

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
«ХАРЬКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»**

**ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ  
ТОЧЕК КОНТРОЛЯ ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕ ОВСЯНЫХ  
ХЛОПЬЕВ**

**Выполнила  
Ст.гр. АП-41 Бм  
Ордец Екатерина**

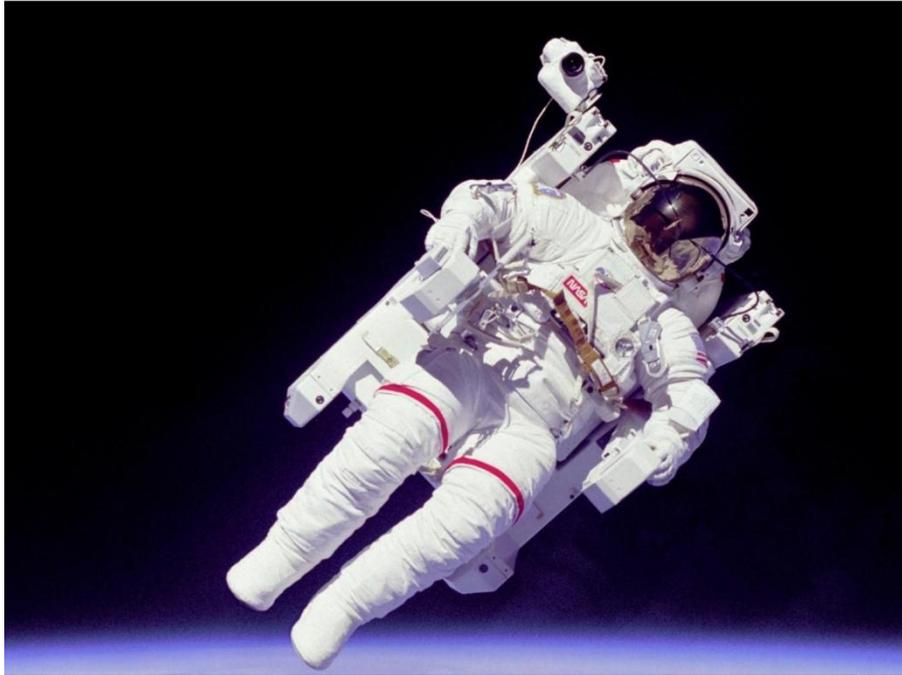


НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
анализ рисков и  
критические контрольные  
точки.

Система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Объектом исследования является изучение производства овсяных хлопьев и выявление критических точек контроля в соответствии с принципами системы НАССР.





Разработка концепции НАССР началась в 1959 году в рамках космической программы NASA. Основной задачей являлось создание безопасной пищи для астронавтов.

# Идея НАССР

Сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантии того, что их продукция не нанесет ущерб потребителю.



# 7 ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ ХАССП

**7. РАЗРАБОТКА ДОКУМЕНТАЦИИ**

**6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУРЫ ВЕРИФИКАЦИИ**

**5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ (КД)**

**4. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА ККТ**

**3. ЗАДАНИЕ ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ККТ**

**2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ)**

**1. АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (РИСКОВ)**



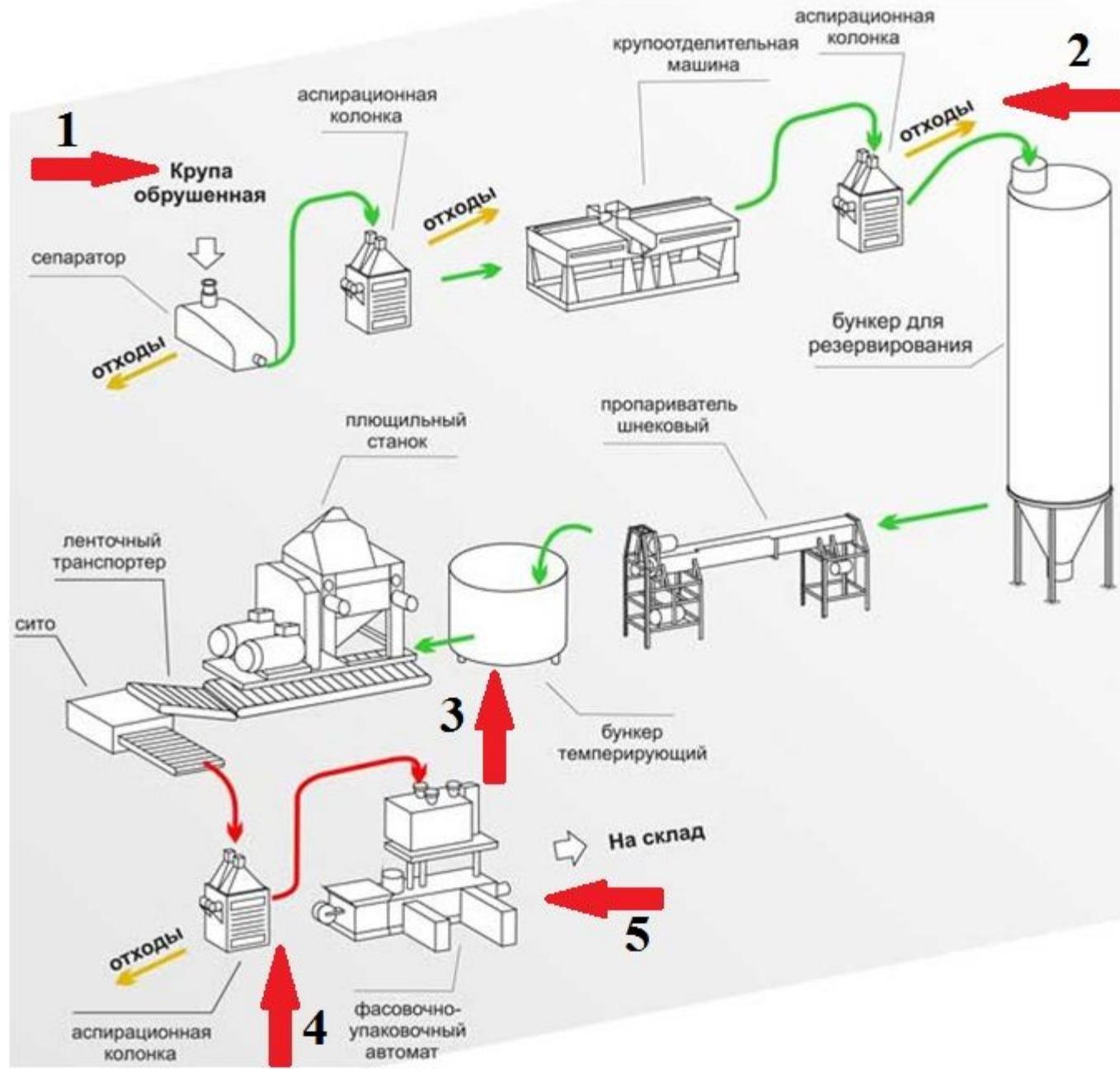
# Критическая контрольная точка (critical control point)

Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

НАССР



# Критические точки контроля при производстве овсяных хлопьев

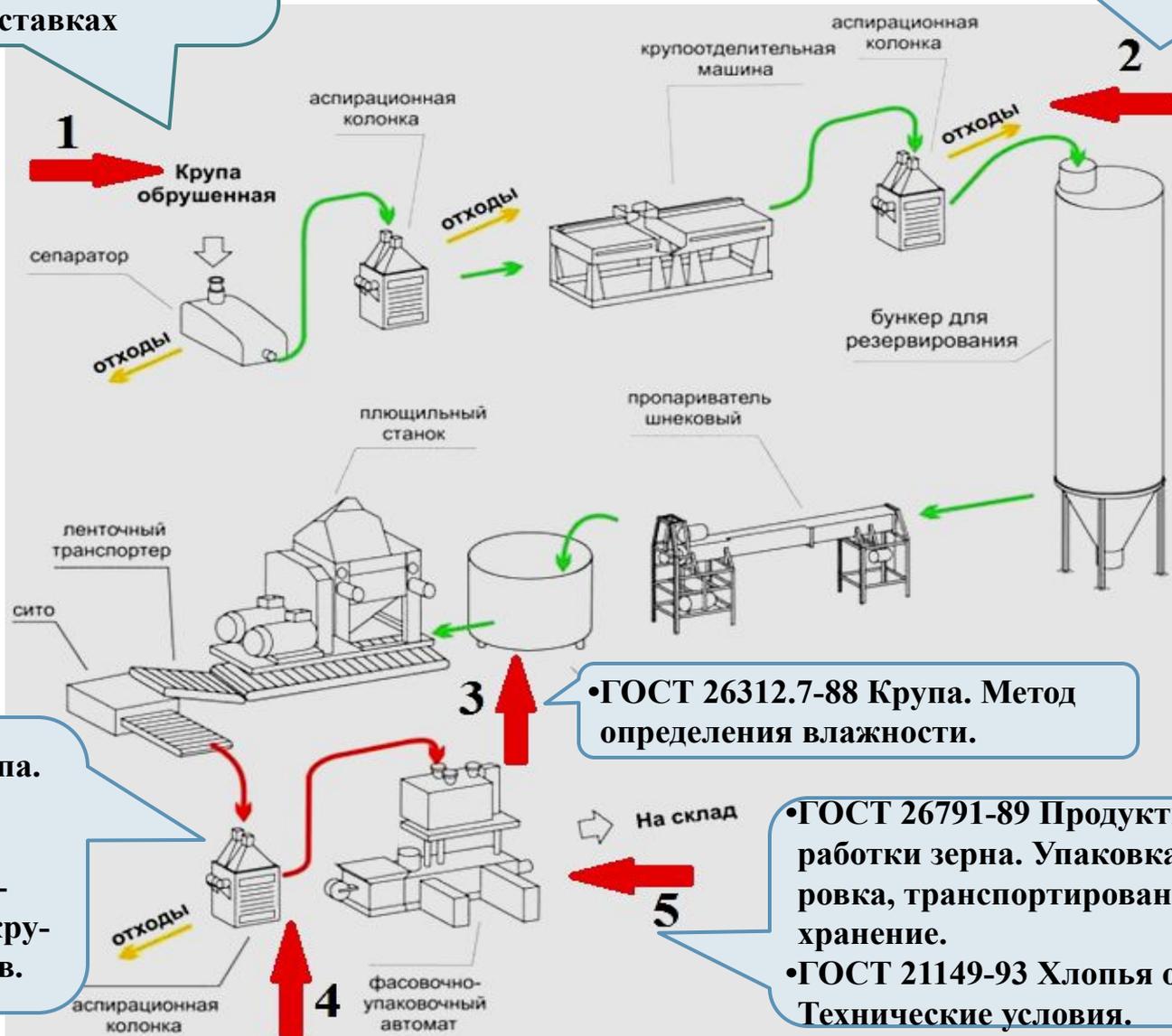


# Критические точки контроля при производстве овсяных хлопьев

№п/п	КТК	Способ контроля	Результат
1	Поставка овсяной крупы	ГОСТ 3034, ГОСТ 28673	Определение исходных характеристик
2	Вход в бункер для резервирования	ГОСТ 26312.4 ГОСТ 26312.5	Определение уровня примесей и зольности
3	Выход из темперирующего бункера	ГОСТ 26312.7	Определение заданного уровня влажности
4	Вход на фасовочно-упаковочный автомат	ГОСТ 26312.2	Определение вкуса, цвета, запаха, развариваемости
5	Упаковка, маркировка, хранение	ГОСТ 26791	Выявление целостности упаковки и правил маркировки

- ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия
- ДСТУ 7698:2015 Крупи вівсяні. Технічні умови). – з 1.08.16 р.
- ГОСТ 28673-90 Овес. Требования при заготовках в поставках

- ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра.
- ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности.



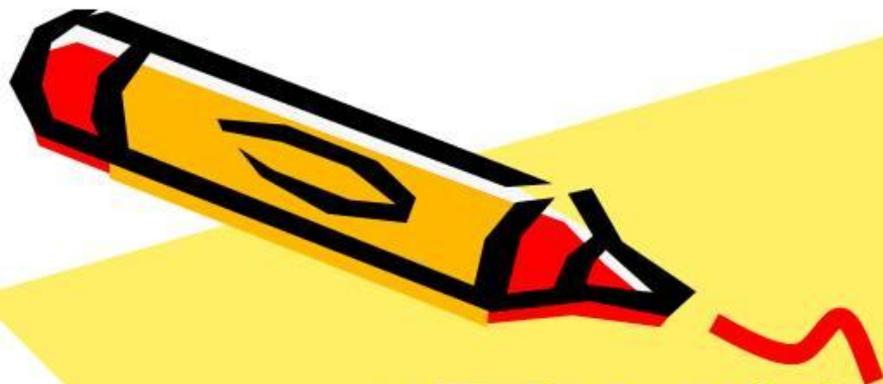
- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности.

- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
- ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия.

- ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.

В результате установления данных критических точек контроля и их мониторинга, можно добиться высокого уровня качества и безопасности продукции, снизить риск уровня опасности вплоть до ее устранения.





СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ

