалување на технолошкиот и трговскиот квалитет (бојата) и намалување на рокот за чување на месото.



Electrolux

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Микробиолошко заѓадување:</p> <ul style="list-style-type: none">- Лошо одржуваната хигиена во транспортното средство е причина за загадување на кожата на животните. При колењето микроорганизмите од кожата преминуваат на површина од закланиот труп.- Доставувачот кои што бил во контакт со животните може да ги загади хранителните производи и просториите за производство доколку не ги промени алиштата по извршеното истоварање на животните. <p>Стрес на животињите: Стресот може да е предизвикан:</p> <ul style="list-style-type: none">- за време на товарењето на животните од фармите	<p>По секој извршен транспорт на животните, транспортното средство треба да биде добро исчистено од слама, измиено и дезинфецирано. Се поставува етикета со дата на извршената дезинфекција.</p> <p>Да се користат транспортни средства, специјално наменети за транспорт на животни, лесни за чистење и дезинфекција, а воедно ќе овозможат одржување на добрата состојба на животните.</p> <p>Да се користи специјална облека, (престилка и обувки) од придружниците при транспортирањето на животните (се препорачува темна боја за одбегнување на стресот на животните). Никогаш да не се влага со истата облека во просториите во кои се наоѓаат хранителните производи. Рацете обавезно да се мијат по извршеното растоварување на животните.</p> <p>За да се намали стресот на животните треба:</p> <ul style="list-style-type: none">- да се олесни пристапот на животните	




Electrolux

<ul style="list-style-type: none">- за време на транспортирањето	<ul style="list-style-type: none">до камионот;- товарењето да се врши без грубости;- транспортирањето по можност да се врши на кратки растојанија;- да се вози внимателно, да се одбегнуваат стресните состојби и изненадните промени во правецот на движење;- да не се дозволи продолжен престој во превозното средство;- доколку транспортирањето се врши во летниот период истиот да биде во раните утрински часови.	
--	--	--

Транспортираните животни мора да бидат придружувани со ветеринарно медицинско сведителство за свињи, овци, шилежиња и јагниња. За крупните преживари потребно е ветеринарно медицинско сведителство, здравствена книшка и потврда за сопственост.

2. ПРИМАЊЕ И ПРЕДКЛАНИЧЕН ПРЕСТОЈ НА ЖИВОТНИТЕ

Правилното спроведување на процесот, вклучувајќи ги операциите од примање до колење на животните, обезбедува враќање во нормалната физиолошка состојба по извршениот транспорт, а воедно и добивање на месо со добар технолошки и хигиенски квалитет. При примање и предкланичниот престој на животните мора да се почитуваат барањата од Правилникот за начинот на вршење ветеринарно - санитарен преглед и контрола на животните пред колење и на производите од животниско потекло (Сл.лист СФРЈ бр.68/89).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Микробиолошко загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Лошо одржуваната хигиена во боксовите за предкланичниот престој на животните е извор на загадување на кожата на животните - Продолжување на времето на предкланичниот престој - неправилно миење на крупните преживари и свињи пред колењето и нехигиената на тушевите. <p>Ситрес на живојниите:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - да се користат чисти и дезинфецирани кафези (по секое ослободување на боксовите да се спроведува детално миење и дезинфекција) - да се почитуваат барањата од технолошките инструкции - да се почитува принципот прво влага-прво излага по редоследот на примање и видот на животните - инсталациите да се мијат со млака вода, со соодветни тушеви, а истите да се одржуваат чисти и дезинфицирани. 	



Electrolux

- за време на растоварувањето во кланицата

- физички повреди, здобиени со груба постапка, со несоодветна рампа и патеки до боксовите.

Кланицата треба да располага со следната опрема:

- подна простирка која нема да се лизга
- странични прегради за насочување на животните и спречување на нивно паѓање;
- влез и излез, означен на тој начин што ќе го олеснува движењето на животните;
- заградени места за преминување на животните, направен на тој начин што животните нема да бидат повредени;

Животните се растоваруваат:

- поединечно;
- да не се плашат или подигнуваат со фиксирање на главата, роговите, ушите, опашката и кожата;
- да се водат внимателно, без да се тепаат, удираат, клоцаат и без да им се гмечи, витка или крши опашката;
- да не се притискаат осетливите делови на телото-очите, ушите, опашката, половите органи;
- дозволено е користење на електрични палки, но само за возрасни говеда и свињи, кои што откажуваат да се движат. Електростимулацијата се





Electrolux



- во просториите за предкланичен престој

врши на мускулатурата на бутот, но не повеќе од 2 секунди, под услов животното да има осветлена просторија или отворено пространство каде што ќе се движи. Кога животните не се колат веднаш, се сместуваат во простории за одмор

- Да се намали времето на чекање на животните за прием во кланиците;
- Да се одбегнува сместување на животни од различни доставувачи и различен пол.
- Просториите треба да имаат подна простирка, која нема да се лизга и предизвикува повредување на животните
- За секое животно да има доволно простор за да може да стои исправено, да легнува и да се врти без тешкотии.
- На секое животно да се обезбеди вода за пиење, а на тие што ќе се колат покасно од 12 часа се дава и умерено количество на храна.



3. ОМАМУВАЊЕ, КОЛЕЊЕ И ИСКРВАВУВАЊЕ


Оваа карта се однесува за операциите: омамување, колење и искрвавување. Начинот на вршење на овие операции е определен од техничките инструкции, а посебните барања кон опремувањето и хигиената на работното место со Правилникот за квалитетот на месотот од добитокот за колење од живината и дивечот (Сл.лист на СФРЈ бр.34/74; 26/75; 13/78).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - од кожата на животните - од неправилно направени резови - загадување на крвта и трупот со желудечно-цревната содржина - со употреба на нестерилен нож <p>Општии опасности од загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - од несоодветно опремени работни места- 	<ul style="list-style-type: none"> - опремата и инструментите за омамување мора да се одржуваат чисти - резовите да се вршат правилно, согласно со техничките инструкции - пред колењето до трахеата се доаѓа со надолжен рез на кожата, се двои хранопроводот, и се поставува лигатура - да се контролира температурата на стерилизаторот (+ 82° C) <ul style="list-style-type: none"> - секое работно место да е обезбедено 	 



Electrolux

<p>недоволен број на мијалници со топла и ладна вода и стерилизатори</p> <ul style="list-style-type: none">- лоша хигиена на работното место и инструментите за манипулација- невнимавање на личната хигиена на работниците и хигиената при вршење на манипулации- доколку температурата + 82 ° C на стерилизаторот не се запазува <p>Сѝрес на живојниѝе:</p> <ul style="list-style-type: none">- при неправилно извршено омамување- нецелосно искривување на трупот,	<p>со мијалници на ножен погол или со фотокелии со топла и студена вода, со стерилизатори и подвижни тушеви</p> <ul style="list-style-type: none">- да се мијат и дезинфецираа- работното место, инструментите, согласно со хигиенските и техничките инструкции- секојдневно да се менува работната облека и да се одржува личната хигиена. Редовно да се мијат престилките со подвижните тушеви. По завршување на работниот процес, работникот мора да го мие ножот, да го наостри по потреба и да го стави во стерилизатор (+ 82 °C)- да се контролира температурата (+ 82 °C) на стерилизаторот- омамувањето да се врши во специјализирани боксови со соодветна опрема	 
---	---	--

<p>доведува до зголемување на микрофлората во месото</p>	<ul style="list-style-type: none"> - животните треба да исквараат целосно што е можно побрзо по омамувањето - да се врши од добро обучени работници (периодично да се спроведува потесна обука) 	
--	---	---

4. ДЕРЕЊЕ И СИМНУВАЊЕ НА КОЖАТА

Оваа карта се однесува на операциите дерење и симнување на кожата. Начинот на кој се вршат овие операции е определенод техничките инструкции, а посебните барања кон опремата и хигиената на работното место е одредена со Правилникот за квалитетот на месотот од добитокот за колење од живината и дивечот (Сл.лист на СФРЈ бр.34/74; 26/75; 13/78), и Правилникот за квалитетот на производите од месо (Сл.лист на СФРЈ бр.29/74; 13/78; 41/80).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
------------------	----------------------	-----------------



Electrolux

Загадување:

- Користење на нестерилен нож
- Допир на влакнестиот дел од кожата директно на трупот
- При тресење на кожата врз одраниот труп

Општи загадувања:

- недоволен број на мијалници со топла и ладна вода и стерилизатори
- недобра хигиена на работното место и на инструментите за манипулација
- лоша лична хигиена на работниците и хигиена при вршење на манипулациите

- Дерењето да се врши со промена на стерилизирани ножеви при секоја манипулација за секој труп поделно.
- да не се дозволува допир на влакнестиот дел од кожата со одраниот дел на трупот
- да се воведо техника, која ќе овозможи сигурно дерење на кланичниот труп во различна насока

- на секое работно место да се постават мијалници со педален систем, подвижни тушеви и стерилизатори
- работното место и инструментите да се мијат и дезинфицираат, согласно со хигиенските и техничките инструкции
- секојдневно да се менува работната облека и да се одржува личната хигиена. Чизмите и престилките да се миат секогаш





Electrolux




<p>-при не одржување на температура+82°C на стерилизаторот</p>	<p>кога е неопходно, со подвижниот туш. - да се контролира (+82°C) на стерилизаторот.</p>	
--	---	--

5. ЕВИСЦЕРАЦИЈА НА ВНАТРЕШНИТЕ ОРГАНИ




Electrolux

Оваа карта се однесува на операцијата евисцерација на внатрешните органи. Начинот на вршење на оваа операција е определен од техничките инструкции, а посебните барања кон опремувањето и хигиената на работното место со Правилникот за квалитетот на месотот од добитокот за колење од живината и дивечот (Сл.лист на СФРЈ бр.34/74; 26/75; 13/78), и Правилникот за квалитетот на производите од месо (Сл.лист на СФРЈ бр.29/74; 13/78; 41/80).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при неправилно отварање на кланичниот труп - при неправилно вадење на желудечно-цревниот тракт - при невадење на внатрешните органи во рок од 45 мин. по омамувањето - задржување на желудечно-цревниот тракт на работниот простор - при пресекување на патот на желудечно-цревниот тракт со свежото месо - загадување на трупот од нечист работник - недобра хигиена на работното место и 	<ul style="list-style-type: none"> - да се одбегнува распарување на желудечно-цревниот тракт и загадување на работната просторија и трупот - ректумот од секој труп да се подврзува - внатрешните органи да се вадат до 45 мин.по омамувањето - желудечно-цревниот тракт од секој труп веднаш да се отстранува од работната средина со соодветната опрема - да не се дозволува сечење на патиштата на желудечно-цревниот тракт со месото - работникот да ја мие престилката и чизмите по секое загадување со подвижниот туш - да се мие и дезинфицира работното 	  






Electrolux

<p>опремата за работа</p> <ul style="list-style-type: none">- лоша лична хигиена на работниците- користење на стерилизиран нож- при неподржување на температурата +82°C на стерилизаторот	<p>место и алатите, согласно со хигиенските и техничките инструкции</p> <ul style="list-style-type: none">- работната облека да се менува секојдневно. Да се одржува секојдневната личната хигиена. Чизмите и престилката да се миат по обработка на секој кланичен труп.- за секој кланичен труп да се користи посебен стерилен нож- постојано да се контролира (+82°C) на стерилизаторот.	
---	---	---

6. СЕЧЕЊЕ НА ПОЛОВИНКИ, СУВА И МОКРА ОБРАБОТКА



Оваа карта се однесува за операциите: сечење на половинки и на сува и мокра обработка. Начинот на вршење на овие операции е определен од техничките инструкции, а посебните барања кон опремата и хигиената на работното место е со Правилникот за квалитетот на месотот од добитокот за колење од живината и дивечот (Сл.лист на СФРЈ бр.34/74; 26/75; 13/78), и Правилникот за квалитетот на производите од месо (Сл.лист на СФРЈ бр.29/74; 13/78; 41/80).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - употреба на нестерилизиран нож - оштетување на р’бетниот мозок - користење на крпа за чистење на кланичниот труп - користење на вода која не е за пиење за потребите на мократа обработка - лоша хигиена и дезинфекција на опремата за мокра обработка - лоша хигиена на работното место и опремата за работа 	<ul style="list-style-type: none"> - ножевите и пилата да се стерилизираат по секое работење на еден кланичен труп - да се одбегнува оштетување на р’бетниот мозок, а доколку е оштетен, се брише со хартија за еднократна употреба - да не се користат крпи за чистење на кланичниот труп, а доколку е потребно тој да се исчисти се употребува хартија за еднократна употреба - за мократа обработка да не се користи вода која не е за пиење - редовно да се чистат и дезинфецираат опремата, согласно со техничките инструкции - работното место да се мие и дезинфецира и стерилизира по секоја манипулација за секој 	  






Electrolux

<p>- не одржување на личната хигиена на работниците</p>	<p>кланичен труп.</p> <p>- работната облека да се менува секојдневно и да се одржува личната хигиена</p>	
---	--	--

7. ПРИМАЊЕ НА МЕСОТО И СУБПРОИЗВОДИТЕ



Оваа карта се однесува на свежото месо и субпроизводите(неопаковани, опаковани или под вакум или наредени во гјјби) во оладена состојба или во замрзата состојба. Транспортот може да се врши од преработувачите(во таков случај се обрнува внимание на упатството “Транспорт на производите”) или од неговиот доставувач.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доставувачот нема разработени ДПХП - хранителните производи од животнско потекло (месо, внатрешни органи, производи од месо) кои произлегуваат од нерегистрирани претпријатија <p>Незапакованото месо и субпроизводите можат да бидат загадени:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - да се провери доставувачот за ДПХП - да се провери потеклото на месото и субпроизводите; видот на печатот врз месото, пропратните документи. Да се откаже пратката при неприложување на ветеринарно-санитарно сведетелство. - да се утврди свежината на различните видови месо (рокот на траење), состојбата на опаковката, надворешниот изглед, бојата и евентуалните загадувања. - да се вратат сите производи чија што свежина е незадоволителна: паковањето под вакум е оштетено, и е поминат рокот на траење. - да се контролира хигиената на транспортното средство и амбалажата - да се отстранат сомнителните 	  



Electrolux

- од превозното средство и амбалажата при услови со лоша хигиена
- доколку се во контакт со загадени зони (земја, гајби) но може да е случај кога трупот допира до подот.

Размножување на микроорганизми:

Лошата хигиена на транспортот може да делува поволно на размножувањето на микроорганизмите, доколку одредените температури се повисоки и времетраењето на транспортот е продолжен.

производи

- да се информира доставувачот
- да се вратат производите со не дозволен квалитет

Да се провери :

- температурата на превозното средство и/или температурата во длабочина на производите(+ 4°C во оладените трупови и расеченото месо, - 10°C за трупови кои што се замрзнати и замрзнато расечено месо)
- состојбата на опаковката на замрзнатите производи

Во случај на зголемување на температурата над +3°C до +7 °C и при нарушување на ладилната верига




- да се воспостави контакт со доставувачот
- да се одбележат сомнителните производи, чии што квалитет е незадоволителен



За повеќе информации побарајте ги картите “Суровини ” и “ Транспорт на производите ”.

8. РАСТОВАРУВАЊЕ

Оваа карта се однесува на растоварувањето на месото и субпроизводите по нивното примање. Растоварувањето може да се врши од страна на доставувачот или од вработените во фирмата.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување: При самиот растовар производите можат да се загадат</p> <ul style="list-style-type: none"> - од персоналот: манипулирање на неопакваните производи со нечисти раце или нечиста облека, недостаток на работна униформа - допир со врати, подови и др. - од инвентарот при самото чување <p>Растовареното месо може да ги загади готовите и полуготовите производи за време на производството, доколку опаковките се постават на работните маси</p>	<ul style="list-style-type: none"> - да се одржува хигиената на работниците: чиста работна облека, капи за косата, миење на рацете. - да не се дозволува контакт на месото со вратите или подот - да се чистат и дезинфецираат кутиите, тавите.. - да не се поставуваат кутиите или гајбите врз работните маси, за тоа се користат други маси, количка, скара, - ладните запаковани производи да се чуваат во ладни простории наменети за таа цел, а доколку нема таква просторија, производите се 	  



Electrolux

Размножување на микроорганизми

Ако новодојденото месо и субпроизводите не се поставени брзо и на соодветна температура, започнува размножувањето на микроорганизмите

отпаковаат и се префрлуваат во чисти опаковки и се редат во ладилници

- кога не е изводливо погоре насоченото, кутиите се складираат во посебна зона во ладилникот.

- По извршената проверка на производите истите се складираат на соодветна температура.




За повеќе информации: видете ја картата “Распакување и третирање на опаковките”.

9. ЧУВАЊЕ ПРОИЗВОДИТЕ НА ТЕМПЕРАТУРА НАД НУЛАТА

Оваа карта се однесува на чување на месото во простории за ладење на температура над нулата. Во овие услови се обезбедува неопходното чување и зреење на месото.

НАПОМЕНА: ниската температура го спречува размножувањето на поголемиот дел на микроорганизмите, но не ги уништува; вратени на температура на околната средина тие повторно почнуваат да се размножуваат.

Од друга страна некои микроорганизми при ниски температури можат да се размножуваат бавно (некои мувли или микроорганизми кои причинуваат слузавост на месото). Sprema тоа колку температурата е пониска, толку размножувањето на микроорганизмите е побавно, а зачувувањето на производите е подобро (квалитетот и рокот на траење).

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување Складираното месо и субпроизводите може да бидат загадени:</p> <ul style="list-style-type: none"> - преку контакт со ѕидовите на просторијата за ладење, од инвентарот (сталажа, куки, кутии) кога тие не се одржуваат чисти; - доколку постојат тешкотии во чистењето на самата ладилна просторија - капење на вода врз производите за време на чистењето и дезинфекцијата, или ако водата не е добро исцедена или 	<p>Редовно да се:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистат и дезинфицираат ладилните простории, опремата, решетките на апаратите за вентилација. - да се обрнува внимание на тешко достапните делови. - да се користат апарати со висок притисок или водни пумпи доколку постојат хранителни производи во 	



Electrolux

потекнува од кондензација (застоената вода го стимулира размножувањето на микроорганизмите, кои што ги расипуваат производите).

- за време на складирањето може да се случи взаимно загадување помеѓу различните производи кога се складираат во иста ладилна просторија.
- тавчињата, гајбите, кои по некогаш се складираат на отворено и/или поставени на подот се носители на микроорганизми. Тие можат да ги загадат просториите за складирање и во исто време и производите.

Размножување на микроорганизми


- доколку температурата при чување е повисока од назначената (од дадената)

просторијата за ладење.

- да се отстрани водата која останала по извршеното чистење и дезинфекција.
- производите со различно потекло и од различен вид се складираат во одделни комори.
- тавчињата, гајбите да не се чуваат на отворено или на подот туку да се поставуваат на определено место кое што е определено за таа цел.
- производите да се чуваат на температура според нормативните барања.
- Количеството на доставените производи, да е во согласност со капацитетот на ладилните простории
- Температурата да се регулира според барањата на нај осетливиот производ
- Да се проверува секојдневно температурата во ладилните комори. При најмала промена да се побара





Electrolux

<ul style="list-style-type: none">- Доколку постои лоша циркулација на ладниот воздух, се зголемува присуството на микроорганизмите во месото и субпроизводите- влажноста овозможува зголемено размножување на микроорганизмите и го скратува рокот на траење на месото. <p>Треба да се најде рамнотежа помеѓу:</p> <ul style="list-style-type: none">- помеѓу ниската влажност која го суши месото, го ограничува размножувањето на микроорганизмите, ги зголемува загубите од чистењето на тие делови- зголемена влажност која делува поволно на размножувањето на микроорганизмите, доведува до слузавост на месото, и ги зголемува загубите при чистењето на тие делови	<p>помош од квалифициран мајстор за отстранување на дефектот.</p> <ul style="list-style-type: none">- Да не се создаваат услови за спречување на циркулацијата на воздух.- да се набљудува состојбата на месото (исушување или слузавост на месото)- свежо обескостено месо да не се обвива со фолија и да не се покрива пред да биде добро оладено, за да се одбегне слузавоста.- во случај на слузавост или неспецифична миризба на месото, да се врши детално чистење.- Регулација на влажноста- да се отстрани водата при размрзнувањето со директно сврзување со канализацијата- да се провери функционирањето на инсталациите.	
---	--	---



Electrolux

<ul style="list-style-type: none">- дефектите во инсталацијата можат да предизвикаат зголемување на температурата(дефектни врски, испарување на средствата кој што се користат за ладење)- производите со помината рок на траење се опасност од микробиолошко загадување. Нивното користење е строго забрането.	<ul style="list-style-type: none">- при неопходност да се побара квалификуван мајстор кој што го одржува системот за ладење(зачестеноста на одмрзнување, компресијата, регулирање на вентилацијата, мерење на влажноста).- да се потпише договор за одржување на инсталацијата и да се закаже технички преглед пред почетокот на топлата сезона- да се отстранат производите со поминат рок на траење.	 
--	--	--

За повеќе информации побарајте ги картите “Суровини” и “Распакување и обработка на опаковките “.




10. ЧУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДИТЕ ВО УСЛОВИ ПОД НУЛА (МИНУС ТЕМПЕРАТУРА)

Оваа карта се однесува на производите, кои се веќе замрзнати (месо, производи од колење). За замрзнување на месото валидна е картата “Замрзнувањ на месото и производите од колење”.

Чувањето во услови на минус температура дозволува да се продолжи рокот на траење. Размножувањето на микроорганизмите е спречено но тие не се уништени. Од друга страна некои биохемиски процеси не се потполно престанати(на пример закиселување на мастите) што го ограничува рокот на траење.



Electrolux

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none">- неопакваните производи може да се загадат од инсталацијата и од инвентарот од ладилникот.	<ul style="list-style-type: none">- да се чуваат само добро запакованите производи од месо наменети за продажба или ставени во амбалажа на која што се наоѓаат неопходните податоци: дата, вид, потекло на производот, рок на траење за конзумација.- инсталацијата и инвентарот во ладилните комори редовно треба да се чистат и дезинфецираат.	



Electrolux

Влошување на квалитетот:

- Кога производите се чуваат подолго, нивниот квалитет се влошува (закиселување на масните, промена на бојата).

Размножување на микроорганизми

Секое трајно зголемување на температурата на чување го загадува во различни степени производот и го зголемува размножувањето на микроорганизмите

Тоа може да биде резултат од:

- лошо функционирање на инсталацијата за ладење.

- Да се обезбеди добар редослед во магацинот при запазување на правилото “ПРВО ВЛАГА-ПРВО ИЗЛАГА”.
- Тие производи што се со поминат рок на траење не треба да се употребуваат или да се пуштаат во продажба, мора да се изврши експертиза од специјалисти за евентуална понатамошна консумација.

- производите да се чуваат \leq минус 18 °C (или кога е дадена според нормативните барања)

- редовно да се проверува температурата на инсталацијата за ладење. Пожелно е автоматско регистрирање на температурата.
- Да се отстранува водата која е добиена од одмрзнување на ледот.
- Ладилната инсталација да се одржува во добра функционална состојба и да биде одржувана од квалификуван работник.(поврзаност, термостат и друго)





Electrolux




<ul style="list-style-type: none">- Од преоптоварување на коморите за ладење со производи;- Од непотребното и продолжено отварање на вратите на просториите за ладење.	<p>Во случај на расипување:</p> <ul style="list-style-type: none">- Да се обезбеди специјалист, а до неговото доаѓање да не се отвараат вратите, доколку е тоа неопходно да се изврши префрлување на производите во друга ладилна просторија со температура под нула.- Да се проверува температурата на производите. Одмрзнатите производи кои што се целосно или поединечно веќе одмрзнати мора веднаш да се преработуваат или искористуваат.- Да не се замрзнуваат веќе еднаш одмрзнатите производи.- Зачестеноста и обемот на доставената роба да одговара со капацитетот на коморите за ладење. <p>Производите да се подредуваат на соодветен начин (во различни делови на коморите да се ставаат различни групи на производи),за да одбегне честото и продолжено отварање на вратите од коморите.</p>	
---	---	--

За повеќе информации побарајте ја картата “Загадени месни производи “.

11. ЧУВАЊЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРА НА ОКОЛНАТА СРЕДИНА

Оваа карта се однесува на чување при температура на околната средина на:

- хранителни производи кои можат да бидат зачувани без да се промени нивниот квалитет доколку се чувани на температура на околната средина (адитиви и конзерви).
- амбалажа и опаковки;

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранителните производи, амбалажата и опаковките можат да бидат загадени од прашина, глодари или инсекти, а оние кои што се со хигроскопски својства можат да бидат навалжнети. <p>Влошување на квалитетот:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кога се приближува крајниот рок на траење, производите можат да имаат намален квалитет. 	<ul style="list-style-type: none"> - Просториите за чување на производите, сталажите и другиот инвентар мора да се чисти редовно. - Да не се складираат директно на подот туку само на сталажи или рафтови. - Да се користат само суви и проветрени простории. - Да се води борба со инсектите и глодарите. <p>да се обезбеди добар редослед во магацинот при што се запазува правилото “ПРВО ВЛАГА-ПРВО ИЗЛАГА”.</p> <p>На пример последниот доставен производ, соодветно етикетиран да се постави позади</p>	  



Electrolux


	<p>веќе поставениот последен производ.</p> <ul style="list-style-type: none">- да се контролира рокот на траење на производите.- Да не се користат производи чии рок на траење е поминат пред да биде извршена експертиза од страна на специјалист за можната консумација.	
--	---	--

За повеќе информации побарајте ги картите “Работна средина “ и “Борба со инсектите и глодарите”.

12. СЕЧЕЊЕ, ОБЕСКОСТУВАЊЕ, СОРТИРАЊЕ

Оваа карта се однесува за сечење, обескостување и сортирање при што се добиваат определени групи на месо и расечени делови од месото. Оладените кланични трупови, половинки или четвртинки обично се носители на микроорганизми (на пр. *Pseudomonas*, кои што предизвикува слузавост на месото). Колку што процесот на обработка на месото е подолг толку поголем дел од површините на месото е изложен на загадување. При допир на месото со раце, работните маси и опремата за работа предизвикуваат дополнителни загадувања. Од друга страна пак, месото повторно поставено при температури, кои што овозможуваат многу брзо размножување на постоечките микроорганизми.

При спроведување на овие операции неопходно е да се ограничи загадувањето со микроорганизми, да се одбегне размножувањето на постоечките микроорганизми, и да не се зголемуваат веќе расечените површини на месото.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	НАЧИНИ НА КОНТРОЛА
<p><i>Месото може да биде загадено:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - од работните маси на кои е поставено месото; - од опремата која е користена за обработка на месото (ножеви, пили, сатари); - од опремата која што се користи за индивидуални потреби (метални ракавици, престилки и друго); 	<ul style="list-style-type: none"> - да се чистат и дезинфицираат работните маси, опремата и инвентарот. - редовно да се чистат и дезинфицираат индивидуалните заштитни средства. - да се внимава на личната хигиена на работниците: чиста работна униформа, темелно миење на рацете и друго. 	



Electrolux

- од работниците;

Видливите загадени делови од месото (закрвавени итн. можат да ги загадат работните маси, ножевите и рацете на работниците)

Некој големи партии од месо можат да паднат на подот особено при расекување на месото кое е во висечка положба.

Користење на пили за расекување:

- раскинување (сечење) на месото
- се оделуваат коскените струготини кој што погодно делуваат на размножувањето на микроорганизмите.

Коските наменети за продажба, можат да бидат загадени

- од пилата што се користи за

- да не се дозволува ставање на загаденото месо на работната маса: пред сечење на месото да се отстранат остатоците од работната маса.
- Рацете темелно да се мијат

При расекување на месото во висечка положба треба:

- да се спречува паѓање на деловите од месото на подот (со поставување на тава под месото)
- да се закачи втора кука за придржување на деловите од месото кои можат да паднат
- да се чисти загадениот дел во случај на допир со подот.

- со нож да се засекуваат ткивата околу коските
- да се истругаат коскените струготини со обратната страна на ножот и да се исчисти со хартија која е за еднократна употреба.

- пилите и другата опрема да се чистат редовно и темелно
- да се одбегнува предвремено сечење на





Electrolux

сечење на половинките или при нивното сечење на ситни делови.

- од постоечкиот извор на микроорганизми, доколку температурата на чување не е соодветна

За време на обескостувањето и од веќе расечените површини на месото се зголемува загадувањето со микроорганизми и се создава можност за нивно распространување.

Размножување на микроорганизмиџе:

При температура на околната средина формираните делови на месото, расечените делови и неправилно направените резови врз нив какао и остатоците се добра подлога за размножување на микроорганизмите.

коските

- коските да се складираат и чуваат во ладилник (при температура 0; + 2° C) во чисти и дезинфецирани садови со капак, но не подолго од 24 часа.

Работата да се организира во зависност од производствената програма, за да се одбегне пред временото обескостување. Препорачливо е расекувањето да се прави по рабовите на мускулните групи. Во случај на чување препорачливо е да се зачуваат фасциите, кои делумно ги заштитуваат мускулите. Сите делови кои што се со видливи загадувања треба да се отстранат.

- Од фрижидерите да се вади толку месо колку што ќе се преработува, дури и во услови кога производствената просторија е климатизирана.
- Месото кое не е наменото за непосредна обработка , веднаш да се складира при неопходна температура.
- Да се контролира состојбата (боја, мирис) на расечените делови, остатоците на неправилно направените резови и се поставуваат во чисти гајби при температура која е во согласност со






нормативните барања.

Забелешка: При чување на обескостеното месо се зголемува исушувањето на површината, се зголемуваат тежинските загуби и може да се појават промени во бојата.

За повеќе информации побарајте ја картата “Работна средина”.

13. КЛАСИФИКАЦИЈА

Оваа карта се однесува на класификација на одделните мускулни групи и на подготвените кулинарни расечени делови, се со цел да им се подобри надворешниот вид. Се отстранува вишокот на маснотии или на деловите чии што надворешен вид е променет. Отстранетите делови и маснотиите се определуваат за преработка; или за подготовка на храна за животните. Кога се отстрануваат деловите од природната заштита на месото, како што се фасциите и масните делови, класифицирањето создава можности да месото биде поподложно на загадување.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗУВАЊЕ	КОНТРОЛА
<p>Загадување: Површинските маснотии, фасциите, апонеурозите се загадени</p> <p>Месото што е ставено на работната маса за понатамошна обработка, исто така може да биде загадено од самата работна маса.</p> <p>Користењето на крпа за чистење на крвниот коагулум е исто така извор за загадување на месото, на другите производи и на рацете.</p>	<p>Да се отстранат од работните маси отпаднатите делови од месо при чистењето (најмалку по секоја работна фаза) Садот со отстранетите делови редовно се испразнува (најмалку двапати во работниот ден)</p> <p>Пред да се започне со секоја нова операција, доколку е неопходно работната маса темелно се чисти и редовно се дезинфецира.</p> <p>Да се чисти со хартија за еднократна употреба, да не се користи крпа.</p>	



Electrolux

По отстранувањето на апонеурозите, фасциите и масните делови се отстранува природната заштита на мускулите па тие можат да бидат загадени доколку се во допир со нечисти површини.

Забелешка: мускулите кои што се исчистени на таков начин се поподложни кон исушување и тежинските загуби се поголеми.

Размножување на микроорганизмиџе

При температура на околната средина обескостеното и веќе сортирано месо станува извор на брзо размножување на микроорганизмите.

Оформувањето (класификацијата) на месото треба да се врши соодветно со договорите, за да се одбегне неговото прерано спроведување. На пример за некој производи кои се од мелено месо, а во кои претходно се додаваат мирудии, класифицирањето треба да се спроведува непосредно пред мелењето на месото.



Класифицираното месо веднаш треба да се постави во ладилник на соодветна температура.



14. ПОДГОТОВКА ЗА ПРОДАЖБА НА ПОЛУПРОИЗВОДИТЕ ОД НЕРАЗДРОБЕНО МЕСО

Оваа карта се однесува на операциите сечење, заврзување, шпековање???, украсување итн. на парчињата месо (за печење).

Овие операции се извршуваат предвремено. Неопходни се претпазливи мерки за да се обезбеди добрата хигиена.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување Месото може да биде загадено од исечените парчиња кои што се отпаднати при класифицирањето и формирањето, кои што се останати на работната маса</p> <p>Производите кои што се користат за гарнирање, можат да го загадат месото. Посебно месото може да биде загадено од:</p> <ul style="list-style-type: none"> - од исечени парчиња сланина 	<p>Пред започнување на нова операција исечените парчиња се собираат и работната маса се струга со стругалка. Стругалката се чисти (брише) со хартија за еднократна употреба Секојдневно да се чисти и дезинфицира работното место.</p> <p>Да се внимава за квалитетот на производите, кои што се користат за гарнирање.</p> <ul style="list-style-type: none"> - да се обезбеди квалитетна сланина (мирис, боја надворешен изглед и друго). <p>Да не се употребува сланина која е со органолептички промени. Да се одбегне оставање или закачување на сланината во</p>	 



Electrolux

- свежи зеленчуци
- искористен коноп

Ножевите за шпиковање и иглите за вбризување можат да го загадат месото во длабочина доколку се во лоша хигиенска состојба

За време на еветуалното чување на поедини порции од полупроизводите (кремнадла, плескавица) кои што се претходно подготвени можат да бидат загадени.

Размножување на микроорганизми:

Порциите од полупроизводите (кремнадла, плескавица), претходно подготвени имаат зголемена површина / обем : и затоа се почувствителни при зголемување на температурата и кон развивањето на

нејзината опаковка.

- зеленчукот што се користи да се мие темелно и да се дезинфицираа
- намотаниот коноп да се чува на високо или во затворена кутија. Да не се поставува на подот.

Да се чистат и дезинфицираат ножевите и иглите по секоја употреба. Да се наредат на чисто место каде што ќе бидат заштитени од загадување.

Да се чуваат на соодветна температура, а за да се заштитат од загадување се покриваат со фолија, хартија за месо (одобрени од МЗШВ) или се подредуваат во определен дел од фрижидерот.

Да се одбегнува подготвувањето на порции од полупроизводите повеќе од еден ден претходно (од денеска за утре)

Забелешка: трговскиот вид се влошува брзо и можат да се појават загуби од дополнителното оформување.

Порциите од полупроизводите да се чуваат на соодветна температура во согласност со технолошките барања.




микроорганизмите.		
-------------------	--	---

15. МЕЛЕНО МЕСО

Оваа карта се однесува за производството на мелено месо. Се користи говедско, свинско месо и сланина во дадените односи (рецептури).

Мелењето треба да се прави во високо хигиенски услови.

Квалитетот на меленото месо ќе зависи од хигиената на различните технолошки операции, состојбата на деловите за сечење во машината, квалификацијата на работниците и од квалитетот на суровините.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување: Месото е загадено за време на неговото добивање, чување и транспорт</p> <p>Обескостувањето, сортирањето на месото пред</p>	<p>Избор на месото: да се користи месо, добиено од здрави животни, од определени доставувачи. За производство на мелено месо да се користи свежо месо. Да се внимава на температурните услови на чување на месото, согласно со барањата. Месото да се транспортира во чисти и дезинфецирани транспортни средства при соодветна температура.</p> <p>При организацијата на работата</p>	



Electrolux

мелењето го ослободува месото од неговата природна заштита - фасциите.

Месото е загадено и од инвентарот во складовите.

При мелење на месото, истото може да биде загадено од:

- работник
- деловите од машината за мелење (решетки, ножеви и друго)

максимално да се ограничи времето меѓу обескостувањето и мелењето.

Месото се чува во чисти корита, кои што се наредени на скари и колички.

- работникот мора да ја одржува својата лична хигиена. Да не го допира директно мелењето месо со раце . Да се користат претпазители ракавици.
- опремата за мелење да се отштрафува, а при поголем интервал помеѓу две мелења да се чува на студено, да се чисти и дезинфецира.

Масата и опремата за мелење да се чистат и дезинфецираат.

Добро да се исуши опремата пред употреба (не се користат крпи).

По чистењето, миењето и дезинфекцијата на решетките, ножевите, гвинтовите се чуваат во чисти и покриени садови, за да се заштитат од повторно загадување, пред да бидат монтирани за употреба

(за понатамошно мелење на месото).

Машините да се отштрафуваат брзо, а измениените и дезинфицираните делови да се





Electrolux

- Делови на кутерот (чинија, ножеви, глава и друго)
- метална и пластична амбалажа

Размножување на микроорганизмиџе:

При несоодветно, повисока температура на просторијата за мелење на месото, истото е поволна средина за брзо размножување на микроорганизмите.

Ако температурата на оладеното мелено месо се зголеми, размножувањето на постоечките микроорганизми е побрзо.

Месо што е останато во машината за мелење е погодна средина за размножување на микроорганизмите и може да ја зарази опремата и месото при новите (следните) мелења.

При температура повисока од потребната меленото месо е погодна средина за размножување на микроорганизмите.

подредуваат на чисто место.

Деловите на кутерот да се отштрафуваат брзо и по миењето и дезинфицирањето да се подредуваат на чисто место.

Употребените садови да се чистат, мијат и дезинфецираат.

Месото да се меле при температура во просториите +12 °C и да се чува во ладилници при температура, согласно со нормативните барања.

Неискористеното месо веднаш се враќа во ладилникот. Месото кое што е наменето за мелено месо да не се натрупува.

Температурата на оладеното мелено месо да се проверува редовно.

Да се користи за подготовка на варено, варено-пушени колбаси.

Да се подготвува само неопходната количина на мелено месо и до неговата реализација да се чува во ладилник на



16. МЕЛЕЊЕ И ПОДГОТОВКА НА МЕЛЕНО МЕСО СО МИРУДИИ

Претходната подготовка за мешањето на меленото месо со мирудите во вид на фарш??? се врши од страна на работник специјалист.

Меленото месо кое е подготвено за паковање треба веднаш да се третира:


- со посолување (во зависност по рецептурата);

Многукратните операции и зголемувањето на количината на меленото месо доведува до: зголемување на степенот на загадување или заразување.

Важно е при првото мелење загадувањето да биде најслабо, со што се добиваат производи со добар квалитет и добра трајност на рокот на чување.

Неопходно е да се води сметка за:

- квалитетот на првичните суровини;
- хигиената при производство (раце, работното место и машините);
- температурата на чување.

ОПАСНОСТИ	ПРЕТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување: Основно загадување на месото:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при добивање на месото 	<ul style="list-style-type: none"> - правилен сооднос на месото и маснотиите; - да се ограничи максималното време 	



Electrolux

- кога мелењето се спроведува со неисчистени машини ;
- при продолжителни манипулации и при повисоки температури;

Мирудиите и додатоците често се загадени па можат да го загадат месото.

Сомелените видови на месо можат да бидат заразени:

- при производство и манипулациите со месото при самиот процес

помеѓу обескостувањето и мелењето;

- работното место и машините темелно да се исчистат пред секое мелење;
- да не се користи месо чувано на температура, која е повисока од барањата во нормативните документи.

Да се одбираат мирудиите само од определени доставувачи. Мирудиите да се складираат правилно, а пред употреба да се чистат и мијат темелно. Зеленчуците и додатоците во форма на лист да се чистат и дезинфицираат пред секоја употреба, а доколку постои можност и да се обаруваат.

- да се работи со чиста работна облека
- темелно да се мијат рацете
- да се одбегнува пипкање на меленото месо со раце;
- машините и опремата да се чистат и дезинфицираат двапати на ден;
- помеѓу две фази на мелење
- отштрафените делови од машината за мелење да се постават на студено место, помеѓу две фази на мелење.





Electrolux

Размножување на микроорганизмиѝ:

Мерудиите кои се готови за употреба(сол и др)

При третирање на месото со додавање на сол, се забавува развојот на некои микроорганизми, но со поминување на времето општата количина на микроорганизмите се зголемува.


Мелените производи со меродии се погодна средина за брзо размножување на микроорганизмите, доколку тие се чуваат при високи температури.

- да се употребуваат чисти прибори.
- да се внимава на дозите, начинот на употреба, рокот на траење, отпечатените упатства на самата опаковка
- да се подготват количините според порачките и продажбата
- да не се подготвува меленото месо долго пред продажбата
- да се внимава на роковите за реализација и чување.
- на опаковките да се маркираат условите на чување и транспорт, продолженото време на чување до негова подготовка (печење или варење).
- меленото и подготвено мелено месо што е можно по брзо да се складира во ладилник на соодветна температура



17. ПОСОЛУВАЊЕ (СУВО И ВО САЛАМУРА)

Посолувањето е процес, при што месото се третира со сол или нитратна сол и шалитра. Се применува суво или посолување во саламура (со потопување или инектирање), а тоа делува врз бојата на месото, на вкусот, конзервирањето (зачувувањето). Посолувањето е взаемно делување на солта, нитратот и нитритот, кои што го спречуваат развивањето на некои штетни микроорганизми. За да се постигне добро посолување во саламура - добро конзервирање и отстранување на грешките при производството, треба да се внимава на температурата и дозирањето на солениот раствор.

ОПАСНОСТИ	ПРАТПАЗЛИВОСТ	КОНТРОЛА
<p>Загадување: Саламурата и солениот раствор наменет за посолување можат да бидат загадени од неисчистени и недезинфецирани садови.</p> <p>Месото може да биде загадено од неисчистени и недезинфецирани игли за вбригување.</p> <p>При повторна неправилна употреба на непроверена саламура.</p>	<p>Да се употребуваат чисти и измени садови. Да нема остатоци од средствата за миење, од дезинфеционите препарати, кои што го блокираат процесот на солење. Да се користат садови отпорни на корозија.</p> <p>Редовно да се чистат и дезинфецираат иглите за вбригување.</p> <p>Да не се употребува повторна саламура чија што состојба е незадоволителна: - по односот на густината;</p>	



Electrolux

Ако составот на саламурата не е соодветен, засолувањето нема да го има саканиот ефект за конзервирањето, вкусот итн.

Грешките во производството можат да се јават кога:

- количината на сол, нитратната сол или шалитрата се недоволни или се прекумерно високо (лошо дозирање), грешки при мерењето, лошо растварање.

Материјалите за вбригување можат да бидат загадени и да го загадат месото:

- солта лесно ја апсорбира влагата од воздухот при што може да предизвика промена во тежината и грешки при дозирањето.

Посолувањето со потопување може да биде неефективно ако:

- соодносот на количината на саламурата со месото не е соодветно;
- производите не се целосно потопени во саламурата.

- изгледот на пената;
- значително потемнување;
- и пурпурно обојување;

Да се запазат рецептите (дози, состав) за поготвување на саламурата.

- Да се мерат додатоците пред мешањето.
- Да се внимава на максимално дозволените дози.

Да се користат чисти материјали

При повторна употреба да се контролира концентрацијата на саламурата со соломер. Солта да се чува во затворени садови.

- да се внимава на соодносот саламура-месо согласно со барањата на рецептата.
- Производите треба да бидат целосно потопени. При солење на месото, истото треба да е заштитено од светлина. Да се користат покриени садови.





Electrolux

При крупните парчиња месо се препорачува солење со инјектирање. Коските не ја апсорбираат саламурата, па затоа може да се модифицира калкулацијата за реалното ограничување на количината на инектираната саламура.

Размножување на микроорганизми

Температурата повољно делува на развојот на микроорганизмите и делува на крајниот ефект од солењето на месото. При зголемување на температурата се ограничува трајноста на саламурата

При крупните парчиња месо препорачливо е посолувањето да се изведува со инектирање. Мора да се има во предвид тежината на коските за да се ограничи солењето со инектирање. Да се намали или ограничи количеството на солениот раствор во случај кога месото е со коска.

Солењето да се врши на студено при температура помеѓу + 3; + 8 °C или во согласот со технолошките инструкции. Садот со саламурата да се покрие, за да се спречи нејзиното загадување.



