



Отдел безопасности продуктов питания

**Критерии Соответствия  
для  
Программы Качество Содружества/Надлежащие  
Сельскохозяйственные Практики штата Массачусетс  
и  
Инспекции в соответствии с Правилами Безопасности  
Продуктов Питания, принятыми в рамках Закона о  
Модернизации Безопасности Пищевых Продуктов**

**Для предотвращения вспышек заболеваний пищевого происхождения в Содружестве  
Массачусетс.**

Последнее изменение: 10 мая 2022 г.  
Соответствует контрольному перечню CQP/mGAPs v7.2

Контактное лицо: Michael Botelho  
Эл. почта: Michael.Botelho@Mass.gov  
Телефон: (774) 419-1801



Департамент сельскохозяйственных ресурсов штата Массачусетс  
30 Riverside Drive, Suite 202  
Lakeville, MA 02347

---

## Содержание

<b>Обзор программы</b> .....	iv
Введение .....	iv
Основы критериев .....	iv
Назначение .....	iv
Область соответствия.....	iv
Ключ к аннотации .....	v
<b>Контрольный список по безопасности пищевых продуктов</b> .....	1
План(ы) безопасности пищевых продуктов mGAPS .....	1
Прослеживаемость/отзыв .....	1
Безопасность фермы .....	2
<b>Обучение, гигиена труда и здоровье</b> .....	2
Обучение .....	2
Санитарные помещения .....	3
Гигиена труда .....	5
Здоровье работников.....	7
<b>Почвенные добавки</b> .....	8
Необработанные почвенные добавки .....	9
Компост .....	10
<b>Животные</b> .....	10
Дикие животные .....	10
Сельскохозяйственные животные ( находящиеся на ферме или соседних участках) .....	11
Домашние животные.....	12
<b>Сельскохозяйственные воды</b> .....	13

Предуборочная вода .....	13
Послеуборочная вода.....	13
Тестирование воды .....	15
<b>Сбор урожая и послеуборочный период .....</b>	<b>16</b>
Практика сбора урожая .....	16
Контейнеры для сбора урожая .....	17
Упаковочные материалы .....	17
Послеуборочный период.....	18
Оборудование/Борьба с вредителями .....	19

## Обзор программы

### Введение

Отдел безопасности продуктов питания Департамента сельскохозяйственных ресурсов штата Массачусетс (MDAR) разработал комбинированную программу аудита и инспекции третьей стороной для выращивания, сбора, упаковки и хранения свежих фруктов и овощей в Содружестве Массачусетс. Задача этой программы - обеспечить безопасную обработку и распространение свежей продукции на территории Содружества и сохранить здоровье потребителей этих продуктов.

### Основы критериев

Программа обеспечения безопасности продукции Commonwealth Quality (Качество Содружества)/Massachusetts Good Agricultural Practices (mGAPs) (Надлежащие сельскохозяйственные практики штата Массачусетс) была разработана с использованием комбинации ранее существовавших GAP, а также Правил безопасности продуктов питания (PSR), принятыми в рамках Закона о модернизации безопасности пищевых продуктов (FSMA). Эта программа уникальна тем, что нормативные требования PSR были интегрированы в ранее существовавшую программу аудита качества третьей стороной Содружества, что требует только одного (1) комбинированного посещения для сертификации доступа на рынок и проверки соответствия нормативным требованиям. Массачусетс принял PSR в качестве закона штата, сделав инспекторов MDAR регулирующим органом и ответственными за соблюдение требований PSR в Содружестве. По замыслу и по умолчанию фермы, прошедшие удовлетворительный аудит Commonwealth Quality/mGAPs, соответствуют Правилам безопасности продуктов питания.

### Назначение

Целью настоящего документа является доведение до производителей, покупателей, правозащитных групп и других заинтересованных сторон необходимых критериев соответствия стандарту качества продукции Commonwealth Quality/mGAPs, будь то для тех хозяйств, которые имеют право на регулятивную проверку, и/или для тех, которым требуется аудит для доступа на рынок. Критерии соответствия согласованы с инструментом контрольного списка, который будет использоваться на местах инспекторами/аудиторами по безопасности производства. Каждый пункт контрольного списка сформулирован и доработан, чтобы обеспечить глубокое понимание того, как ферма может выполнить каждое требование.

### Область соответствия

Соблюдение требований программы Commonwealth Quality/mGAPs основано на двух (2) основных аспектах: *Безопасность продукции* и *Экологические стандарты*. В *Контрольном списке безопасности продукции* содержится информация, непосредственно относящаяся к PSR, а также дополнительные требования к безопасности пищевых продуктов. В этом разделе аннотируются лучшие практики фермерского хозяйства в отношении: планирования и документации по безопасности пищевых продуктов, обучения работников, здоровья и гигиены, внесения добавок в почву, дикой природы и животных, сельскохозяйственной и послеуборочной воды, а также практики сбора урожая/послеуборочных работ.

### Ключ к аннотации

Определенные элементы контрольного списка отмечены символами и/или буквами. Эти символы помогают идентифицировать определенные операции, которые необходимы, а также вспомогательную документацию для некоторых действий. К ним относятся:

- §:** Это означает элемент контрольного списка, который является требованием Правил безопасности продукции и всегда связан с соответствующим ссылочным номером. Эти позиции являются требованиями, перечисленными как часть PSR; ссылочные номера указывают, где можно найти конкретное требование. Все отвечающие критериям фермы должны выполнить это требование в рамках проверки со стороны регулирующих органов.
- W:** Это говорит о необходимости письменного оформления стандартных операционных процедур. Эти SOP (Стандартные рабочие процедуры), скорее всего, имеют решающее значение для реализации эффективной программы безопасности пищевых продуктов, а письменная процедура помогает обеспечить последовательность и служит справочным материалом для всех сотрудников. Этот символ также указывает, когда письменный подтверждающий документ необходим для удовлетворения требования (например, указатель).
- R:** Это указывает на необходимость наличия записи или журнала, которые необходимо будет постоянно использовать и обновлять, включая, помимо прочего, журналы обучения и журналы очистки. Записи также включают документацию, такую как результаты испытаний воды.

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
<b>1</b>	<b>План(ы) обеспечения безопасности пищевых продуктов mGAPS (Надлежащая сельскохозяйственная практика штата Массачусетс)</b>		
1.0.1	Существует ли план обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанный на требованиях mGAPS и Правил безопасности продуктов питания?	Письменный план обеспечения безопасности пищевых продуктов будет служить руководством для определения деятельности фермы и разработки официальных SOP (Стандартные рабочие процедуры) по Безопасности пищевых продуктов, необходимых для обеспечения соответствия программе аудита качества Содружества и Правилам безопасности продукции.	W
1.0.2	Определен ли руководитель службы безопасности пищевых продуктов на ферме?	<b>§112.23:</b> Назначение руководителя по безопасности пищевых продуктов на ферме должно быть включено в план обеспечения безопасности пищевых продуктов и четко доведено до сведения всего соответствующего персонала фермы.	§
1.0.3	Прошел ли менеджер по безопасности продуктов питания на ферме официальное обучение в рамках Альянса по безопасности продуктов питания?	<b>§112.22(с):</b> Менеджер по безопасности пищевых продуктов на ферме должен пройти курс обучения для фермеров Альянса по безопасности продуктов (Produce Safety Alliance Grower Training). В качестве подтверждения прохождения формального обучения необходимо предоставить копию сертификата.	§ R
1.0.4	Пересматривается ли план обеспечения безопасности пищевых продуктов, как минимум, ежегодно?	Датированный титульный лист с указанием последней проверки плана безопасности пищевых продуктов, а также список проверяющего будут служить подтверждением ежегодной проверки.	R
1.0.5	Имеется ли карта фермы, на которой обозначены как минимум: обрабатываемые поля, компостные кучи, домашний скот, находящийся на ферме или рядом с ней, здания, хранилища пестицидов, септические системы, источники воды, насосы, магистрали, точки забора, распределение орошения (капельное, подвесное) и уборные?	Карта фермы должна включать соответствующие атрибуты, перечисленные в соответствующем пункте контрольного списка. Карта может быть в виде распечаток Google Map, нарисованных от руки карт, карт NRCS, GIS и т. д.	R
<b>1.1</b>	<b>Прослеживаемость/отзыв</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
1.1.1	Существует ли программа отзыва?	Должна быть разработана письменная программа, в которой излагаются официальные SOP (Стандартные рабочие процедуры) для проведения мероприятий по отслеживанию в случае вспышки или обнаружения фальсифицированного продукта. Программа должна содержать контактную информацию для экстренной помощи, а также основные рекомендации и инструкции о том, что делать в случае потенциального отзыва.	W
1.1.2	Проводились ли и документировались ли имитационные учения по отзыву в течение последних 12 месяцев?	Операция должна представить копию датированной сводки по отработке отзыва. В резюме должен быть указан партнер-участник и подробная информация об эффективности учения, продолжительности учения и т. д.	R
1.1.3	Отображается ли название и адрес фермы на видном месте на упаковке продуктов питания или в точках продажи?	<b>§112.6(b):</b> Если этикетка на упаковке продуктов питания обязательна, название и полный коммерческий адрес фермы и места выращивания продуктов должны быть указаны на видном месте на этикетке упаковки продуктов питания. Если этикетка на упаковке продуктов питания не требуется или отсутствует, эта информация должна быть размещена на видном месте в пункте (пунктах) покупки на этикетке, плакате, знаке, табличке, бумажном или электронном уведомлении. Полный адрес предприятия включает: адрес улицы или почтового ящика, город, штат и почтовый индекс.	§ W
<b>1.2</b>	<b>Безопасность фермы</b>		
1.2.1	Предусмотрены ли меры безопасности для предотвращения злонамеренных действий в отношении продукции, имущества и персонала?	Меры безопасности зависят от конкретной операции, но могут включать ограждения, вывески, видеонаблюдение и регистрационные листы, а также другие необходимые действия.	
<b>2</b>	<b>Обучение, гигиена труда и здоровье</b>		
<b>2.0</b>	<b>Обучение</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.0.1	Существует ли документированная политика обучения, включая графики, многоязыковую поддержку и учебные программы?	<b>§112.22:</b> Персонал должен пройти обучение по принципам пищевой гигиены и безопасности пищевых продуктов, важности здоровья и личной гигиены для всего персонала и посетителей, выявлению и изоляции продуктов, которые могут быть загрязнены, очистке и дезинфекции оборудования и соответствующих зданий/поверхностей, осмотру контейнеров и оборудования для сбора урожая, чтобы убедиться, что они не являются источником загрязнения, а также случаям оказания первой помощи и очистки от крови или телесных жидкостей. В зависимости от масштаба операции могут потребоваться дополнительные темы обучения. Обучение должно быть адекватным и соответствовать должностным обязанностям сотрудника.	§ W
2.0.2	Были ли проведены и задокументированы тренинги?	<b>§112.21, §112.30:</b> Документация по обучению должна включать дату, темы, рассматриваемые в ходе обучения, имя и подпись обучающихся.	§ R
2.0.3	Проводятся ли тренинги при приеме на работу и в дальнейшем ежегодно или по мере необходимости?	<b>§112.21:</b> Обучение должно проводиться до или в начале сезона для всех сотрудников и, по крайней мере, ежегодно для сотрудников, которые заканчивают сезон или возвращаются на работу. Если новые сотрудники принимаются на работу после первоначального обучения или в середине сезона, они также должны пройти обучение, и это обучение должно быть задокументировано. При необходимости сотрудники также могут пройти дополнительное обучение.	§
2.0.4	Имеются ли на ферме требования/инструкции по гигиене, которые вывешены на видном месте для всех работников и посетителей фермы, и, если применимо, на других языках, на которых говорят на ферме?	Инструкции или вывески должны служить постоянным напоминанием для сотрудников и источником информации для посетителей или других лиц, которые могут быть не так хорошо осведомлены о формальных SOP (Стандартные рабочие процедуры) предприятия, касающихся безопасности пищевых продуктов.	W
2.0.5	Соблюдаются ли контрактные/деловые партнеры и посетители те же стандарты безопасности пищевых продуктов, что и обученный сельскохозяйственный персонал?	<b>§112.33(a):</b> Внешние партнеры и посетители должны быть ознакомлены с политикой и процедурами по защите продукции, готовой к употреблению и поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, от загрязнения, а также предпринять все необходимые действия для обеспечения соблюдения посетителями такой политики и процедур.	§
<b>2.1</b>	<b>Санитарные помещения</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.1.1	Все ли туалеты для сотрудников регулярно обслуживаются и находятся ли они в чистом и санитарном состоянии?	<b>§112.129(b)(1)(2)(3):</b> Туалеты должны содержаться в исправном состоянии, чтобы предотвратить загрязнение не подлежащих обработке продуктов, поверхностей, контактирующих с пищей, и зон потока продуктов. Они должны обслуживаться и чиститься с частотой, достаточной для обеспечения пригодности к использованию, и регулярно снабжаться туалетной бумагой. Туалеты также должны использоваться надлежащим образом, чтобы не приводить к загрязнению продукции, готовой к употреблению, поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, поверхностных источников воды и т.д.	§
2.1.2	Ведется ли учет уборки и инвентаризации помещений и туалетов?	Как минимум, в журналах уборки должны быть указаны дата, время, имя сотрудника, обслуживавшего уборную, и то, что было выполнено. Если организация, связанная договором, обслуживает туалеты, эти записи все равно должны быть доступны.	R
2.1.3	Надлежащим ли образом спроектированы туалеты и расположены ли они таким образом, чтобы риск загрязнения был минимальным?	<b>§112.129(b)(1)(2)(c):</b> Туалеты должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукции, готовой к употреблению, поверхностей, контактирующих с пищей, и зон потока продуктов. Они также должны быть непосредственно доступны для обслуживания.	§
2.1.4	Являются ли туалеты легкодоступными для сотрудников и посетителей и достаточно ли их много?	<b>§112.129(a), §112.33(b):</b> Персонал должен быть обеспечен надлежащими, легкодоступными туалетами, включая туалеты, легкодоступные в зонах выращивания во время уборочных работ. Доступность должна соответствовать требованиям OSHA (Закон о безопасности и охране труда).	§
2.1.5	Вывешены ли таблички с требованием мыть руки?	На всех станциях для мытья рук должны быть размещены таблички с требованиями к мытью рук и инструкциями по мытью рук (при необходимости на дополнительных языках).	W

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.1.6	Все ли места для мытья рук оборудованы водой надлежащего качества, мылом и одноразовыми полотенцами? Имеются ли надлежащие контейнеры для утилизации одноразовых полотенец и других соответствующих отходов?	<b>§112.130, §112.44(a)(4):</b> Персонал должен быть обеспечен надлежащими, легкодоступными средствами для мытья рук, оснащенными мылом, питьевой водой и одноразовыми полотенцами (или электрическими сушилками для рук). Антисептические средства для протирания рук не могут использоваться в качестве замены мыла и воды. Чтобы одноразовые полотенца и другие отходы не стали источником загрязнения, необходимо иметь соответствующие контейнеры для мусора.	§
2.1.7	Расположены ли приспособления для мытья рук в непосредственной близости от туалетов, на полях сбора урожая или в других потенциальных источниках загрязнения?	Все средства для мытья рук должны находиться в непосредственной близости от туалета, будь то внутри уборной или снаружи туалета с питьевой водой, чтобы свести к минимуму время и риск заражения между использованием такого средства и мытьем рук. В других случаях, когда руки могут стать источником загрязнения, например, в детских зоопарках, также следует оборудовать станции для мытья рук по соседству или в достаточной близости от них, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.	
2.1.8	Моют ли работники фермы руки каждый раз, когда они могут стать источником загрязнения?	<b>§112.32(b)(3):</b> Примеры включают в себя: перед началом работы, перед надеванием перчаток, после посещения туалета, по возвращении на рабочее место после любого перерыва или иного отсутствия на рабочем месте, сразу же после контакта с животными или их отходами, или в любое другое время, когда руки могли подвергнуться воздействию, которое с достаточной вероятностью может привести к загрязнению продуктов или поверхностей, контактирующих с пищей.	§
<b>2.2</b>	<b>Гигиена труда</b>		
2.2.1	Обеспечивается ли надлежащий уход за одеждой, обувью и защитными средствами, пригодны ли они для использования и носятся ли таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продукта?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Одежда должна быть чистой в начале дня, по мере необходимости, меняться в течение дня, когда она становится потенциальным источником загрязнения, и в целом носиться таким образом, чтобы поддерживать личную чистоту и гигиену.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.2.2	Если перчатки используются при работе с продукцией, готовой к употреблению или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, существует ли письменная политика и сохраняются ли перчатки неповрежденными и в санитарном состоянии или заменяются ли они, когда они становятся потенциальным источником загрязнения?	<b>§112.32(b)(4):</b> Если перчатки используются на ферме в любом состоянии, должны быть разработаны SOP (Стандартные рабочие процедуры). Перчатки должны поддерживаться в хорошем санитарном состоянии при работе с закрытой продукцией или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами; они должны быть заменены, если поддержание этих стандартов становится невозможным.	§ W
2.2.3	Снимаются ли перчатки, фартуки или другое оборудование перед посещением уборных или во время перерывов?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Оборудование или защитная одежда должны быть сняты перед посещением уборных, чтобы свести к минимуму риск загрязнения, особенно если это оборудование/одежда используется непосредственно или непосредственно рядом с продуктами или поверхностями, контактирующими с пищей.	§
2.2.1	Обеспечивается ли надлежащий уход за одеждой, обувью и защитными средствами, пригодны ли они для использования и носятся ли таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продукта?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Одежда должна быть чистой в начале дня, по мере необходимости, меняться в течение дня, когда она становится потенциальным источником загрязнения, и в целом носиться таким образом, чтобы поддерживать личную чистоту и гигиену.	§
2.2.2	Если перчатки используются при работе с продукцией, готовой к употреблению или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, существует ли письменная политика и сохраняются ли перчатки неповрежденными и в санитарном состоянии или заменяются ли они, когда они становятся потенциальным источником загрязнения?	<b>§112.32(b)(4):</b> Если перчатки используются на ферме в любом состоянии, должны быть разработаны SOP (Стандартные рабочие процедуры). Перчатки должны поддерживаться в хорошем санитарном состоянии при работе с закрытой продукцией или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами; они должны быть заменены, если поддержание этих стандартов становится невозможным.	§ W
2.2.3	Снимаются ли перчатки, фартуки или другое оборудование перед посещением уборных или во время перерывов?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Оборудование или защитная одежда должны быть сняты перед посещением уборных, чтобы свести к минимуму риск загрязнения, особенно если это оборудование/одежда используется непосредственно или непосредственно рядом с продуктами или поверхностями, контактирующими с пищей.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.2.1	Обеспечивается ли надлежащий уход за одеждой, обувью и защитными средствами, пригодны ли они для использования и носятся ли таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продукта?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Одежда должна быть чистой в начале дня, по мере необходимости, меняться в течение дня, когда она становится потенциальным источником загрязнения, и в целом носиться таким образом, чтобы поддерживать личную чистоту и гигиену.	§
2.2.2	Если перчатки используются при работе с продукцией, готовой к употреблению или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, существует ли письменная политика и сохраняются ли перчатки неповрежденными и в санитарном состоянии или заменяются ли они, когда они становятся потенциальным источником загрязнения?	<b>§112.32(b)(4):</b> Если перчатки используются на ферме в любом состоянии, должны быть разработаны SOP (Стандартные рабочие процедуры). Перчатки должны поддерживаться в хорошем санитарном состоянии при работе с закрытой продукцией или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами; они должны быть заменены, если поддержание этих стандартов становится невозможным.	§ W
2.2.3	Снимаются ли перчатки, фартуки или другое оборудование перед посещением уборных или во время перерывов?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> Оборудование или защитная одежда должны быть сняты перед посещением уборных, чтобы свести к минимуму риск загрязнения, особенно если это оборудование/одежда используется непосредственно или непосредственно рядом с продуктами или поверхностями, контактирующими с пищей.	§
<b>2.3</b>	<b>Здоровье работников</b>		
2.3.1	Разрешается ли персоналу с открытыми порезами, язвами или повреждениями работать с продуктом?	<b>§112.31:</b> Сотрудники должны быть отстранены от деятельности, которая может привести к загрязнению продукции, готовой к употреблению или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, если у человека выявлено или предположительно имеется соответствующее состояние здоровья. Персонал должен уведомить своего руководителя(ов) о наличии у него соответствующего состояния здоровья.	§
2.3.2	Существует ли письменная политика в отношении крови и биологических жидкостей и SOP (Стандартные рабочие процедуры), касающиеся обращения с загрязненными территориями и их очистки?	Письменная политика послужит руководством к действию в случае возникновения ситуации, когда кровь или биологические жидкости могут привести к загрязнению продукции, готовой к употреблению, поверхностей, контактирующих с пищей, или других потенциальных источников загрязнения. См. главу 3, раздел 1, часть e. <i>Стандартов по выращиванию, сбору, упаковке и хранению продуктов для потребления человеком: Руководство для промышленности.</i>	W

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
2.3.3	Доступны ли всем сотрудникам (включая полевой персонал) современные аптечки первой помощи?	Аптечки первой помощи должны быть доступны на всех постоянных объектах и иметь возможность транспортировки при необходимости. Наборы следует обновлять и пополнять по мере необходимости и в зависимости от соответствующей деятельности на ферме.	
2.3.4	Ограничивается ли сотрудникам (включая полевой персонал), у которых наблюдаются признаки заболевания, прямой контакт с продукцией, зонами движения продукции и поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами?	<b>§112.31:</b> Сотрудники должны быть отстранены от деятельности, которая может привести к загрязнению продукции, готовой к употреблению или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, если у человека выявлено или предположительно имеется соответствующее состояние здоровья. Персонал должен уведомить своего руководителя(ов) о наличии у него соответствующего состояния здоровья.	§
2.3.5	Ведутся ли записи о сотрудниках, которым был ограничен (из-за болезни или травмы) прямой контакт с продукцией, зонами движения продукции и поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами?	В записях должно быть указано, когда произошла серьезная травма или заболевание (приводящее к неспособности сотрудника непосредственно обращаться с продуктами или контактирующими с пищевыми продуктами поверхностями), что является своего рода сигналом в случае вспышки заболевания. Специальный журнал учета травм и заболеваний не требуется, и такие случаи могут быть включены в общий журнал учета существенных происшествий и корректирующих действий.	R
<b>3</b>	<b>Почвенные добавки</b>		
3.0.1	Прошел ли соответствующий персонал фермы обучение по работе с BSAAO (биологическими почвенными добавками животного происхождения)?	<b>§112.21(a)(b), §112.52:</b> Персонал, работающий с биологическими почвенными добавками животного происхождения (BSAAO), должен пройти обучение. Это обучение включает в себя потенциальные пути перекрестного заражения, обработку посуды и санитарии, ограничения и требования к защитному оборудованию (например, специальная обувь для работы с компостом), мытье рук и другие методы, применяемые для минимизации возможности заражения.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
3.0.2	Имеются ли записи, указывающие на тип и время внесения добавки в почву без обработки?	Записи о внесении необработанных почвенных добавок помогают проверить соблюдение интервалов внесения 90/120 (более подробно описано в пункте <b>3.1.1</b> ). Записи о применении правильно обработанных и подготовленных почвенных добавок обеспечивают метод отслеживания в случае, если почвенная добавка была загрязнена после обработки или в письме о соответствии от стороннего поставщика были допущены нарушения, что привело к вспышке заболевания.	R
3.0.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) для оборудования по очистке и кондиционированию, которое контактирует с добавками для почвы животного происхождения?	<b>§112.52, §112.123(d)(2)(e)</b> : Если персонал и/или оборудование могут подвергаться перекрестному загрязнению, необходимо провести тщательную очистку и санитарную обработку всех инструментов или оборудования, используемых для обработки, транспортировки, нанесения и т.д. BSAAO и любой соответствующий персонал должны быть надлежащим образом обучены этим видам деятельности.	§
3.0.4	Если используются добавки для почвы, приобретенные у третьей стороны, имеется ли гарантийное письмо, гарантирующее, что содержимое и/или технологические процессы не являются источником возможного микробиологического загрязнения?	<b>§112.60(b)</b> : Для обработанных биологических почвенных добавок животного происхождения (BSAAO), которые поставляются третьей стороной, необходимо не реже одного раза в год предоставлять документацию, подтверждающую, что BSAAO были должным образом обработаны, перемещены, транспортированы и хранились.	§ R
3.0.5	Хранятся ли добавки для почвы правильно, вдали от мест сбора, упаковки и хранения продукции?	<b>§112.52</b> : Почвенные добавки (обработанные и необработанные) должны обрабатываться и храниться таким образом и в таком месте, чтобы они не стали потенциальным источником загрязнения для продукции, готовой к употреблению, поверхностей, контактирующих с продуктами питания, участков, используемых для покрываемой деятельности, источников воды, систем водораспределения и других почвенных добавок. Следует учитывать возможные стоки от дождя или другого источника, пыль или движение транспортных средств/ног.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
3.0.6	Если используются отходы жизнедеятельности человека, соответствуют ли они требованиям Агентства по охране окружающей среды для твердых биологических веществ, изложенным в 40 CFR (Свод федеральных правил), часть 503?	<b>§112.53:</b> Для почвенных добавок, содержащих отходы жизнедеятельности человека, вы должны раз в год получать документы, подтверждающие, что отходы были должным образом обработаны в соответствии с правилами EPA (Агентства по охране окружающей среды) для твердых биологических веществ, изложенным в 40 CFR (Свод федеральных правил), часть 503.	§ R
<b>3.1</b>	<b>Необработанные почвенные добавки</b>		
3.1.1	Избегается ли применение необработанных почвенных удобрений, используемых в зонах производства продукции, в течение двух (2) недель после посадки или в течение 120 дней после сбора урожая для продукции, которая имеет прямой контакт с почвой (90 дней без прямого контакта с почвой)?	<b>§112.51, §112.56(a):</b> Необработанная почвенная добавка - это любая добавка, которая не была обработана до конца, чтобы должным образом уменьшить количество микроорганизмов, имеющих значение для общественного здравоохранения, включая сырой навоз, растительные отходы и т.д. Интервалы применения таких поправок должны соответствовать периодам применения 90/120. Записи о внесении добавок должны показывать соблюдение необходимых интервалов и включать даты внесения, тип почвенной добавки и место внесения; интервал перед уборкой урожая должен соответствовать дате внесения и записям об уборке урожая на этих полях.	§ R
<b>3.2</b>	<b>Компост</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
3.2.1	Был ли процесс компостирования на ферме научно обоснован (аэрированное статическое компостирование, переработанное компостирование и т. д.)?	<b>§112.54(b)(1)(2):</b> Научно обоснованные методы компостирования, которые допустимы при интервале внесения 0 дней, включают 1) <i>статическое компостирование, которое поддерживает аэробные (т.е. насыщенные кислородом) условия при температуре не менее 131 °F (55 °C) в течение 3 дней подряд, после чего следует соответствующее отверждение;</i> 2) <i>компостирование с переворачиванием, которое поддерживает аэробные условия при температуре не менее 131 °F (55 °C) в течение 15 дней (которые не обязательно должны быть последовательными), с минимум пятью переворачиваниями, после чего следует соответствующее отверждение.</i> Дополнительные методы правильной обработки и переработки почвенных добавок и микробиологические стандарты для этих процессов можно найти в частях PSR §112.54(a)(b) и §112.55 соответственно.	§
3.2.2	Имеются ли записи для мониторинга компостирования и регулярно ли регистрируются время переворачивания, температура ядра и другие показатели?	<b>§112.60(b)(2):</b> Для обработки почвы биологическими добавками животного происхождения, произведенными на ферме, необходима документация, регулирующая процесс (например, время, температуру и чередование), для подтверждения процессов и микробиологических стандартов, утвержденных в соответствии с пунктом <b>3.2.1</b> .	§ R
<b>4</b>	<b>Животные</b>		
4.0.1	Контролируется ли активность животных? регулярно?	<b>§112.83:</b> Необходимо разработать SOP (Стандартные рабочие процедуры) для оценки соответствующих зон на предмет наличия признаков потенциального загрязнения. Для проведения мониторинга должен быть назначен определенный персонал, который должен быть надлежащим образом обучен для выполнения этой задачи.	§
<b>4.1</b>	<b>Дикие животные</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
4.1.1	Существует ли надлежащая SOP (Стандартные рабочие процедуры) для документирования и изоляции производственных зон и операций в случае значительного вторжения диких животных?	<b>§112.83(b), §112.112:</b> В случае, когда вторжение животных может представлять значительный риск заражения, необходимо разработать официальный SOP (Стандартные рабочие процедуры), чтобы идентифицировать территорию, изолировать ее от сбора урожая и зарегистрировать вторжение. Как и в случае с пунктом <b>2.3.5</b> , нет необходимости вести специальный журнал учета вторжений животных, и такие случаи могут быть включены в общий журнал учета значительных происшествий и корректирующих действий.	§ R
4.1.2	Принимаются ли меры (ограждение, отлов и т. д.) для ограничения и/или исключения дикой природы из районов, где в результате наносится ущерб урожаю?	В случае серьезного вторжения диких животных необходимые меры должны быть направлены на минимизацию возможности загрязнения и соответствовать всем местным, государственным и федеральным нормам, касающимся животных и контроля за ними. Согласно <b>§112.84</b> PSR (Правила безопасности продуктов питания), “отлов” видов, находящихся под угрозой исчезновения, не разрешен.	
<b>4.2</b>	<b>Сельскохозяйственные животные (находящиеся на ферме или соседних участках)</b>		
4.2.1	Все ли сельскохозяйственные животные/животные ограничены и размещены таким образом, чтобы свести к минимуму риск микробного загрязнения производственных/уборочных площадей, оборудования, складов и зон движения продукции?	<b>§112.83(b), §112.134:</b> Если на ферме присутствуют сельскохозяйственные животные или поголовье крупного рогатого скота, убедитесь, что их расположение учитывает прилегающие посевные площади и зоны потока продукции. Примеры защитных мер включают в себя внедрение средств контроля за стоком отходов животноводства (например, канавы, насыпи, отводные дамбы, растительные буферные полосы или сооружения для удержания отходов животноводства).	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
4.2.2	Разработаны ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) в отношении рабочих сельскохозяйственных животных, если они используются на ферме (мытьё рук, отдельное оборудование и т. д.)?	<b>§112.83(b):</b> Если на ферме используются рабочие сельскохозяйственные животные, должны быть предусмотрены официальные SOP (Стандартные рабочие процедуры), которые обеспечивают надлежащую чистоту личной гигиены, рабочей одежды/обуви, инструментов и оборудования, включая замену оборудования, одежды или обуви в период между производством продукции/работами с животными и чисткой оборудования. Кроме того, если на производственных полях используются рабочие животные, убедитесь, что их использование и присутствие на полях соответствует пункту <b>3.1.1</b> .	§
4.2.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и методы управления для сотрудников, которые работают с животными зоопарка, рабочими животными, домашним скотом или любыми другими видами домашних животных на ферме?	<b>§112.33(b), §112.83(b):</b> Если на ферме есть контактный зоопарк, убедитесь, что его расположение учитывает прилегающие площади для производства продукции и зоны потока продукции. Особое внимание следует уделить обучению и информированию посетителей о соответствующих и надлежащих методах охраны здоровья и гигиены в отношении остальной части операции и вывесок для поддержки этих требований. Станция для мытья рук должна находиться в непосредственной близости от любых контактных зоопарков или мест содержания животных.	§ W
4.2.4	Хранится ли навоз из контактных зоопарков и обрабатывается ли он таким образом, чтобы свести к минимуму риск микробного загрязнения?	<b>§112.52(a)(c), §112.134: Смотрите пункты 3.0.1, 3.0.2 и 3.0.5.</b>	§
<b>4.3</b>	<b>Домашние животные</b>		
4.3.1	Ограничивается ли доступ домашних животных к местам выращивания, сбора, упаковки и хранения, а также контролируются ли их экскременты, чтобы свести к минимуму риск заражения?	<b>§112.127, §112.134:</b> Домашние животные не должны находиться в полностью закрытых зданиях, где протекает поток продукции (например, мойка, упаковка и хранение продуктов, упаковочного материала или бункеров для сбора урожая). Домашние животные также не должны находиться на непосредственных производственных площадях. Должна быть предусмотрена система, обеспечивающая надлежащий контроль за экскрементами животных и исключая возможность их загрязнения. В некоторых случаях исключение могут составлять сторожевые или надлежащим образом обученные служебные собаки.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
4.3.2	Установлены ли указатели, сообщающие посетителям и соседям предприятия об ограничении доступа домашних животных в зоны выращивания, сбора урожая и упаковки?	Вывески необходимы для информирования других о политике предприятия в отношении домашних животных в зонах потока продукции. В соответствующих случаях на вывесках должны быть указаны зоны, в которые не допускаются домашние животные. Там, где животные разрешены, на вывесках должны быть указаны правила и рекомендации, гарантирующие, что такие животные не представляют опасности заражения.	W
<b>5</b>	<b>Сельскохозяйственная вода</b>		
5.0.1	Выполняются и документируются ли первоначальные (предсезонные) оценки рисков с учетом истории источника воды, характеристик/стадии урожая, метода применения, системы распределения воды и водной инфраструктуры?	<b>§112.42, §112.50(b)(1):</b> В начале каждого вегетационного сезона и, по крайней мере, один раз в год системы сельскохозяйственного водоснабжения должны проверяться на предмет выявления условий, которые с достаточной степенью вероятности могут привести к попаданию опасных или загрязняющих веществ в или на продукцию, готовой к употреблению или поверхности, контактирующие с пищей. Следует учитывать следующие факторы: тип источника воды, возможность контролировать источник воды, степень защиты каждого сельскохозяйственного источника воды, использование прилегающих и близлежащих земель, а также вероятность попадания загрязняющих веществ до того, как вода попадет в распределительную систему предприятия. Должна быть создана система управления водными ресурсами, отражающая результаты оценки рисков.	§ R
<b>5.1</b>	<b>Предуборочная вода</b>		
5.1.1	Содержит ли вода, используемая для предуборочных работ, не более 126 КОЕ обычной кишечной палочки на 100 мл?	<b>§112.41, §112.44(b):</b> Анализ воды не должен превышать 126 КОЕ или менее на 100 мл (обычная кишечная палочка) для предуборочной/сельскохозяйственной воды. Подготовка к сбору урожая включает, помимо прочего, такие мероприятия, как орошение, опрыскивание и защита от заморозков. Если сельскохозяйственная вода соответствует этим критериям, любые альтернативные методы и/или обработки должны соответствовать разделам PSR <b>§112.43</b> и <b>§112.45</b> .	§ R
<b>5.2</b>	<b>Послеуборочная вода</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
5.2.1	Не содержат ли вода и лед, используемые при уборке урожая и мытье рук, обычной кишечной палочки и соответствуют ли они санитарным требованиям?	<b>§112.44(a):</b> Любая вода, используемая для послеуборочных работ, которая непосредственно контактирует с продуктами, поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, или используется для мытья рук, должна быть свободна от общих кишечных палочек (0 КОЕ на 100 мл). Для проверки необходимо предоставить анализы воды и/или документацию. Если послеуборочная вода не соответствует этим критериям, любые альтернативы и/или обработка должны соответствовать частям PSR <b>§112.43</b> и <b>§112.45</b> .	§ R
5.2.2	Если используется метод погружения или рециркуляция воды, существует ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) по графику замены воды?	<b>§112.48(a):</b> Для резервуаров с водой или другой оборотной водой должны быть установлены графики смены воды для поддержания ее безопасности и надлежащего санитарного качества и минимизации возможности загрязнения (например, опасностей, которые могут быть внесены в воду из почвы, прилипшей к продукции, готовой к употреблению).	§
5.2.3	В зависимости от того, какой тип системы промывки используется, контролируется температура воды или ее мутность?	<b>§112.48(b)(c):</b> Вода должна визуально контролироваться на предмет скопления органических веществ и признаков необходимости ее замены. В зависимости от продукции, необходимо следить за температурой, чтобы предотвратить проникновение микроорганизмов.	§
5.2.4	Если в воде для ополаскивания/мытья используются дезинфицирующие средства, разрешены ли они для использования в контакте с пищевыми продуктами, контролируется ли их использование должным образом и документируется ли оно?	<b>§112.43:</b> Использование дезинфицирующих средств не является обязательным, но если такие средства используются в процессе уборки/мойки, убедитесь, что дезинфицирующее средство одобрено для этой конкретной цели и что его использование соответствует инструкциям на этикетке продукта.	§ R
5.2.5	Утилизируется ли сточная/промывочная/охлаждающая вода таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	<b>§112.130(c), §112.133(b)(c)(d):</b> Сточная/промывочная/охлаждающая вода должна отводиться таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения. Сливная вода не должна скапливаться снаружи и должна располагаться таким образом, чтобы не попадать на активные производственные площади.	§
5.2.6	Если используются резервуары с водой, имеются ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи, касающиеся частоты и способа очистки?	<b>§112.123(a)(d)(1):</b> Резервуары для воды должны быть пригодны для использования, технического обслуживания и очистки/дезинфекции так часто, как это разумно необходимо для защиты хранящейся воды от загрязнения. Должны быть соответствующие записи, указывающие, когда, кем и как были очищены и продезинфицированы резервуары.	§ W R

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
<b>5.3</b>	<b>Тестирование воды</b>		
5.3.1	Соответствует ли лаборатория тестирования воды, используемая для вышеуказанного тестирования, утвержденной FDA (Управление по контролю за продуктами и лекарствами) методологии тестирования а наличие кишечной палочки в соответствии с требованиями PSR?	<b>§112.151:</b> Лаборатория(ы) должна(ы) быть указана(ы) в списке утвержденных лабораторий для тестирования воды в рамках Программы обеспечения безопасности продукции MDAR (Департамента сельскохозяйственных ресурсов штата Массачусетс).	§
5.3.2	Все ли <u>источники поверхностных вод</u> , включая те, которые не используются на регулярной основе, проверяются (3) три раза в год в соответствии с требованиями программы mGAPS?	К поверхностным водам относятся пруды, озера, реки, ручьи и т.д. Эти тесты следует проводить перед сезоном/в начале сезона, в середине сезона и в конце сезона, чтобы получить более полную информацию о качестве воды. Частота тестирования зависит от того, попадает ли вода непосредственно на съедобную часть урожая или нет.	R
5.3.3	Правильно ли определены (по карте фермы) и зарегистрированы результаты испытаний <u>источников поверхностных вод</u> ?	<b>§112.50(b)(2):</b> Место, где были взяты пробы воды, должно быть указано на карте фермы. Результаты тестирования источников воды должны быть расположены в центральных местах и легко доступны для просмотра.	§ R
5.3.4	Все ли <u>источники подземных вод</u> , включая те, которые не используются регулярно, проверяются (2) два раза в год в соответствии с требованиями программы mGAPS?	Скважины следует проверять равномерно, чтобы получить широкую выборку качества воды. Частота тестирования зависит от того, попадает ли вода непосредственно на съедобную часть урожая или нет. Если вода из скважины используется для послеуборочных работ, частота должна составлять не менее двух раз в год.	R
5.3.5	Правильно ли определены (по карте фермы) и зарегистрированы результаты испытаний <u>источников грунтовых вод</u> ?	<b>§112.50(b)(2):</b> Место, где были взяты пробы воды, должно быть указано на карте фермы. Результаты тестирования источников воды должны быть расположены в центральных местах и легко доступны для просмотра.	§ R

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
5.3.6	Правильно ли определены и зарегистрированы результаты тестирования <u>муниципальных источников воды</u> (муниципальная отчетность о качестве воды)?	<b>§112.46(a), §112.50(b)(7):</b> Что касается муниципального водоснабжения, то для проверки качества воды требуется надлежащий отчет/сертификация от соответствующего муниципалитета. Копию этого отчета/сертификата следует хранить вместе с любыми дополнительными исследованиями источников поверхностных или грунтовых вод. Хотя это и не требуется, считается оптимальной практикой проводить независимые испытания муниципальной воды для подтверждения результатов, содержащихся в отчете. Если сельскохозяйственная вода действительно соответствует этим критериям, то любые альтернативные методы и/или обработки должны соответствовать разделам PSR <b>§112.43</b> и <b>§112.45</b> .	§ R
<b>6</b>	<b>Сбор урожая и послеуборочный период</b>		
<b>6.0</b>	<b>Практика сбора урожая</b>		
6.0.1	Существует ли политика, согласно которой явно загрязненные, фальсифицированные, поврежденные или гнилые продукты не собираются или выбраковываются?	<b>§112.112; §112.114:</b> Непосредственно перед сбором урожая и во время него должны быть приняты все разумные меры, необходимые для выявления и недопущения сбора продукции, которая может быть заражена известной или разумно предсказуемой опасностью. "Упавшая продукция" также не должна распространяться.	§
6.0.2	Хранится ли продукция, готовая к употреблению отдельно от необработанной продукции?	<b>§112.111(a):</b> Храните продукцию, "готовую к употреблению" отдельно от "необработанной", за исключением случаев, когда продукция, готовая к употреблению и необработанная продукция помещается в один контейнер для раздачи (например, в корзину CSA (Сельское хозяйство, поддерживаемое сообществом)). Исключения составляют случаи, когда "необработанная" продукция обрабатывается и обращается как "готовая к употреблению".	§
6.0.3	Существует ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) по очистке и санитарной обработке поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами общего пользования (готовые к употреблению и необработанные культуры), в промежутках между их использованием?	<b>§§112.111(b):</b> При необходимости, надлежащим образом очистите и продезинфицируйте все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, которые соприкасаются с необработанной продукцией, прежде чем использовать такие поверхности для обработки продукции, готовой к употреблению.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия
<b>6.1</b>	<b>Контейнеры для сбора урожая</b>	
6.1.1	Правильно ли используются, хранятся и проверяются контейнеры для сбора урожая (включая деревянные ящики), чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	§112.123(a)(b)(c)(d)(1): Контейнеры для сбора урожая должны храниться и содержаться в надлежащем состоянии, чтобы защитить продукцию, готовую к употреблению, от загрязнения известными и разумно предсказуемыми опасностями и предотвратить привлечение и обитание вредителей.
6.1.2	Определены и используются ли специально для этой цели бункеры и контейнеры для сбора урожая?	§112.123(a): Контейнеры для сбора урожая должны использоваться специально для этой цели, чтобы избежать возможности перекрестного заражения (т.е. использования одних и тех же контейнеров для сбора урожая, выбраковки и переноски инструментов для сбора урожая без очистки и дезинфекции между использованиями).
6.1.3	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры), указывающие, когда и как очищаются и дезинфицируются контейнеры/баки для сбора урожая?	§112.123(d)(1), §112.140: Баки и контейнеры для сбора урожая должны очищаться и соответствующим образом дезинфицироваться так часто, как это разумно необходимо для защиты от загрязнения. Факторы, влияющие на частоту проведения таких работ, включают тип товара, место хранения контейнеров, проникновение животных и т.д. Необходимо иметь соответствующие записи, указывающие, когда, кто и как проводил очистку/санобработку контейнеров. Вместо специальных записей можно использовать SOP (Стандартные рабочие процедуры), содержащий вышеуказанную информацию и строгий график дезинфекции, а также ежедневный контрольный список оборудования.
6.1.4	Если сбор урожая проводится непосредственно в ящики, являются ли ящики новыми и хранятся ли они вдали от прямого контакта с почвой во время сбора урожая?	§112.113, §112.116(a)(1)(2): Если упаковка производится в полевых условиях, упаковочный материал не должен иметь прямого контакта с землей. Контакт с землей создает риск перекрестного загрязнения, которое может распространиться, если коробки складываются или хранятся в том же месте, что и вымытая/упакованная продукция.
6.1.5	Обучены ли работники выявлять проблемы с контейнерами для сбора урожая или оборудованием и сообщать о таких проблемах руководителю?	§112.22(b)(3): Работники должны уметь устранять проблемы с контейнерами для сбора урожая или оборудованием или сообщать о таких проблемах руководителю или другому ответственному лицу.

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
<b>6.2</b>	<b>Упаковочные материалы</b>		
6.2.1	Одобрены ли упаковки для пищевых продуктов/упаковочные материалы для контакта с пищевыми продуктами?	<p><b>§112.116(a)(b):</b> Если упаковка или тара для пищевых продуктов изготовлена из материала, который считается одноразовым и не поддается очистке или дезинфекции (например, картон, вощеные коробки, пластиковые пакеты), она должна быть новой и не использоваться повторно. Упаковочный материал также должен быть соответствующим и одобренным для использования на поверхности, контактирующей с пищевыми продуктами. Если упаковочный материал для пищевых продуктов используется повторно, должны быть приняты соответствующие меры для обеспечения чистоты поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например, использование чистой подложки.</p>	§
6.2.2	Упакована ли продукция, восприимчивая к <i>Clostridium botulinum</i> , таким образом, чтобы предотвратить эту опасность?	<p><b>§112.115:</b> Продукция, готовая к употреблению, должна быть упакована таким образом, чтобы предотвратить образование токсина <i>Clostridium botulinum</i>, если такой токсин является известной или разумно прогнозируемой опасностью (например, для грибов).</p>	§
6.2.3	Обеспечивается ли уход за упаковкой и ее хранение таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения?	<p><b>§112.123(b)(2):</b> Склад упаковочных и тарных материалов для пищевых продуктов должен располагаться таким образом, чтобы уменьшить возможность загрязнения (например, вдали от почвенных поправок, домашних животных или вредителей). Если упаковочный или тарный материал выглядит ненадлежащим или находится в плохом состоянии, его следует выбросить.</p>	§
<b>6.3</b>	<b>Послеуборочный период</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
6.3.1	Существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи, указывающие, когда оборудование упаковочных помещений и транспортные средства подвергаются осмотру, очистке и санитарной обработке?	<b>§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140:</b> Оборудование упаковочных помещений должно проверяться, обслуживаться и очищаться/санитироваться так часто, насколько это необходимо для защиты от загрязнения. Должны быть соответствующие записи, указывающие, когда, кто и как чистил/санитировал оборудование. Примерами оборудования для упаковочных цехов, которое прямо или косвенно контактирует с продукцией, являются: щеткомоечные машины, резервуары, гидроохладители, домкраты для поддонов, вилочные погрузчики и т. д. Вместо отдельных записей для каждой единицы оборудования можно использовать SOP (Стандартные рабочие процедуры), содержащие вышеуказанную информацию, и строгие графики санитарной обработки в сочетании с ежедневным контрольным списком оборудования.	§ R
6.3.2	Находятся ли оборудование, транспортные средства и другие инструменты, используемые при упаковке и соприкасающиеся с продуктом, в хорошем состоянии и не являются ли они источником загрязнения?	<b>§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125:</b> Оборудование или инструменты, контактирующие с продукцией, должны быть предназначены для этой цели, находиться в хорошем рабочем и санитарном состоянии и храниться таким образом, чтобы свести к минимуму риск заражения. Транспортные средства, используемые для перевозки продукции, также должны быть надлежащим образом очищены и содержаться в надлежащем состоянии для этой цели.	§
6.3.3	Являются ли приборы или средства контроля, которые используются для измерения, регулирования или регистрации температуры, pH, эффективности дезинфицирующих средств или других условий с целью контроля или предотвращения роста микроорганизмов: точными/прецизионными, надлежаще обслуживаемыми и достаточными по количеству?	<b>§112.124:</b> Если используются такие инструменты, то для обеспечения их эффективности и точности необходимо надлежащее техническое обслуживание. В зависимости от масштаба операции, обеспечение наличия надлежащего количества является критически важным для своевременного определения эффективных измерений.	§
<b>6.4</b>	<b>Оборудование/Борьба с вредителями</b>		

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
6.4.1	Соответствует ли строительная площадка, конструкция и дизайн (для выращивания в закрытых помещениях, упаковки, холодного и сухого хранения и т.д.) требованиям по предотвращению загрязнения продукции (включая канализацию, трубы, полы, стены, арматуру и потолки)?	<b>§112.126:</b> В здании должно быть достаточно места для проведения мероприятий, не допуская перекрестного загрязнения между продукцией или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, и строительными материалами, поверхностями, не контактирующими с пищевыми продуктами, или одеждой. Размещение оборудования и других материалов в здании должно обеспечивать возможность технического обслуживания и санитарной обработки. При проектировании следует учитывать фактор изолированности операций для снижения потенциального перекрестного загрязнения. Здания должны быть построены таким образом, чтобы облегчить поддержание санитарных условий. Окна, двери и крыши полностью закрытых зданий должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить протечки, попадание грязи, пыли, мусора и вредителей. Необходимо учитывать возможность загрязнения продукции и поверхностей, контактирующих с продуктами питания, с полов, стен, потолков, светильников, воздуховодов, труб, капель или конденсата. Необходимо принять меры для обеспечения надлежащего дренажа, чтобы вода в бассейне не оставалась надолго.	§
6.4.2	Содержатся ли помещения и зоны движения продукции в порядке и чистоте?	<b>§112.132:</b> Транспортировка, хранение и удаление мусора, сора и отходов должны осуществляться таким образом, чтобы свести к минимуму возможность привлечения или обитания вредителей. Это должно быть сделано таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов, поверхностей, контактирующих с пищей, участков, используемых для выполнения предусмотренных видов деятельности, или источников воды.	§
6.4.3	Четко ли определены и, по возможности, защищены зоны мастерских/технического обслуживания, расположенные в многофункциональных зданиях, и не являются ли они источником загрязнения?	<b>§112.126(a)(1):</b> Потенциал загрязнения должен быть снижен за счет эффективной конструкции здания, включая разделение операций, при которых возможно загрязнение. Зоны обслуживания должны быть расположены таким образом, чтобы защитить продукцию от перекрестного загрязнения.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
6.4.4	Являются ли светильники, расположенные в зонах движения продукта, защищенными или небьющимися (в том числе светильники от насекомых)?	В зоне упаковки, сушильных складах, охладительных камерах и на погрузочных платформах должны быть установлены небьющиеся или закрытые лампы. Следует обратить внимание на оборудование, в котором есть потенциальные источники загрязнения стекла в случае поломки.	
6.4.5	Расположены ли и обслуживаются ли канализационные и септические системы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами?	<b>§112.131:</b> Отвод сточных вод должен осуществляться в соответствующую систему и поддерживаться таким образом, чтобы предотвратить возможность перекрестного загрязнения; утечки и разливы должны устраняться аналогичным образом. После любого значительного события, которое может негативно повлиять на систему канализации/септики, должны быть предприняты соответствующие шаги для обеспечения того, чтобы система продолжала работать таким образом, чтобы не способствовать загрязнению.	§
6.4.6	Обрабатываются ли органические отходы (отбракованные отходы, остатки упаковки и т.д.) и размещаются ли они таким образом, чтобы уменьшить проникновение вредителей и перекрестное загрязнение?	<b>§112.132:</b> Транспортировка, хранение и удаление мусора, сора и отходов должны осуществляться таким образом, чтобы свести к минимуму возможность привлечения или обитания вредителей. Это должно быть сделано таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов, поверхностей, контактирующих с пищей, участков, используемых для выполнения предусмотренных видов деятельности, или источников воды.	§
6.4.7	Содержатся ли открытые площадки, автостоянки и периметры зданий в надлежащем состоянии, очищены ли они от мусора, отходов, мест обитания вредителей и надлежащим ли образом осушены?	Вне помещения не должно быть никаких условий, включая, помимо прочего, длительный простой оборудования или транспортных средств, мусора, отходов и высокой травы или сорняков, которые могут служить убежищем или приманкой для вредителей.	
6.4.8	Существует ли программа борьбы с вредителями и являются ли применяемые меры и практика контроля адекватными для борьбы с целевыми популяциями вредителей?	<b>§112.128:</b> Программа борьбы с вредителями может быть формальной или неформальной в зависимости от операции и наличия признаков нашествия вредителей; технические требования или необходимость определяются в каждом конкретном случае. При необходимости в ходе операции должны быть приняты соответствующие меры для контроля и сокращения популяции вредителей, включая надлежащий отлов, герметизацию зданий, устранение потенциальных мест укрытия вредителей и т.д.	§

## Контрольный список по безопасности продукции

# В	Требование	Критерии соответствия	
6.4.9	Если программа борьбы с вредителями осуществляется собственными силами, существуют ли SOP (Стандартные рабочие процедуры) и записи для оценки и поддержания необходимых мер борьбы?	Если борьба с вредителями ведется штатными сотрудниками, программа должна осуществляться руководством или специально обученным персоналом. Все ловушки или станции, если таковые имеются, должны быть пронумерованы и отмечены соответствующими указателями, указывающими их местоположение. Эти ловушки/приманки также должны быть обозначены на карте.	