

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина»  
Химико-технологический институт  
Кафедра технологии органического синтеза

Доклад  
по дисциплине «Методы стандартизации и сертификации биотехнологических  
производств»  
на тему «История разработки концепции ХАССП»

Студент  
группы Х-350007

Калимуллина А.Р.

Преподаватель  
доцент к.х.н.

Селезнева И.С.

Екатеринбург  
2017



# Цель работы



- Научится работать с техническим регламентом ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — анализ рисков и критические контрольные точки)
- Изучить историю разработки концепции ХАССП, закрепить и применить знания на практике анализа текстовой информации и представить ее в графическом виде.



# Что такое ХАССП и для чего он предназначен

- ХАССП — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

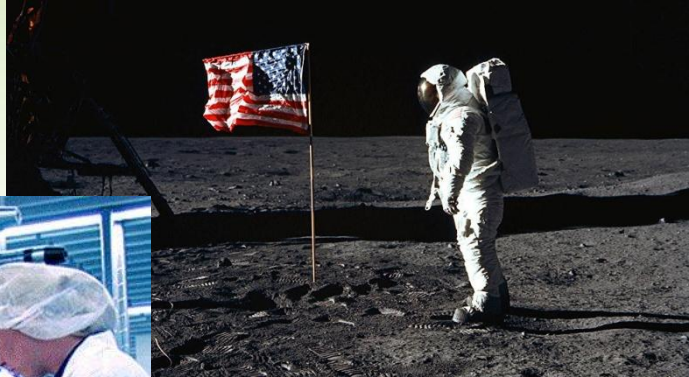
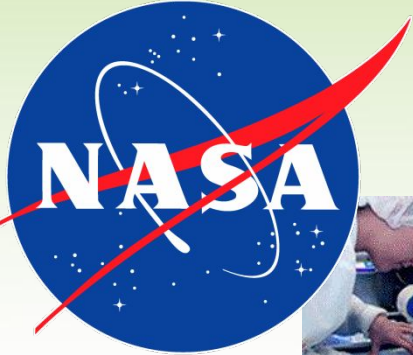


# Комиссия Кодекса Алиментариус



# История разработки

- Разработка концепции ХАССП началась с 60-х годов 20-го века в США в НАСА и в ряде военных лабораторий США. Основной задачей являлось создание безопасной пищи для астронавтов.

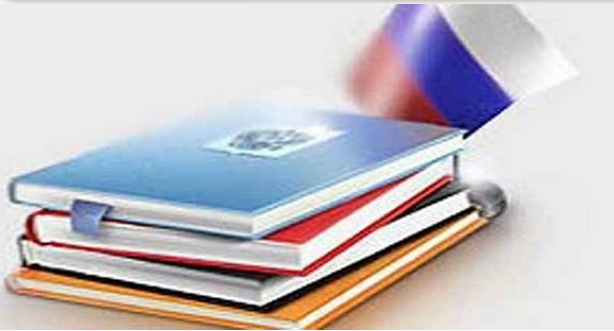
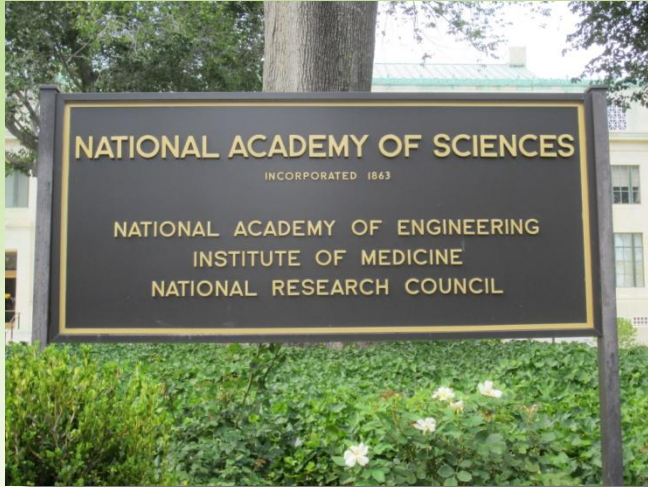


# История разработки

- Концепции, лежащие в основе ХАССП, пропагандировались правительственными и научными кругами и на протяжении многих лет учитывались Службой безопасности и контроля за продуктами питания (FSIS) и Управлением по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств (FDA)



# История разработки



# История разработки

- Национальный консультативный комитет по микробиологическим критериям оценки продуктов питания (NACMCF) утвердил систему ХАССП как воплощение эффективного и рационального подхода к обеспечению безопасности пищевых продуктов.





# История разработки



- 20 марта 1992 г. NASMCF опубликовал документ, озаглавленный «Система анализа рисков и определения критических контрольных точек». При этом указывалось на необходимость разработки каждым предприятием, производящим продукты питания, своей системы ХАССП.



ses-doc.ru



# Вывод



- ✓ Научилась работать с техническим регламентом ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — анализ рисков и критические контрольные точки);
- ✓ Изучила историю разработки концепции ХАССП;
- ✓ Закрепила и применила знания на практике анализа текстовой информации.



Благодарю за внимание!

