



Агентство развития и инвестирования сообществ Кыргызской Республики

“Национальный проект по инициативе сообществ”

ТЕМА 5

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И РАБОТА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ГРУПП



ВВЕДЕНИЕ

Данное методическое руководство подготовлено экспертами общественного объединения «Одно Село Один Продукт» (ОСОП) в рамках Национального проекта по инициативе сообществ (НПИС). Документ направлен на развитие местной экономики, поддержку предпринимательства в сельских территориях и стимулирование экономических инициатив сообществ посредством применения подхода ОСОП.

Настоящий, третий раздел руководства посвящён организации производства в системе «Одно Село Один Продукт», а также вопросам функционирования производственных групп. В разделе представлены основные подходы к правильной организации малых перерабатывающих производств, обеспечению безопасного ведения производственного процесса и поддержанию стабильного качества продукции.

В системе ОСОП особое значение придаётся качеству и безопасности продукции. Это связано с тем, что доверие к местному продукту напрямую зависит от соблюдения производственной дисциплины, санитарно-гигиенических требований и уровня ответственности производителей. В этой связи грамотная организация производства является ключевым условием выпуска качественной и безопасной продукции.

В разделе рассматриваются вопросы организации производственного пространства, соблюдения санитарной гигиены, рационального распределения производственных процессов, а также определения ролей и ответственности внутри производственных групп. Кроме того, представлены практические подходы, способствующие поддержанию порядка и эффективности в производственной деятельности.

Цель данного раздела — сформировать у производственных групп понимание основных принципов организации безопасного, чистого и упорядоченного производства. Соблюдение этих принципов способствует обеспечению устойчивости производства, повышению качества продукции и укреплению доверия к местной продукции на рынке.



ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И РАБОТА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ГРУПП

В системе «Одно Село Один Продукт» безопасность и качество продукции являются основой доверия потребителей. Репутация местного продукта формируется не только его вкусом или уникальностью, но прежде всего соблюдением санитарных требований и ответственным отношением к производству.

Важно понимать, что в системе ОСОП производители работают не изолированно, а как часть единого движения. Если хотя бы одно сообщество допустит серьёзное нарушение санитарной гигиены, это может привести к потере доверия покупателей не только к одному производителю, но и ко всей системе ОСОП. Поэтому соблюдение санитарных правил является общей ответственностью всех участников производственных групп.

Практика показывает, что санитарная гигиена напрямую связана с устойчивостью бизнеса. Безопасный продукт формирует доверие покупателей, доверие создаёт стабильный спрос, а спрос обеспечивает доход производителям.

В логике ОСОП этот принцип можно выразить простой формулой:

Качество → Доверие → Рынок → Прибыль

Именно поэтому вопросы санитарии и гигиены рассматриваются как основа организации производства. Каждый производитель должен понимать, что безопасность продукции формируется не только на этапе приготовления, но на каждом этапе работы — от подготовки сырья до упаковки и хранения готовой продукции.

Внимательное изучение и практическое применение правил гигиены позволяет производственным группам выпускать безопасную, качественную и конкурентоспособную продукцию, которая может успешно продаваться не только в пределах айылного аймака, но и на более широких рынках.

5.1. Организация малого перерабатывающего производства

Организация малого перерабатывающего производства является важным условием для выпуска безопасной и качественной продукции в системе «Одно Село Один Продукт».

Даже при использовании качественного сырья и правильно разработанной рецептуры продукт может стать небезопасным, если работа организована неправильно. Загрязнение может происходить из-за грязных рук, плохо вымытого оборудования, неправильного хранения сырья или нарушения технологической последовательности.

Поэтому перед началом работы необходимо правильно организовать рабочее пространство и порядок выполнения операций.

Для малых производств это означает соблюдение нескольких простых, но обязательных правил.

- ❖ Во-первых, производственное помещение должно содержаться в чистоте и быть организовано таким образом, чтобы обеспечить безопасную работу. Рабочие столы, оборудование и инструменты должны регулярно мыться и храниться в чистом состоянии. В помещении не должно находиться лишних предметов, не используемых в процессе производства.
- ❖ Во-вторых, необходимо разделять разные этапы работы. Сырьё, полуфабрикаты и готовая продукция не должны находиться в одном месте одновременно. Например, нельзя фасовать готовый продукт на том же столе, где ранее перебиралось необработанное сырьё.



- В-третьих, важно соблюдать последовательность технологических операций. Производственный процесс должен проходить по установленной схеме — от подготовки сырья до упаковки готовой продукции. Это помогает избежать ошибок и снижает риск загрязнения продукта.
- В-четвёртых, все участники производственной группы должны понимать свои обязанности. Каждый работник отвечает за соблюдение правил гигиены, чистоту рабочего места и правильное выполнение своей части работы.

В практике ОСОП особое внимание уделяется поддержанию порядка на производстве. Это связано с тем, что порядок на рабочем месте напрямую влияет на качество продукции. Этот принцип можно выразить простой формулой:

Порядок на производстве → Стабильное качество → Доверие покупателей

Для поддержания порядка и чистоты на производстве широко применяется принцип **5S**, который помогает организовать рабочее пространство и формирует дисциплину производства.

Основные элементы этого подхода включают:

- ✓ удаление ненужных предметов с рабочего места
- ✓ определение постоянных мест хранения инструментов и материалов
- ✓ поддержание чистоты рабочих поверхностей
- ✓ соблюдение установленных правил работы

Такая организация работы помогает снизить риск загрязнения продукции, облегчает контроль качества и создаёт основу для дальнейшего развития производства.



Рис. Система 5S для организации порядка на производстве



Если нет этих базовых вещей, никакой HACCP работать не будет. Поэтому мы сначала учим людей мыть руки правильно, одеваться правильно, работать без лишних предметов, и только потом говорим о более сложных системах.



Правильная организация рабочего пространства и соблюдение порядка на производстве являются первым шагом к обеспечению безопасности продукции. Однако даже в чистом и хорошо организованном помещении могут возникать риски загрязнения пищевых продуктов.

Основной причиной таких рисков являются микроорганизмы — бактерии, вирусы и другие невидимые для глаза загрязнители, которые могут попадать в продукт через руки работников, сырьё, оборудование или окружающую среду.

Поэтому после организации производственного процесса следующим важным шагом становится понимание основ пищевой безопасности. Производители должны знать, какие факторы могут привести к заражению продукции и какие меры позволяют предотвратить развитие опасных микроорганизмов.

Именно этим вопросам посвящён следующий подраздел.

5.2. Основы пищевой безопасности

После того как рабочее пространство организовано и установлены правила порядка на производстве, следующим важным шагом становится обеспечение пищевой безопасности продукции.

Пищевая безопасность означает производство продукции, которая не представляет угрозы для здоровья потребителей. Даже небольшой производственный участок должен соблюдать основные правила безопасности, поскольку пищевые продукты могут быть подвержены загрязнению микроорганизмами.

Основную опасность для пищевых продуктов представляют микроорганизмы — бактерии, вирусы, плесень и дрожжи. Эти микроорганизмы присутствуют в окружающей среде и могут попадать в продукт через:

- загрязнённое сырьё
- грязные руки работников
- плохо вымытые инструменты и оборудование
- пыль, воду и воздух

Во многих случаях загрязнение продукции происходит не из-за плохого сырья, а из-за нарушения санитарных правил в процессе производства.

Основные этапы безопасного производства

Чтобы снизить риск загрязнения продукции, важно соблюдать правильную последовательность технологических операций. Производственный процесс должен быть организован таким образом, чтобы на каждом этапе сохранялась безопасность продукта.



Как правило, процесс производства пищевой продукции включает следующие этапы:

- ✓ подготовка и проверка сырья
- ✓ промывание и очистка сырья
- ✓ обработка и подготовка ингредиентов
- ✓ приготовление продукта
- ✓ фасовка
- ✓ удаление воздуха и герметичное закрытие упаковки
- ✓ стерилизация или термическая обработка
- ✓ охлаждение продукции
- ✓ хранение и контроль качества

Соблюдение этой последовательности позволяет минимизировать риск попадания микроорганизмов в продукт и сохранить его безопасность.

Почему возникают пищевые отравления

Основной причиной пищевых отравлений являются бактерии и вирусы, которые попадают в продукт и начинают активно размножаться.

Бактерии могут попадать в пищевые продукты через:

- грязные руки работников
- загрязнённые поверхности
- неправильно обработанное сырьё
- насекомых и пыль

Вирусы часто передаются от человека к человеку. Например, норовирус может распространяться через руки работников и стать причиной массовых пищевых отравлений.

Это означает, что сам работник производства может стать источником заражения продукции, даже если сырьё изначально было качественным.

Три принципа предотвращения пищевого отравления

Первый принцип — не допустить попадания бактерий в продукт

Это достигается:

- тщательным мытьём рук,
- отделением сырья от грязных зон,
- использованием чистой тары,
- регулярной уборкой.

Пример: если на одном столе сначала перебирают грязное сырьё, а потом фасуют готовый продукт — бактерии уже внутри процесса.

Второй принцип — не дать бактериям размножаться

Бактерии очень любят:

- тепло,
- влагу,
- питательную среду,
- доступ кислорода.

В благоприятных условиях за **1 час их количество может увеличиться в 4 раза**, а за 12–15 часов — до миллионов.

Поэтому температура хранения — критически важна.

Если готовый продукт долго стоит:

- на столе,



- в тёплом помещении,
- без холодильника,

то он уже становится опасным, даже если изначально был качественным.

Третий принцип — уничтожение бактерий

Это достигается:

- термической обработкой,
- правильной варкой, пастеризацией, сушкой,
- соблюдением температурных режимов.

Но важно помнить: если после термической обработки продукт снова трогают грязными руками — всё начинается сначала.

Почему бактерии быстро размножаются

Рост бактерий зависит от четырёх основных факторов:

- 1) температура
- 2) влага
- 3) наличие питательных веществ
- 4) кислород

Если все эти условия присутствуют одновременно, бактерии начинают активно размножаться.

Поэтому на малых производствах важно соблюдать простые правила:

- не оставлять готовую продукцию при комнатной температуре на длительное время
- использовать чистую и сухую тару
- хранить сырьё отдельно от готовой продукции
- соблюдать условия хранения продуктов

① Условия для размножения



Температура, питание, влага и кислород – все эти условия способствуют росту бактерий (микробов)

Чай можно хранить долго, потому что он сухой



Рис. Основные факторы, влияющие на рост бактерий.

Типичные ошибки санитарии на малых производствах



Несоблюдение базовых санитарных правил часто связано не с отсутствием оборудования, а с неправильной организацией работы. Многие проблемы возникают из-за простых ошибок, которые можно предотвратить при правильной организации производственного процесса.

Ниже приведены наиболее распространённые ошибки, встречающиеся на малых производствах пищевой продукции, а также рекомендации по их предотвращению.

Типичная ошибка	Почему это опасно	Как предотвратить
Работа с продуктом грязными руками	Бактерии легко попадают в продукт	Мыть руки перед началом работы и после перерывов
Использование плохо вымытого оборудования	Остатки продукта становятся источником бактерий	Регулярно мыть и сушить оборудование
Сырьё и готовая продукция находятся рядом	Возможна передача бактерий от сырья к готовому продукту	Разделять зоны обработки сырья и фасовки
Использование одной поверхности для разных операций	Загрязнение продукта происходит в процессе работы	Использовать отдельные рабочие поверхности
Хранение продукции при неправильной температуре	Бактерии быстро размножаются	Соблюдать температурный режим хранения
Использование мокрой или грязной тары	Микроорганизмы могут попасть в продукт	Использовать только чистую и сухую тару
Наличие лишних предметов на рабочем столе	Посторонние предметы могут попасть в продукт	Убирать всё лишнее с рабочего места

Соблюдение этих простых правил позволяет значительно снизить риск загрязнения продукции и повысить её безопасность. Даже небольшие изменения в организации работы могут существенно улучшить санитарные условия производства.

5.3 Принципы НАССР для малых производств

После организации производства и понимания основных рисков пищевой безопасности следующим шагом становится системный контроль безопасности продукции. В мировой практике для этого используется система **НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)** — анализ рисков и контроль критических точек.

Система НАССР помогает выявлять возможные риски на каждом этапе производства и контролировать наиболее важные этапы технологического процесса.

Для крупных предприятий НАССР может быть сложной системой документации и контроля. Однако для малых производств и производственных групп ОСОП применяется **упрощённый подход НАССР**, который основан на понимании производственного процесса и контроле наиболее важных этапов.

Главная идея НАССР заключается в следующем: безопасность продукта обеспечивается не только проверкой готовой продукции, а контролем процесса производства.



Это означает, что производители должны заранее определить, **на каком этапе производства может возникнуть риск загрязнения продукта**, и установить меры контроля.

Основные принципы НАССР

Система НАССР основана на нескольких ключевых принципах.

1. Определение возможных рисков — на первом этапе необходимо определить, какие риски могут возникнуть в процессе производства. К таким рискам могут относиться:

- загрязнение сырья
- попадание бактерий через руки работников
- неправильная температура приготовления
- нарушение условий хранения
- недостаточная стерилизация продукции

Анализ рисков помогает понять, где именно может возникнуть проблема.

2. Определение критических точек контроля — после выявления рисков необходимо определить **критические точки контроля (Critical Control Points)** — этапы производства, где риск можно предотвратить или контролировать. На малых производствах такими точками чаще всего являются:

- качество и чистота сырья
- температура приготовления
- стерилизация продукции
- герметичность упаковки
- условия хранения готового продукта

Контроль этих этапов позволяет предотвратить появление опасной продукции.

3. Установление контрольных параметров — для каждой критической точки необходимо определить параметры, которые нужно контролировать. Например:

- температура приготовления
- время стерилизации
- температура хранения
- уровень кислотности продукта (pH)

Контроль этих параметров помогает обеспечить безопасность продукции.

4. Наблюдение и контроль процесса — на каждом этапе производства необходимо регулярно проверять соблюдение установленных параметров. Например:

- измерять температуру приготовления
- проверять герметичность упаковки
- контролировать условия хранения продукции

Такие проверки позволяют вовремя выявить отклонения и предотвратить выпуск небезопасной продукции.

5. Корректирующие действия — если на одном из этапов обнаружено нарушение параметров, необходимо принять корректирующие меры. Например:

- повторная термическая обработка
- изменение температуры хранения
- утилизация испорченной продукции
- повторная стерилизация партии



Важно, чтобы производственные группы понимали, какие действия необходимо предпринять в случае выявления проблемы.

Критические точки контроля на малых производствах

На малых перерабатывающих производствах критические точки контроля обычно связаны с основными этапами технологического процесса.

Пример критических точек контроля для малого производства:

Этап производства	Возможный риск	Контроль
Подготовка сырья	загрязнённое сырьё	проверка качества и промывание
Приготовление	недостаточная термическая обработка	контроль температуры
Фасовка	загрязнение через руки или оборудование	соблюдение санитарии
Закрытие упаковки	попадание воздуха или бактерий	проверка герметичности
Стерилизация	выживание бактерий	контроль температуры и времени
Хранение	размножение бактерий	контроль температуры хранения

Контроль температуры и стерилизации

Одним из наиболее важных элементов НАССР является контроль температуры. Высокая температура позволяет уничтожить большинство микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте.

Особенно важным является процесс стерилизации, который используется для уничтожения опасных бактерий.

Если температура обработки недостаточная или время обработки слишком короткое, микроорганизмы могут выжить и продолжить размножение.

Роль кислотности (pH) в безопасности продукта

Одним из важных факторов безопасности пищевых продуктов является кислотность среды.

Некоторые бактерии не могут развиваться в кислой среде. Например, продукты с низким уровнем pH имеют более длительный срок хранения. В пищевой безопасности важным считается значение **pH 4.6**. Если уровень кислотности выше этого значения, существует риск развития опасных бактерий. Поэтому при производстве некоторых видов продукции важно контролировать кислотность.

рН 4.6: Критический порог безопасности пищевых продуктов



Рис. Влияние кислотности (рН) на безопасность пищевой продукции.

Документирование и контроль

Даже на малых производствах важно фиксировать основные параметры производства. Это помогает отслеживать качество продукции и предотвращать ошибки.

Производственные группы могут вести простой журнал контроля, где отмечаются:

- дата производства
- температура приготовления
- время стерилизации
- условия хранения продукции

Пример журнала контроля производства

Дата	Продукт	Температура приготовления	Время стерилизации	Ответственный

Система НАССР помогает производителям контролировать безопасность продукции на всех этапах производства. Даже в упрощённой форме она позволяет:

- выявлять риски загрязнения продукции
- контролировать ключевые этапы производства
- предотвращать появление опасных продуктов
- повышать доверие покупателей

Применение принципов НАССР в малых производствах делает производство более устойчивым и способствует успешному развитию продукции в рамках системы ОСОП.



5.4 Личная гигиена персонала

Личная гигиена работников является одним из самых важных факторов безопасности пищевой продукции. Даже если сырьё хорошего качества и оборудование чистое, продукт может быть загрязнён через руки или одежду работников.

Поэтому каждый человек, который участвует в производстве продукции, должен соблюдать правила личной гигиены.

Состояние здоровья работников

К работе с пищевой продукцией допускаются только люди, которые чувствуют себя здоровыми. Работник не должен участвовать в производстве, если у него есть:

- признаки простуды
- кашель или высокая температура
- расстройство желудка
- рвота
- открытые раны или воспаления на руках

Даже лёгкое недомогание может стать причиной заражения продукции. В таких случаях лучше временно не участвовать в производстве.

Чистые руки — главное правило

Руки являются основным источником загрязнения продуктов. Через руки бактерии могут легко попасть в пищу.

Руки необходимо мыть:

- перед началом работы
- после посещения туалета
- после перерыва или еды
- после прикосновения к лицу, волосам или телефону
- после контакта с грязными предметами

Мытьё рук должно проводиться тщательно с использованием воды и мыла.

Как правильно мыть руки

Правильное мытьё рук включает несколько этапов:

намочить руки водой

- нанести мыло
- тщательно потереть ладони
- очистить внешнюю сторону рук
- промыть пространство между пальцами
- очистить большие пальцы
- промыть область под ногтями
- промыть запястья

После этого руки необходимо хорошо ополоснуть водой и высушить чистым полотенцем или одноразовыми салфетками.

При возможности можно дополнительно использовать антисептические средства.



① Сполоснуть руки в воде



② Добавить мыломоющее средство



③ протереть ладони



⑦ Протираем ногти



⑧ Протираем кисти рук



⑨ Смываем остатки мыломоющего средства



④ протереть внешнюю сторону рук



⑤ протереть между пальцев



⑥ протереть большие пальцы рук



⑩ Сушим



⑪ Производим спиртовую обработку

Желательно хорошо продезинфицировать спиртом под ногтями и между пальцами

Рис. Правильная техника мытья рук.

Рабочая одежда

При работе с пищевой продукцией необходимо использовать специальную рабочую одежду.

Рабочая одежда должна включать:

- халат или фартук
- головной убор (косынка или шапочка)
- при необходимости маску
- перчатки
- сменную обувь

Рабочая одежда должна быть чистой и использоваться только во время производства.

Домашняя одежда не должна использоваться в производственном помещении.

Одежду необходимо регулярно стирать и хранить отдельно от повседневной одежды.



Рис. Рабочая одежда работников пищевого производства.

Чего нельзя делать на производстве

На производстве пищевой продукции запрещается:

- есть и пить
- курить
- пользоваться мобильным телефоном
- носить украшения, часы и кольца
- приносить личные вещи на рабочее место

Также нельзя приносить на рабочее место:

- деньги
- лекарства
- ручки и другие мелкие предметы

Такие предметы могут случайно попасть в продукт и вызвать жалобы покупателей.





Рис. Примеры предметов, которые не должны находиться в производственной зоне.

Почему это важно

Соблюдение правил личной гигиены защищает продукцию от загрязнения и помогает сохранить доверие покупателей.

Даже небольшие нарушения гигиены могут привести к серьёзным последствиям: жалобам покупателей, возврату продукции или проверке производства.

Поэтому каждый участник производственной группы должен понимать свою ответственность за безопасность продукции.

Соблюдение простых правил личной гигиены помогает производить безопасную и качественную продукцию и укрепляет репутацию производителей ОСОП.

Ежедневная проверка личной гигиены работников

Перед началом производственного процесса рекомендуется проводить короткую проверку соблюдения правил личной гигиены. Такая проверка помогает предотвратить загрязнение продукции и поддерживать дисциплину на производстве.

Производственная группа может использовать простой контрольный лист.

Проверяемый пункт	Да	Нет	Примечание
Работник чувствует себя здоровым			
Руки вымыты перед началом работы			
Ногти коротко подстрижены			
На руках нет открытых ран			
Рабочая одежда чистая			
Используется головной убор			
Рабочая обувь используется только на производстве			
На руках нет украшений			
Телефон не используется во время работы			

Проведение такой проверки занимает всего несколько минут, но позволяет значительно снизить риск загрязнения продукции. Регулярное использование контрольного листа помогает формировать культуру безопасности и ответственности на производстве.

5.5 Гигиена оборудования и производственного помещения

Чистота оборудования и производственного помещения является одним из ключевых условий безопасного производства пищевой продукции.

Даже если работники соблюдают правила личной гигиены, загрязнённые поверхности, инструменты или посуда могут стать источником бактерий и привести к заражению продукции. Поэтому на каждом производстве необходимо поддерживать порядок и регулярно проводить санитарную уборку.

Рабочие поверхности, оборудование и инструменты должны очищаться после каждого производственного процесса. Остатки сырья или готовой продукции не должны оставаться на столах, в ёмкостях или на оборудовании.

Особое внимание необходимо уделять следующим элементам:

- рабочим столам

- ножам и кухонным инструментам
- разделочным доскам
- ёмкостям для сырья и готовой продукции
- оборудованию для приготовления и обработки продуктов

После использования все инструменты необходимо тщательно вымыть, ополоснуть чистой водой и высушить. Влажные или плохо вымытые поверхности могут стать средой для размножения бактерий.

Организация производственного помещения

Производственное помещение должно быть организовано таким образом, чтобы снизить риск загрязнения продукции.

Важно соблюдать несколько простых правил:

- сырьё должно храниться отдельно от готовой продукции
- рабочие поверхности должны регулярно очищаться
- оборудование должно храниться в чистом и сухом месте
- мусор должен удаляться ежедневно
- моющие средства должны храниться отдельно от пищевых продуктов

Также важно, чтобы продукты питания не размещались на полу. Сырьё и готовая продукция должны храниться на полках, столах или специальных подставках.



Рис. Пример организации рабочего пространства на малом производстве.

Чистота оборудования

Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из материалов, которые легко мыть и дезинфицировать.

При использовании оборудования важно соблюдать следующие правила:

- перед началом работы оборудование должно быть чистым
- после использования оборудование необходимо вымыть
- инструменты должны храниться в сухом месте
- повреждённые или загрязнённые инструменты нельзя использовать

Регулярная очистка оборудования помогает предотвратить накопление бактерий и сохранить качество продукции.

Стандарты организации кухонного пространства

Рабочая зона и хранение продуктов



Оптимизация доступа к инвентарю

Кухонные принадлежности размещаются на многоуровневых полках в зоне прямой видимости.

Рабочие поверхности из нержавеющей стали

Использование стали обеспечивает долговечность и легкость санитарной обработки поверхностей.

Раздельное хранение продуктов и утвари

Продукты хранятся в охлаждаемых модулях, а принадлежности – на открытых стеллажах.

Санитария и утилизация



Организация инвентаря для чистки

Губки и щетки хранятся непосредственно у раковины для оперативного использования.

Изолированное хранение химии

Моющие средства должны располагаться строго в отведенном месте под раковиной.

Система сбора отходов

Мусорный бак размещается в зоне мойки для быстрой очистки рабочего места.

Рис. Основные инструменты для переработки пищевой продукции.

Уборка производственного помещения

Для поддержания санитарных условий необходимо регулярно проводить уборку производственного помещения.

Ежедневная уборка должна включать:

- мытьё рабочих столов
- очистку оборудования
- мытьё полов
- удаление мусора
- очистку ёмкостей для отходов

Также важно следить за тем, чтобы в помещении не появлялись насекомые или грызуны, которые могут загрязнять продукцию.

Контроль санитарного состояния

Для поддержания чистоты на производстве рекомендуется использовать простой контрольный лист санитарной проверки.

Проверяемый пункт	Да	Нет	Примечание
Рабочие поверхности чистые			
Оборудование вымыто			
Инструменты высушены и убраны			
Сырьё хранится отдельно			
Готовая продукция хранится отдельно			
Мусор удалён			
Полы вымыты			
В помещении нет насекомых			

Регулярная проверка санитарного состояния помогает поддерживать порядок на производстве и предотвращать загрязнение продукции. Даже небольшие производства



могут обеспечить высокий уровень безопасности, если соблюдаются основные правила гигиены.

Соблюдение санитарии оборудования и производственного помещения является важной частью системы пищевой безопасности. Чистота рабочих поверхностей, правильное хранение инструментов и регулярная уборка позволяют снизить риск загрязнения продукции и обеспечить её качество.

Такие меры помогают производителям выпускать безопасную продукцию и укреплять доверие покупателей к продукции ОСОП.

Безопасность продукции в системе «Одно Село Один Продукт» формируется не одним отдельным правилом, а сочетанием нескольких взаимосвязанных элементов. Только при одновременном соблюдении этих элементов можно обеспечить стабильное качество продукции и доверие покупателей.

В основе системы безопасности продукции лежат четыре ключевых направления:

- организация рабочего пространства
- личная гигиена работников
- контроль технологического процесса
- санитарное состояние оборудования и помещений

Каждый из этих элементов играет важную роль в предотвращении загрязнения продукции и поддержании стабильного качества.



Рис. Основные элементы системы безопасности продукции в системе ОСОП.

Безопасность продукции не зависит от одного отдельного фактора. Она формируется системой правил и ежедневных действий производителей.

Когда на производстве соблюдаются порядок, личная гигиена работников, контроль технологических процессов и санитария оборудования, продукт становится безопасным и стабильным по качеству.

Именно такие продукты формируют доверие покупателей и создают основу для устойчивого развития продукции ОСОП на рынке.