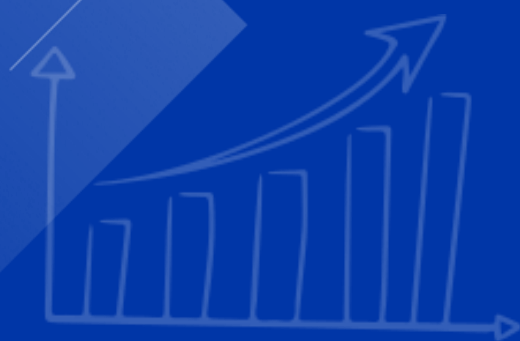




Визуализация - эффективный инструмент внедрения СМБПП

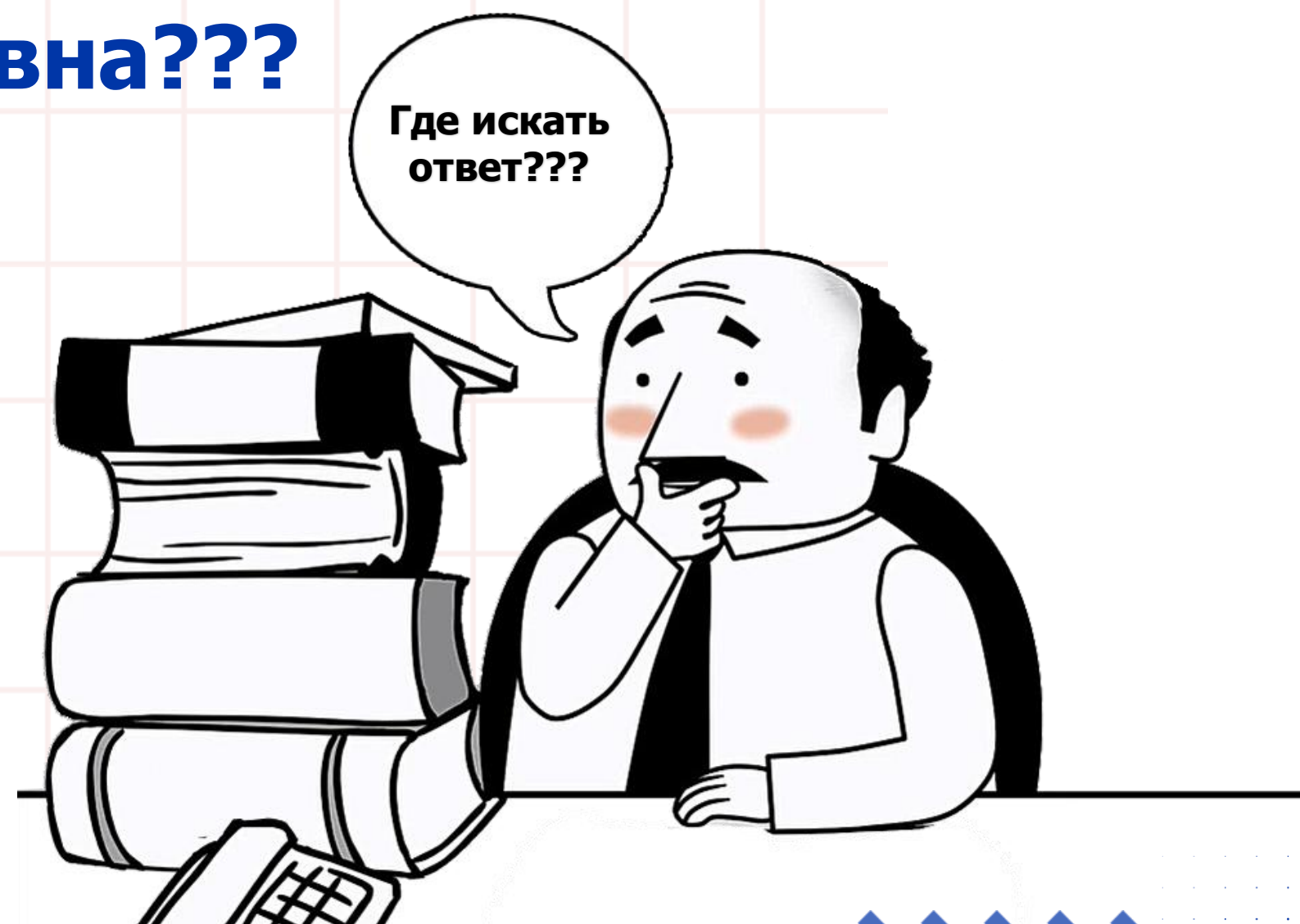
Инна Юрьевна Семенова

Руководитель проекта "Справочник лучших практик"





Почему СМБПП не результативна???





Причины:

- Система плохо разработана
- Персонал не выполняет предписанные правила





К чему приводит неработающая система???





**Как сделать систему работающей,
повысить ее результативность
и эффективность?**





Компетентность – один из ключевых элементов

7.2 Компетентность

П.7.2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019

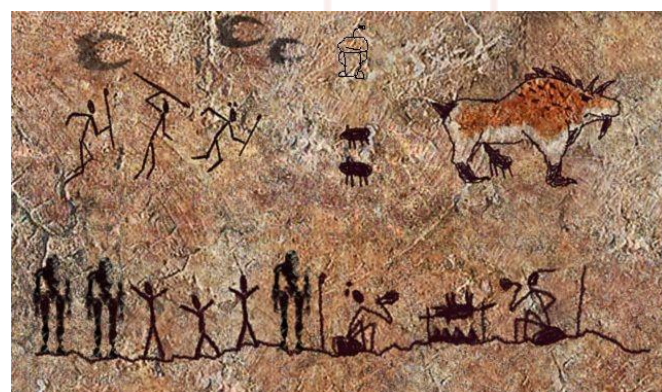
Организация должна:

- а) определять необходимую компетентность персонала, включая внешних поставщиков, выполняющих работу под ее управлением, которая оказывает влияние на обеспечение безопасности пищевой продукции и функционирование СМБПП;
- б) обеспечивать компетентность персонала, включая членов группы безопасности пищевой продукции и лиц, отвечающих за реализацию плана управления опасностями, на основе соответствующего образования, обучения и профессиональной подготовки и/или опыта работы;
- с) обеспечивать наличие у членов группы безопасности пищевой продукции совокупных знаний в различных областях (дисциплинах) и опыта работы в области разработки и внедрения СМБПП, включая (но не ограничиваясь): продукцию, процессы, оборудование организации и опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, в рамках области применения СМБПП;
- д) где это возможно, предпринимать действия, направленные на получение требуемой компетентности, и оценивать результативность предпринятых действий;





Лучший способ донесения информации - **ВИЗУАЛЬНЫЕ ОБРАЗЫ**



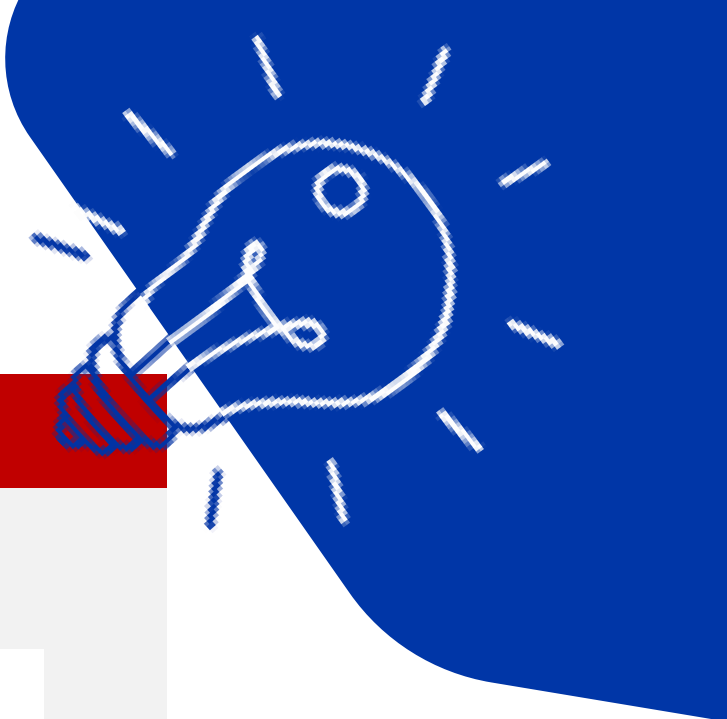


Проект «Справочник лучших практик по пищевой безопасности»



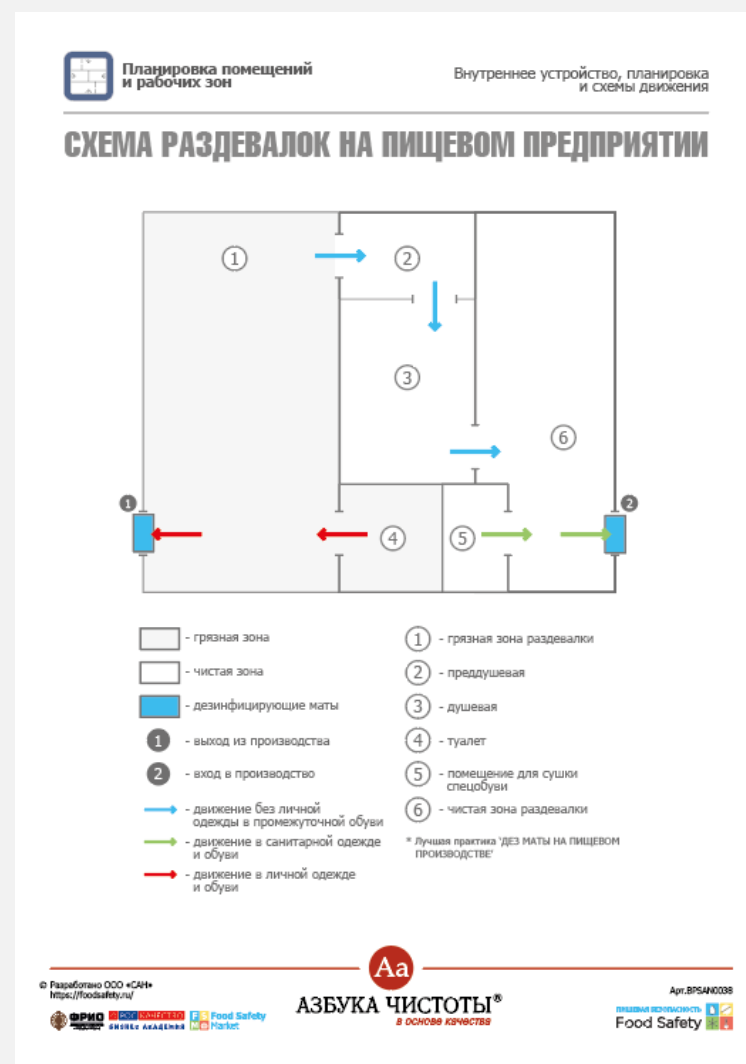
СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





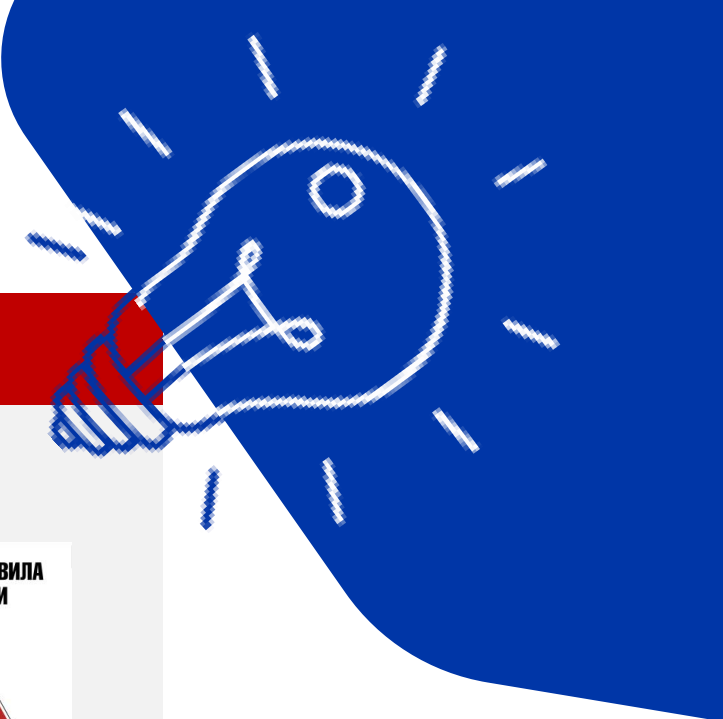
ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ

Принятие правильных решений!



ДЛЯ ЛИНЕЙНОГО ПЕРСОНАЛА

Соблюдение требований!



УБОРКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ШКАФЧИКОВ для одежды технологического персонала

НЕ РЕЖЕ 1 РАЗА В МЕСЯЦ

! Ответственность за санитарное состояние шкафчика несет его пользователь!

- Освободите шкафчик от одежды и личных вещей
- Выбросьте ненужные предметы и мусор
- Протрите все поверхности влажной салфеткой
- Проведите дезинфекцию поверхностей дезсредством, не требующим смывания
- Дождитесь естественного высыхания поверхностей шкафчика
- Сложите личные вещи и одежду

Внесите запись о проведении уборки шкафчика в специальный журнал!

АА *По материалам Веры Шилиной

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 75°C

ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД 65°C

ОПАСНАЯ ЗОНА

ОХЛАЖДЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ 5°C

ЗАМОРОЗКА -18°C, -30°C

АА

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ ЖИРОВ И ДЕНАТУРАЦИИ БЕЛКА

ТИП ЖИВОТНОГО	ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ ЖИРОВ (°C)	ТЕМПЕРАТУРА ДЕНАТУРАЦИИ БЕЛКА (°C)
ГОВЯЖИЙ	42 - 45	62 - 65
СВИНОЙ	28 - 48	62 - 65
БАРАНИЙ	44 - 55	62 - 65
БАРАНИЙ (куриный)	33 - 44	62 - 65
КУРИНЫЙ	25 - 40	62 - 65
УТИНЫЙ	25 - 34	62 - 65
ГУСИНЫЙ	25 - 34	62 - 65

ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМИЧЕСКОЙ ДЕНАТУРАЦИИ МЯСНОГО И РАБНОГО БЕЛКА

БЕЛОК	ТЕМПЕРАТУРА НАЧАЛА ДЕНАТУРАЦИИ (°C)	ТЕМПЕРАТУРА ОКОНЧАНИЯ ДЕНАТУРАЦИИ (°C)
БЕЛОК МЯСА ЖИВОТНЫХ	30 - 35 (многобелковый)	65
БЕЛОК РЫБЫ	20	49 - 58
БЕЛОК МОЛЛЮСКОВ	5	49 - 58

АА

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

РАБОТАТЬ В МАСКЕ

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

ВЫТРИ НОГИ

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

СОБЛЮДАЙ ПРАВИЛА СОРТИРОВКИ

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

ПОМОЙ ИНВЕНТАРЬ после работы

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

ДЕРЖИТЕ ДВЕРЬ ЗАКРЫТОЙ!

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

МОЙТЕ РУКИ!

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в основе качества

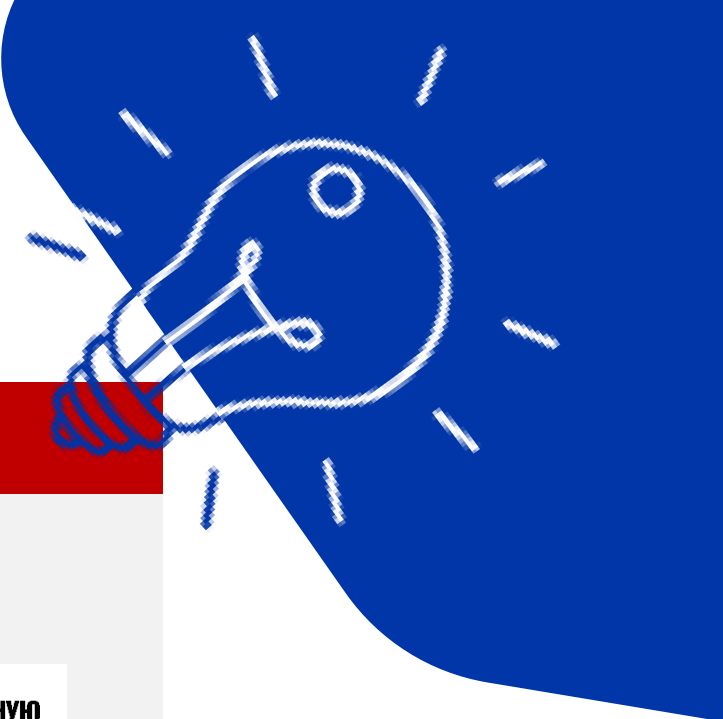
ФРИД РОСКОШЕНСКИЕ Food Safety Market

КАЖДЫЕ 30 МИНУТ

В КОНЦЕ СМЕНЫ

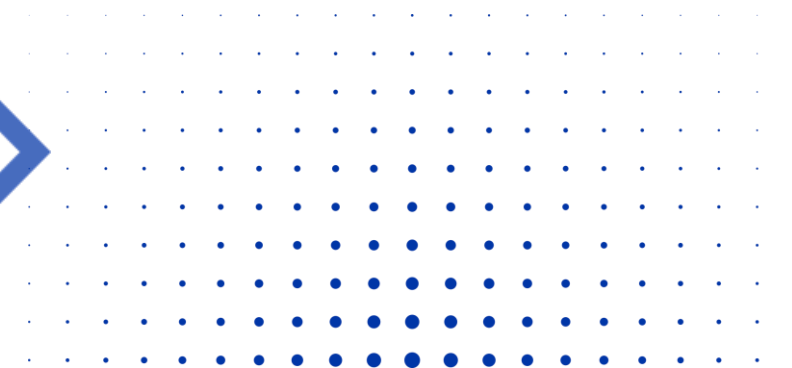
РАЗ В МЕСЯЦ



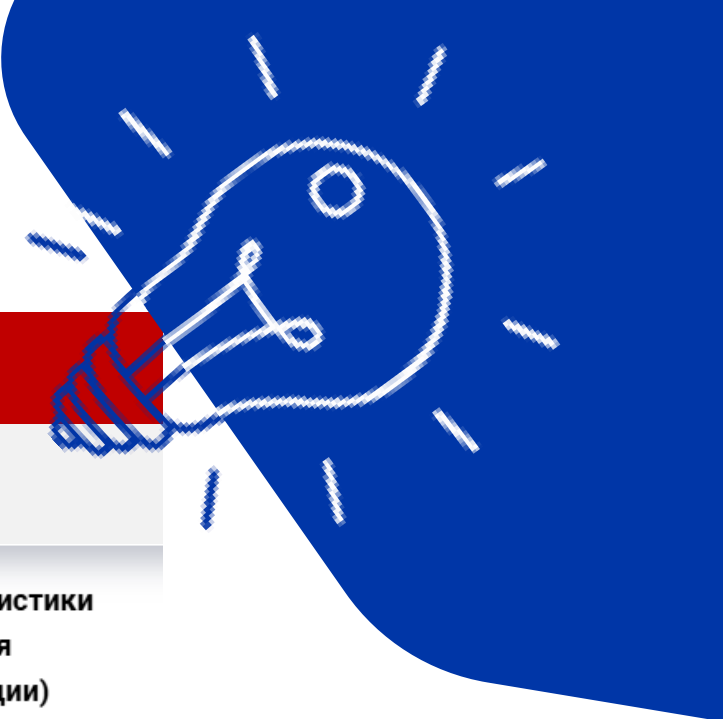


ЗНАКИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупредят, напомнят, запретят!

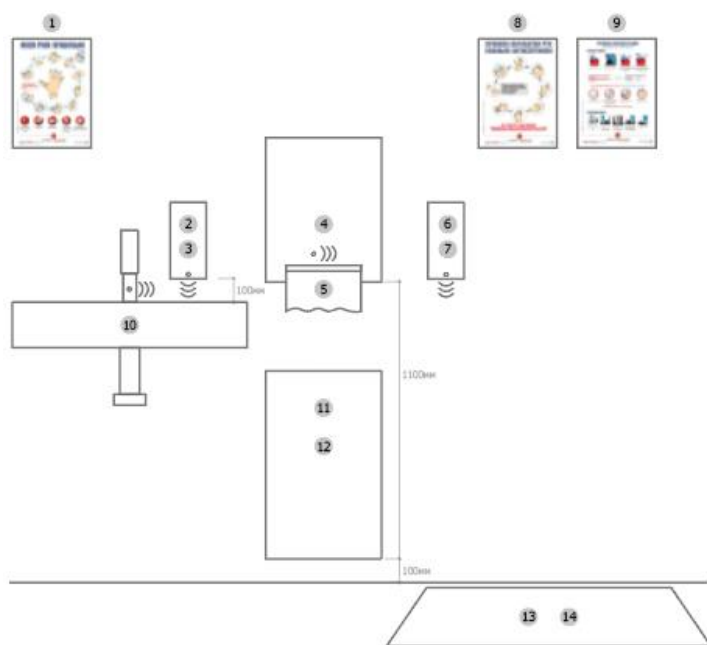


ДЛЯ ОТДЕЛА ЗАКУПОК



Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала Санитарно-бытовые помещения

САНИТАРНЫЙ ПОСТ ОБРАБОТКИ РУК И ОБУВИ



работано ООО «САН»
ps://foodsafety.ru/

АА

АЗБУКА ЧИСТОТЫ*
в основе качества

Арт. BPSAN001

ФРЮ

Food Safety

Market

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ ДЛЯ ЛИНЕЙНОГО ПЕРСОНАЛА



НЕОБХОДИМЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ

- 1 Наглядное пособие "Моем руки правильно"
- 2 Дозатор для жидкого мыла
- 3 Жидкое мыло
- 4 Диспенсер для бумажных полотенец
- 5 Полотенца бумажные
- 6 Дозатор для дезинфицирующего средства
- 7 Дезинфицирующее средство
- 8 Наглядное пособие "ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ РУК КОЖНЫМ АНТИСЕПТИКОМ"
- 9 Наглядное пособие "ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ МАТОВ"
- 10 Рукомойник с бесконтактным смесителем
- 11 Мусорный бак
- 12 Мусорные пакеты
- 13 Мат дезинфицирующий
- 14 Дезинфицирующее средство для матов

Номер п/п товара в ЛП	Наименование товара/ расходного материала	Ключевые характеристики (* под * указываются приоритетные позиции)
1	Наглядное пособие "Моем руки правильно"	размер А4, материал - полиэстер, самоклеящий
2	Дозатор для жидкого мыла	бесконтактный, *автоматический или локтевой, объем дозатора рассчитывается исходя из количества сотрудников в одну смену
3	Жидкое мыло	разрешено для применения в пищевой промышленности, обладает антимикробным и противовоспалительным свойством
4	Диспенсер для бумажных полотенец	выполнен из антивандальных материалов

Food Safety
Market



Правильный выбор!



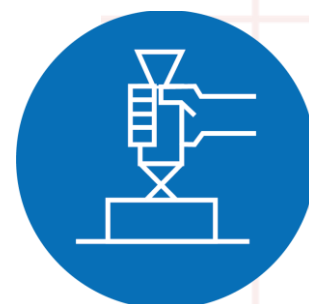


Справочник лучших практик – для всех!



Организованные коллективы, социальное питание

снижение рисков негативных
последствий



Пищевые предприятия, предприятия питания

снижение количества ошибок,
издержек и штрафов



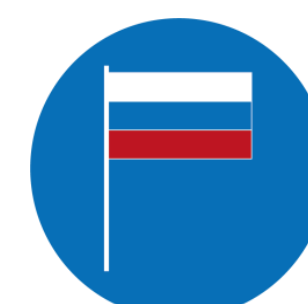
Вузы, колледжи, корпоративные школы

актуальные программы обучения,
повышение квалификации
преподавателей



Эксперты, нспк, цок

готовые программы
обучения и аттестации



Государство

риск-ориентированный подход,
здоровье и благополучие
граждан







Присоединяйтесь!

пищеваябезопасность.рф



СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





**«Визуализация чего-либо организует
способность человека выполнить это»**

Стивен Кови



СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2025
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
Food Safety



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ