

Как оценить производственные санитарные риски при реализации требований новых СанПиНов

*Добаркина Вера Анатольевна,
начальник отдела качества АНО «ММКС»*



Направления работы ГК «ММКС»



Разработка и внедрение систем управления



Повышение квалификации



Организация зарубежных стажировок



Проведение аудитов систем управления



Управление персоналом



Стратегическое планирование/стратегические сессии



Построение устойчивого развития в организациях



Организация конференций



Подготовка организаций к Премии Правительства РФ в области качества

Ваш спикер:

Добаркина Вера Анатольевна




- ✓ Ведущий эксперт-консультант ГК «Международный менеджмент, качество, сертификация» (ММКС) по системам безопасности пищевой продукции.
- ✓ Международный Аудитор по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (ISO 22000) в международном органе по Сертификации «CERT International»
- ✓ Представитель РФ в международном техническом комитете ISO № 312 «Совершенство сервиса»
- ✓ Член Технического комитета по стандартизации № 713 «Пищевая продукция на растительной основе» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
- ✓ Эксперт-консультант линии профессиональной поддержки пользователей АО «Информационная система «Кодекс».
- ✓ Дипломант общероссийской общественной премии «Стандартизатор года» за 2022 г в номинации «За вклад в образовательную и учебно-просветительскую деятельность в области стандартизации и смежных с ней дисциплин».
- ✓ Реализовано более 70 проектов в организациях различных отраслей пищевой промышленности.
- ✓ Награждена Почетной грамотой Администрации Томской области за вклад в обеспечение выпуска безопасной пищевой продукции.

Что для предпринимателей изменилось в системе регулирования

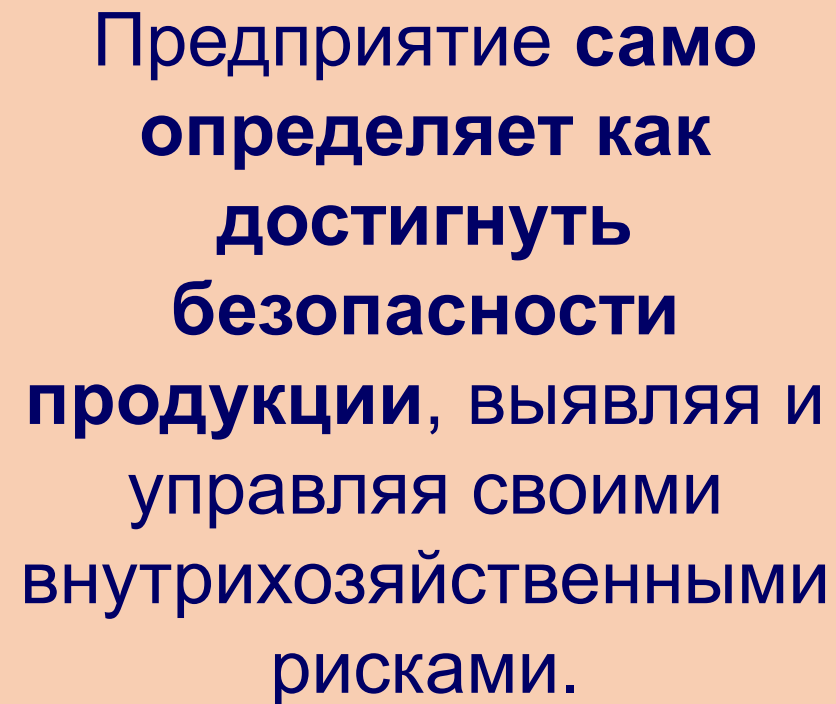
- В 2019-2021 годах произошло кардинальное реформирование системы регулирования в Российской Федерации, приведшее к изменениям в действующих нормативно-правовых актах (НПА), связанных с обеспечением пищевой безопасности.
- Количество действующих НПА существенно уменьшилось, количество обязательных требований тоже. Такой подход связан с реализацией базового принципа новой системы регулирования – **наименьшим регуляторным воздействием на предпринимательскую активность.**
- Система регулирования теперь направлена только на те объекты, в которых могут возникнуть социально значимые риски, и только в пределах этих рисков. К таким рискам относятся риски, связанные с причинением ущерба жизни и здоровью людей, предотвращением нанесения значительного материального, экологического, социального и иного подобного ущерба.
- **Риски внутрихозяйственной деятельности, т.е. те виды деятельности, которые напрямую не оказывают влияния на охраняемые государством ценности, становятся зоной ответственности самого предпринимателя.**

Главный вызов новой системы регулирования для производителей пищевой продукции

Обязательные требования регулируют риски, связанные с причинением ущерба жизни и здоровью людей – минимальные обязательные требования сформулированы в технических регламентах, СанПиНах и СП (чаще всего в очень общем виде).



Производимая продукция должна быть безопасной!



Предприятие само определяет как достигнуть безопасности продукции, выявляя и управляя своими внутрихозяйственными рисками.

Ответ предприятия на вызов:

На предприятии должна быть выстроена внутренняя система выявления, анализа, оценки и управления рисками

Самостоятельно выявить значимые для предприятия внутренние риски, провести их анализ и оценку влияния на безопасность продукции

Самостоятельно установить меры воздействия на эти риски, чтобы гарантировать, что внутренние риски не повлияют на способность предприятия выпускать безопасный продукт

Серия стандартов по риск-менеджменту:
 ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство»
 ГОСТ Р 51901.7-2017/ISO/TR 31004:2013 «Менеджмент рисков. Руководство по внедрению ISO 31000»
 ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»

Более 30 методов оценки риска («мозговой штурм», метод Делфи, «предварительный анализ опасности», методы HAZOP, HAZOP, FMEA, FTA, «дерево принятия решений», техника SWIFT, метод Монте-Карло...)

Алгоритм управления рисками

Идентификация рисков

Эксперимент, наблюдение,
анализ результатов
деятельности

Сбои успешного
выполнения деятельности

Потенциальные опасности

Потенциальный вред
здоровью



Оценка рисков

Существующие меры воздействия и контроля

Оценка рисков по принятой методике



Управление рисками

Меры воздействия (меры
управления)

Меры контроля

Ведение записей

Анализ и улучшение

Анализ и выявление наиболее критических шагов производственных процессов с целью управления качеством и безопасностью продукции; 10 бальная шкала оценки (1 – минимум, 10 – максимум).

Оценка рисков по трем критериям:

S (значимость/тяжесть) – оценка наиболее серьезного последствия потенциального отказа для потребителя	
P (вероятность возникновения) – степень возможности возникновения конкретных причин или механизмов отказов	
D (сложность обнаружения) – оценка способности предложенных действий обнаружить данный вид отказа	

→ **Приоритетное число рисков = $C = S \cdot P \cdot D$**

↓

Если $C \geq 100$, то разрабатываются мероприятия по управлению риском.
 Если $C < 100$, разрабатываются мероприятия по сохранению риска

(есть ГОСТ Р 27.303-2021 «Надежность в технике. Анализ видов и последствий отказов»)

Пример оценки санитарного риска на пищевом предприятии по FMEA

Риски, идентифицированные на этапе процесса	Оценка риска по FMEA				Мероприятия по управлению риском
	Тяжесть	Вероятность	Сложность обнаружения	ПЧР = S*P*D	
	S	P	D		
Нарушение персоналом требованием к личной гигиене - не моют руки	7	10	7	490	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение рабочих мест удобным санитарно-гигиеническим оборудованием (раковина с бесконтактным краном, электрополотенце, дезинфектант) 2. Проведение обучения рабочих выполнению процедуры мытья рук с использованием видео-контента 3. Визуальное информирование (в цехе над каждой раковиной, в туалетах распечатанная листовка с пошаговой процедурой мытья рук)

Что такое «санитарный риск»?

Производственная санитария - это комплекс санитарно-гигиенических мероприятий по очистке и дезинфекции объектов производственной среды (оборудование, инвентарь, помещения и т.п.) на каждом этапе производства, включая технологические процессы изготовления и хранения продуктов питания, а так же мероприятия по соблюдению личной гигиены персонала.

Производственная санитария обеспечивает санитарно-гигиенические условия, в которых происходит производство продукции.

Санитарный риск - вероятность нежелательных эффектов, возникающих от воздействия представляющей потенциальную опасность деятельности при осуществлении производственных санитарных мероприятий.

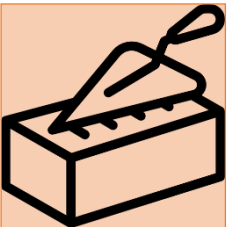
Группы санитарных рисков на пищевом предприятии (из практики АНО ММКС)



Риски, связанные с процедурой и выполнением санитарной обработки



Риски, связанные с компетентностью и уровнем вовлеченности персонала



Риски, связанные с используемыми материалами



Технические риски

Некоторые риски, связанные с процедурой санитарной обработки

Полностью, или частично отсутствует описание порядка проведения уборки

Порядок уборки описан не понятно персоналу

Не правильно установлен порядок действий при уборке

Периодичность уборки не достаточна

Не продумана процедура контроля качества уборки

Не установлены критерии качества уборки

Возможные меры реагирования на риски

Предварительная валидация процедуры уборки

- ✓ Наблюдение
- ✓ Тестирование результата (визуальный, инструментальный, МБ контроль)

Четкое формулирование и документирование критериев уборки

На поверхностях отсутствуют видимые невооруженным глазом пятна, в том числе от высохших капель и брызг, разводы, липкий налет, мутные или жировые плёнки, продукты окисления, в том числе ржавчина.



Некоторые риски, связанные с персоналом

Риски	Возможные меры реагирования на риски	Решения
Не адекватно подобранная спецодежда персонала	Использование подхода в ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»	Использование классов риска с точки зрения гигиены пищевой продукции и выполняемой работы при подборе спецодежды
Персонал не обучен правильному выполнению санитарной уборки	Инструкция краткая, с использованием визуализации Процедура допуска к самостоятельной работе после прохождения обучения Регулярные аттестации	<ul style="list-style-type: none">✓ Планирование (кого и чему учить)✓ Наставничество✓ Фото, видео✓ Наглядные плакаты✓ СОП
Персонал не понимает важность выполнения процедуры уборки так, как установлено	Повышение общей производственной культуры на предприятии. Личное общение высшего руководства и топ-менеджмента с сотрудниками о важности безопасности пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none">✓ Плановая работа по развитию культуры✓ Личный пример руководителя✓ Поощрение лучших практик✓ Выступление на собраниях коллектива
Общая низкая культура производства		<ul style="list-style-type: none">✓ Участие в обучении✓ Прямой диалог на рабочих местах

Некоторые риски, связанные с используемыми материалами

Риски	Возможные меры реагирования на риски	Решения
Материал оборудования разрушается под действием применяемых МДС	Использование профессиональных МДС Предварительное тестирование МДС перед использованием	✓ Документирование назначения, концентраций и условий применения для МДС в производстве
Биопленки в трубопроводах	Консультации технологов производителей МДС (подбор МДС, режимов, концентраций под конкретные задачи)	✓ Применение средств, препятствующих образованию и удаляющих биопленки (например, диоксид хлора, КАТРИЛ-СПП и др.)
МДС (или используемые концентрации) не обеспечивают нужное качество очистки	Профилактирование образования биопленок	
Уборочный инвентарь изнашивается и происходит загрязнение продукции	Использование профессионального уборочного инвентаря Использование уборочного инвентаря по назначению	✓ Установление срока использования и периодичности замены ✓ Включение уборочного инвентаря в перечень ежедневно контролируемых хрупких предметов

Возможные меры реагирования на риски

Не верный расчет скорости и давления водяного потока в СИП мойке

Предварительная валидация СИП мойки
Периодическая проверка качества СИП мойки

- ✓ Наблюдение
- ✓ Тестирование результата (визуальный, инструментальный, МБ контроль)

Сложно или не возможно провести необходимую санитарную очистку системы вентиляции

При монтаже системы продумать порядок её санитарной очистки

- Для проведения обслуживания и уборки
- ✓ Вспомогательные конструкции
 - ✓ Монтажные окна
 - ✓ Конструктивные элементы с учетом возможности санитарной очистки

Услуги ГК «ММКС» в области управления санитарными рисками предприятия



Диагностический санитарный аудит с отчетом и рекомендациями по реагированию на выявленные санитарные риски



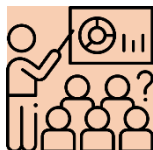
Методика анализа и оценки рисков, адаптированная для пищевых предприятий



Реестр типовых санитарных рисков пищевого предприятия и возможные меры реагирования на риски



Онлайн консультации специалиста по вопросам безопасности выпускаемой продукции и организации производственных процессов



Обучение сотрудников предприятия по вопросам, связанным с обеспечением безопасности пищевой продукции



Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции на предприятии (ХАССП, ИСО 22000 и др.)

Спасибо за внимание!

Надеемся на плодотворное сотрудничество.

Головной офис:

634003, РФ, г. Томск, ул. Бакунина 17-а

тел.: (3822) 65-18-64, 65-16-13

тел./факс: (3822) 65-21-08

e-mail: mmks-tomsk@mail.ru

<http://mmks-tomsk.com>

[http:// mmкс.pф](http://mmks.pф)

