

Броварський ліцей №11
Броварської міської ради Броварського району Київської області
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР
щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих,
допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
(ПП-5)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ІНБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22

ПП 5	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020		09-2022	1	13

1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумова системи НАССР передбачає опис чистоти поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь і охоплює процеси направлені на уникнення перехресного забруднення.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання працівниками харчоблоку Суб'єкта господарювання.
- 1.4 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів харчоблоку Суб'єкта господарювання, несуть члени групи безпечності.
- 1.5 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпечності.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення

Розшифровка

Суб'єкт господарювання	Броварського ліцею №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
ПП	Програма-передумова - базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	1	13

3. Опис процедур щодо дотримання чистоти поверхонь, прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь, направлених на усунення ризику або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня

3.1. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри) марковані колірним кодуванням відповідно до приміщень та зон харчоблоку за призначенням і закріплені за кожним з приміщенням і зоною.

3.2. Дезінфекційні засоби ДЕЗхлор, що використовуються у закладі освіти, зареєстровані відповідно до вимог, дозволені до використання в закладах освіти (інструкції, регламенти щодо використання та маркування – додаються).

З метою запобігання розкладу активної речовини, та можливого перехресного хімічного забруднення – дезінфекційні засоби зберігаються в окремо виділеному приміщенні у затемненому місці.

3.3. Мийні засоби мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та дозволені до застосування в закладах освіти, з наявним маркуванням на кожній одиниці.

3.4. Запас миючих і дезінфікуючих засобів зберігається окремо у добре вентильованому приміщенні, з виключенням можливості їх контакту з будь-якими харчовими продуктами.

3.5. При виявленні невідповідності під час візуального огляду:

- повторити процедуру (довести до відповідності);
- прийняти рішення щодо можливого використання ХП в наступному технологічному процесі;
- зробити запис у Журнал санітарного стану харчоблоку (Ж-01);
- провести навчання за місцем виявлення невідповідності.

4. Опис засобів прибирання

4.1. В усіх приміщеннях, зонах харчоблоку наявна проточна холодна та гаряча вода за рахунок встановлених електронагрівачів об'ємом на 100 л.

4.2. Температура гарячої води від 37 °С до 60 °С.

4.3. Матеріали з яких виготовлені обладнання, інвентар тощо:

- виробничі столи мають покриття із нержавіючої сталі (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), марковані за призначенням;
- кухонний посуд (каструлі, гастрономічні ємкості, ополоники) виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування марковані за призначенням;

- розробні дошки виготовлені з харчового пластику, з гладкою поверхнею, марковані колірним кодуванням відповідно до призначення.

4.4. У разі виникнення невідповідності:

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	2	13

- зробити запис у Журнал санітарного стану харчоблоку (Ж-01);
- проконтролювати виконання щодо усунення невідповідності;
- повідомити адміністрацію закладу про пошкодження поверхні інвентарю, контроль усунення невідповідності;
- відповідальним привести у відповідність до вимог, зробити запис в журнал про виконання.

5. Організація прибирання

5.1. Щодня усі приміщення, зони харчоблоку прибираються з використанням мийних засобів.

5.2. Один раз на тиждень – генеральне прибирання приміщень, зон проводиться наприкінці тижня з використанням мийних засобів.

5.3. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів.

5.4. В умовах ускладнення епідемічної ситуації з метою попередження поширення інфекційних хвороб проводяться профілактичні заходи, у тому числі: миття підлоги приміщень 1 раз наприкінці кожного дня із застосуванням дезінфекційних засобів.

5.5. Доказами проведення зазначених заходів є журнали контролю.

6. Персонал, який прибирає, миє та дезінфікує, має відповідні знання та підготовку

6.1. Заходи щодо перевірки знань персоналу:

6.1.1. проведення планового навчання з періодичністю 2 рази на рік;

6.1.2. проведення навчання персоналу щоденно під час здійснення оцінки санітарного стану харчоблоку у разі виявлення невідповідності;

6.2. Перевірку знань проводить медична сестра (або відповідальна особа з організації харчування), що не залучений до виконання цих процедур.

6.3. Проведення навчань підтверджено записами в Журналі навчання персоналу (Ж-08).

6.4. У разі виникнення невідповідності:

- провести навчання за місцем виявлення невідповідності;

- провести позачергове навчання, зробити запис у контрольному журналі.

7. Організація перевірки виконання процедур

7.1. Щоденний контроль санітарного стану харчоблоку.

7.2. Візуальний огляд чистих зон на предмет виявлення невідповідності.

7.3. Періодичні лабораторні дослідження для підтвердження якості миття та дезінфекції (змиви).

7.4. У разі невідповідності:

- вжити корегувальних заходів щодо проведення генерального прибирання із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів;

- організувати проведення повторних лабораторних досліджень змивів з поверхонь;

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	3	13

- провести позачергове навчання персоналу;
- посилити контроль щодо дотримання періодичності та якості процедур прибирання, миття, дезінфекції.

Програма-передумова щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь передбачає процедури прибирання, задокументовані і повністю впроваджені, із зазначенням способів прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції.

Перед проведенням санітарної обробки невикористану сировину, напівфабрикати, а також готову продукцію видаляють з приміщень, проводять підготовку до санітарної обробки приміщення і обладнання виробничої зони шляхом сухої очистки, видалення залишків сировини, продукції, тари чи інших матеріалів.

При проведенні миття та дезінфекції необхідно дотримуватися послідовності етапів:

1. Сухе прибирання (механічна очистка) – збір сміття і відходів, очищення щітками і серветками;
2. Попереднє очищення – ополіскування поверхонь водою (рекомендується температура +35°–45° С) для видалення слабо адгезірованих (прикріплених) розчинних в воді забруднень;
3. Основне очищення – видалення забруднень, що залишились з використанням розчинів відповідних миючих засобів;
4. Полоскання – видалення залишків забруднень і миючих засобів водою питної якості;
5. Дезінфекція – знищення мікроорганізмів з використанням різних засобів;
6. Остаточне ополіскування – видалення залишків дезінфекційних засобів водою питної якості;
7. Сушіння – видалення води з метою попередження ризиків мікробної контамінації і корозії.

Основне завдання 1-го – 4-го етапів – видалення забруднень, запобігання утворенню біоплівки, підготовка обладнання і поверхонь до дезінфекції.

COP (Cleaning out of place) – демонтаж вузлів і деталей, замочування, очищення щітками / серветками.

CIP (cleaning-in-place) – мийка кислотними та лужними розчинами, дезінфекція, нейтралізація, заснована на циркуляції миючого розчину в системі закритого контуру.

CFS (Central foaming system) – система пінної мийки, використовується в основному для санітарних цілей; стійку піну наносять на всі поверхні і забезпечують тривалий контакт між миючим і дезінфікуючим засобом і оброблюваною поверхнею.

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	4	13



Критеріями оцінки якості миття та дезінфекції є:

- візуальна чистота;
- відсутність залишкового вмісту забруднень і компонентів миючих і дезінфікуючих засобів;
- мікробіологічного або біохімічного контролю змивів.

Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчовим продуктам за умови їх належного використання. В свою чергу, інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням, бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення.

Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, повинен мати відповідні знання та підготовку (санітарний мінімум). Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур.

Серед зобов'язань закладу освіти, як оператора ринку, надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг). У разі, якщо констатуються невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції необхідно запровадити ефективні коригувальні заходи.

Дані заходи необхідно проводити систематично відповідно до Державних санітарних норм та правил «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей»,

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	5	13

затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01.08.2013 №678; Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 24.03.2016 № 234, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах №298/227 від 17.04.2006 із змінами від 26.02.2013 №202/165.

(Таблиця 1. План-графік мийки і дезінфекції об'єктів)



Поточне миття та дезінфекція харчоблока проводиться щодня після закінчення роботи і за необхідності протягом робочого дня.

Генеральне прибирання та дезінфекція проводиться наприкінці кожного робочого тижня.

Профілактичне миття та дезінфекція проводиться один раз на місяць.

Планово-попереджувальне миття та дезінфекція проводиться один раз на рік (може бути приурочена до поточного чи капітального ремонту).

Екстрена дезінфекція проводиться за епідеміологічними показниками, наприклад, у разі підозри на харчове отруєння, у разі інфекційних захворювань серед персоналу або при надходженні інфікованої сировини, напівфабрикатів, тари тощо.

У плані дезінфекційних робіт повинні бути передбачені терміни, методи і режими дезінфекції основних виробничих і підсобних приміщень, спецодягу і інших об'єктів.

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	6	13

Для підвищення ефективності дезінфекції необхідно враховувати ряд факторів, які впливають на якість проведених дезінфекційних заходів.

Першим з таких факторів є матеріал, з якого виготовлені об'єкти (технологічне, обладнання, інвентар, робочі поверхні), що підлягають обробленню.

Важко проводити очистку обладнання, що має з'єднання, щілини або отвори.

Миючі і дезінфікуючі засоби можуть не повністю проникати в усі частини обладнання, що знижує їх ефективність.

Другий фактор – це рівень і тип мікробної контамінації. Обладнанню з високим рівнем контамінації потрібна більш тривала обробка. Наявність органічних забруднень, які можуть сприяти формуванню біоплівки і знижувати активність впливу дезінфектантів. Наявність органічних забруднень сприяє формуванню біоплівки і знижує активність впливу дезінфектантів, що в цілому ускладнює санітарну обробку і (або) робить її неефективною.

Третій фактор – це вид і концентрація активно діючої речовини, а також час експозиції. Як правило, чим вище концентрація бактерицидного засобу, тим менше період часу, який потрібен для адекватної дезінфекції.

Також необхідно пам'ятати і про такі чинники, як температура, рН, жорсткість води і наявність інших хімічних сполук, які можуть впливати на ефективність дезінфектантів.

Для того щоб процедури дезінфекції були проведені ефективно і забезпечували необхідну чистоту обладнання, в закладі освіти необхідно провести валідацію процесів миття та дезінфекції технологічного обладнання та інвентарю. Можна застосувати положення САС / GL 69-2008 «Настанова для валідації заходів контролю безпечності харчових продуктів».

Для проведення профілактичного або планово-попереджувального миття та дезінфекції заклад освіти може залучати сторонні організації, які здійснюють свою діяльність в означеному напрямку. При цьому необхідно розробити специфікації щодо надання даного виду послуг.

Для управління програмою дезінфекції в закладі освіти призначена відповідальна посадова особа – медична сестра, яка щодня контролює санітарний стан всіх ділянок закладу і щоквартально проводить аналіз отриманих результатів. Їх повинні обговорювати на нарадах у присутності керівників підрозділів і інших відповідальних осіб. За необхідності приймаються рішення про коригування програми.

Розроблену програму потрібно постійно актуалізувати, контролювати їх відповідність умовам закладу освіти і ефективність.

Програма містить:

➤ перелік використовуваних миючих, чистячих засобів і засобів дезінфекції із зазначенням постійного тижневого запасу, а також відомості з техніки безпеки під час роботи з застосовуваними засобами для чищення та

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	7	13

дезінфекції;

- потреба в миючих, чистячих і дезінфікуючих засобах, яку визначають виходячи із загальної площі приміщень;
- під час обчислення загальної площі дезінфекції враховують площі підлоги, стін, стелі робочих та інших приміщень;
- спосіб приготування робочих розчинів (може бути окрема інструкція, розроблена на підставі рекомендацій виробника);
- методику контролю залишкових кількостей миючих і дезінфікуючих засобів;
- плани прибирання та санітарної обробки виробничих, допоміжних, складських приміщень, території до початку, під час і після робочого дня;
- плани санітарної обробки обладнання;
- інструкції з миття та дезінфекції і їх перелік;
- перелік інвентарю для прибирання;
- опис процесу прибирання і дезінфекції окремих виробничих ділянок (графік, метод);
- план прибирання для виконання гігієнічних вимог до початку, під час і після виробничих операцій;
- план контролю чистоти (візуальної, хімічної або мікробіологічної);
- перелік відповідальних осіб.

На харчоблоці повинні використовувати миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції, дозволені до застосування в порядку, встановленому законодавством України, у відповідність з доданими інструкціями щодо їх застосування.

Зберігання миючих, чистячих засобів і засобів дезінфекції потрібно проводити в тарі (упаковці) виробника з етикеткою, в умовах, регламентованих нормативними документами на кожен засіб, в спеціально призначених приміщеннях або спеціальних шафах.

Забороняється зберігати миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції разом з сировиною і готовою продукцією.

Тарні етикетки дезінфікуючих засобів потрібно зберігати весь період використання.

Під час приготуванні робочих розчинів дезінфікуючих засобів необхідно використовувати індивідуальні засоби захисту відповідно до інструкції виробника.

Розчини засобів дезінфекції потрібно подавати в виробничі приміщення в кількостях, що не перевищують змінної потреби, виходячи з розрахунку за кожною технологічною лінією.

В процесі прибирання виробничих приміщень необхідно виключити можливість забруднення обладнання, сировини, інвентарю і готової продукції.

Інвентар для прибирання приміщень різного призначення повинен бути відокремлений один від одного, маркований із зазначенням призначення або

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	8	13

відмінний від іншого інвентарю за кольоровою гамою. Інвентар повинен зберігатися в окремих приміщеннях або спеціально виділених місцях.

Для санітарної обробки прибирального інвентарю на харчоблоці повинні бути виділені спеціальні приміщення з мийними ваннами і зливними пристроями з підведенням гарячої і холодної води, а також обладнанням для сушіння прибирального інвентарю.

Після закінчення прибирання весь прибиральний інвентар потрібно промивати водою з додаванням миючих засобів та обробляти засобами дезінфекції, дозволеними до застосування в порядку, встановленому законодавством України, відповідно до інструкцій щодо їх застосування; просушувати і зберігати в чистому вигляді.

Для кожного виду обладнання необхідно розробити докладну інструкцію з миття і очищення із зазначенням миючих і дезінфікуючих засобів і методів.

Вибір засобу для миття та дезінфекції повинен визначатися типом забруднення і особливостями поверхні, яку необхідно очистити. Кислотні мийні засоби є найбільш ефективними для видалення неорганічних забруднень, а лужні – для видалення органічних забруднень.

Для ефективної дії дезінфікуючих засобів необхідно виконувати певні умови:

- ✓ застосовувати хімічні дезінфекційні засоби в рідкій формі, розчиненими в воді, або в формі емульсій і суспензій;
- ✓ суворо дотримуватися певних концентрації робочих розчинів дезінфікуючих засобів;
- ✓ забезпечувати рівномірне нанесення і максимальний контакт (проникнення) між дезінфекційним засобом і поверхнями;
- ✓ дотримуватися визначених термінів експозиції.

На харчоблоку для прибирання необхідно користуватися тільки професійним інвентарем для прибирання приміщень, рекомендованим для застосування в харчовій промисловості. Інвентар для прибирання повинен відповідати наступним вимогам:

- бути ергономічним, сучасним за конструкцією і технічними параметрами;
- мати чітке маркування «підлога», «стіни», «устаткування» тощо, зазначенням призначення приміщення або кольоровим маркуванням з урахуванням функціонального призначення;
- для очищення стоків, каналів, туалетів повинен бути передбачений окремий інвентар;
- використовуватися тільки за призначенням;
- піддаватися знезараженню, очищенню та сушінню після використання.

Для цих цілей допускається застосування автоматичних посудомийних і

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	9	13

сушильних машин;

➤ зберігатися впорядковано в шафах, на стелажах або візках в спеціально виділених приміщеннях закладу освіти.



Зберігання інвентарю, призначеного для прибирання туалету, має здійснюватися в умовах, що виключають вільний доступ до прибирального інвентарю.

Інвентар для прибирання необхідно замінити в наступних випадках:

- коли волокна щіток сплутані або розпушені;
- коли щітка/швабра знебарвлена і після миття її початковий колір не відновлюється;
- коли щітка/швабра візуально значно пошкоджена; коли ручка зламана або має якісь ознаки пошкодження.

Інструменти і обладнання потрібно вибирати з урахуванням вимог гігієни і підтримувати в такому стані, щоб вони не ставали джерелом забруднення сторонніми предметами та мікрофлорою.

Необхідно передбачити процедуру очищення стоків, що включає:

- зняття ґрат і їх механічну очистку;
- промивання водою з використанням дезінфікуючих засобів у високих концентраціях;
- використання окремого прибирального інвентарю.

Всі процедури з миття та дезінфекції необхідно затверджувати

ПП 5	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»	04-2020	09-2022	10	13

Таблиця № 1 План-графік мийки і дезінфекції об'єктів

№2	Об'єкт обробки	Види санітарної обробки			Засіб та інвентар	Метод контролю, періодичність	Виконавець	Відповідальний за контроль виконання
		Поточна	Профілактична	Планова-попереджувальна				
1	Цех холодної обробки продуктів	<u>Щодня:</u> прибирання приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання проводиться <u>після кожної обробки сирі сировини.</u>	<u>Щотижня</u> з використанням мийних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви, обмітати павутину, видаляти пил, протирати обладнання, радіатори.	<u>Один раз на місяць генеральне прибирання.</u> <u>Один раз на рік (червень-серпень)</u> Поточний (капітальний) ремонт приміщень, технічна ревзія обладнання, інвентарю, устаткувань.	Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим закріпленим за кожним приміщеннями	Візуально, після закінчення прибирання	Підсобний робітник, кухар	Сестра медична, директор
2	Цех готової продукції	<u>Щодня:</u> прибирання приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання проводиться <u>після кожної видачі готових страв</u> <u>Між змінами</u> необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю	<u>Профілактична дезінфекція</u> один раз на місяць.	Планова/профілактична дезінфекція всіх приміщень, обладнання, інвентарю, устаткувань.				

3	Приміщення прийому продуктів та сировини	<u>щодня</u> Прибирання приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання проводиться <u>після кожного прийому/видачі сировини. Продуктів харчування</u>	<u>Щотижня</u> ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити стелажі, підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати обладнання, радіатори, підвіконня.			Візуально, після закінчення прибирання	Завгосп, комірник	Сестра медична, директор
4	Склад зберігання продуктів харчування / комора	<u>щодня</u> Прибирання, миття стелажів та підлоги проводиться <u>після кожного прийому/видачі сировини. Продуктів харчування</u>	<u>Профілактична дезінфекція</u> один раз на місяць.			Візуально, після закінчення прибирання	Завгосп, комірник	Сестра медична, директор

* (при необхідності можна скласти графік з урахуванням конкретних дат профілактичної та планово-попереджувальної мийки