

**ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

**ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ**

**ГОСТЕПРИИМСТВА**

## Система безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП

**ХАССП** (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки) – это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.



## Система ХАССП в России представлена в 2 основных стандартах



ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

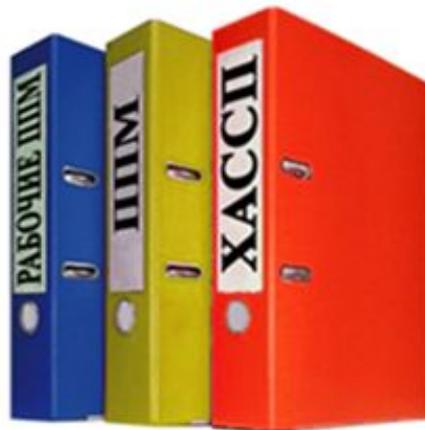
### БАЗОВЫЙ стандарт по ХАССП

Стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43



### РАСШИРЕННЫЙ стандарт по ХАССП

Стандарт идентичен международному стандарту ISO 22000:2005 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain".



# ТР ТС 021/2011

## «О безопасности пищевой продукции»

- С 1 июля 2013 года в силу вступил Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Одним из пунктов данного нормативного документа (гл. 3, ст.10) является требование об обязательной разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП
- Согласно данному регламенту, производители пищевой продукции на всей территории Таможенного Союза должны **внедрить систему ХАССП до 15 февраля 2015 года**



# ТР ТС 021/2011

## «О безопасности пищевой продукции»

➤ **Статья 10:** При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

*➤ До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами законодательством государства - члена Таможенного Союза.*

➤ **Статья 11:** Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции **изготовитель должен определить:**

- 1. Перечень опасных факторов в процессе производства пищевой продукции
- 2. Перечень критических контрольных точек процесса производства
- 3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 5. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, контролируемых в ККТ, от установленных предельных значений;
- И др.



**Создание системы менеджмента (управления) безопасностью пищевой продукции**

# Идея системы ХАССП заключается в следующем:

На всех стадиях изготовления продукции,

Начиная от приема сырья



до реализации продукции,



По каждому отдельному технологическому процессу



и по каждой технологической операции,



физические



микробиологические



химические



Выявляются все возможные факторы опасности, которые могут угрожать качеству и безопасности продукта;

Из выявленных опасностей определяются наиболее опасные факторы для здоровья человека;

Далее определяются критические опасности и объекты технологического процесса, где могут появиться эти опасности.

Разрабатывается четкий регламент действий каждого работника на каждом технологическом этапе процесса



Определяются предупреждающие и корректирующие действия на случай отклонений от заданных критических параметров



Разрабатывается система мониторинга каждой ККТ и процедура введения записей.



ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ



# 7 ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ ХАССП

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

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

**3. ЗАДАНИЕ  
ПРЕДЕЛЬНЫХ  
ЗНАЧЕНИЙ  
ДЛЯ ККТ**

**4. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ  
МОНИТОРИНГА ККТ**

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

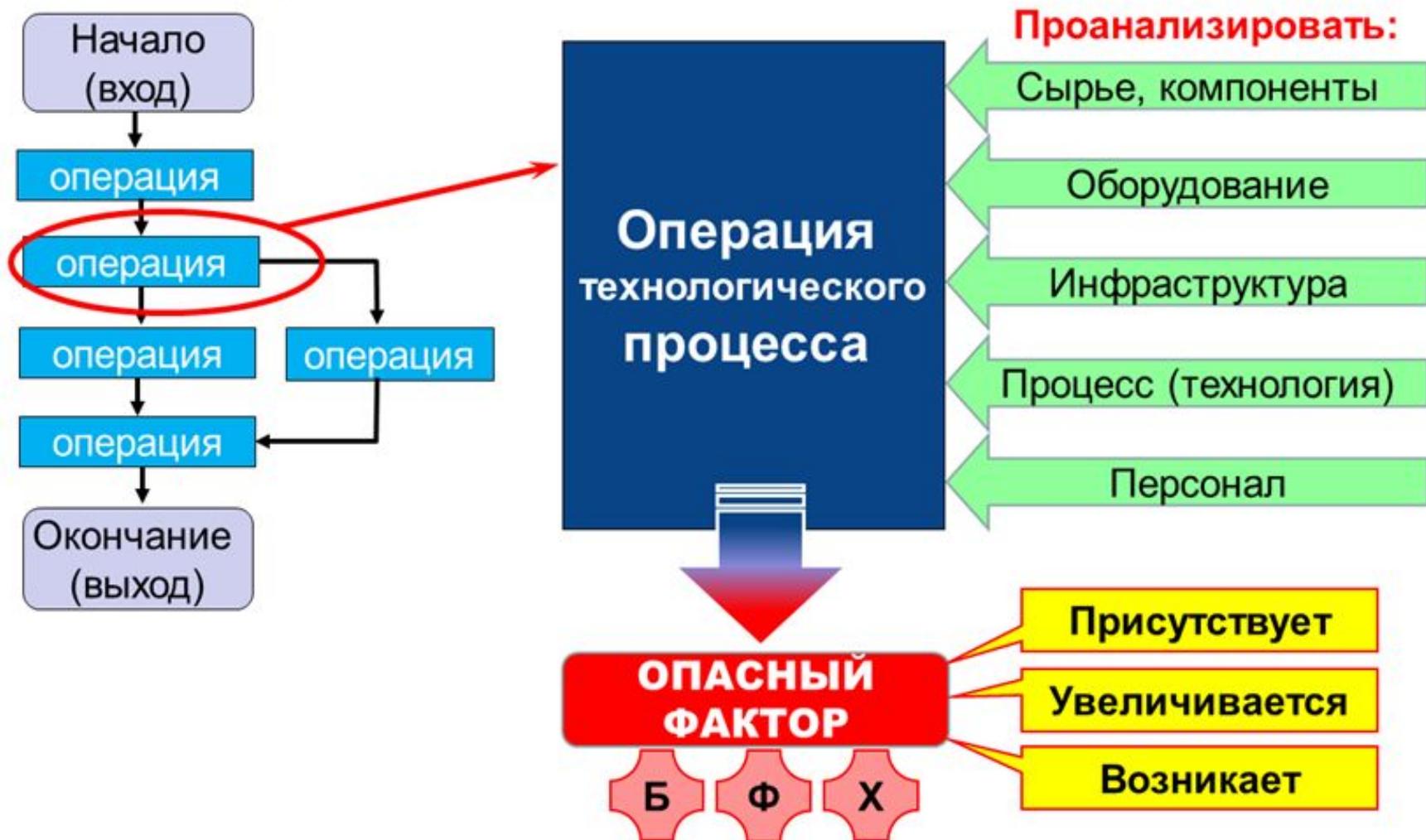
**6.  
РАЗРАБОТКА  
ПРОЦЕДУРЫ  
ВЕРИФИКАЦИИ**

**7. РАЗРАБОТКА  
ДОКУМЕНТАЦИИ**



## Принцип 1. Проведение анализа опасных факторов

### Выявление опасных факторов



## **Принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ)**

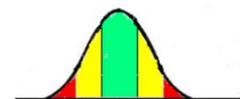


Критическая контрольная точка (ККТ) - этап, стадия или процедура, на котором можно осуществить контроль, и который является **существенным** с точки зрения предотвращения, устранения или уменьшения до приемлемого уровня риска безопасности пищевой продукции.

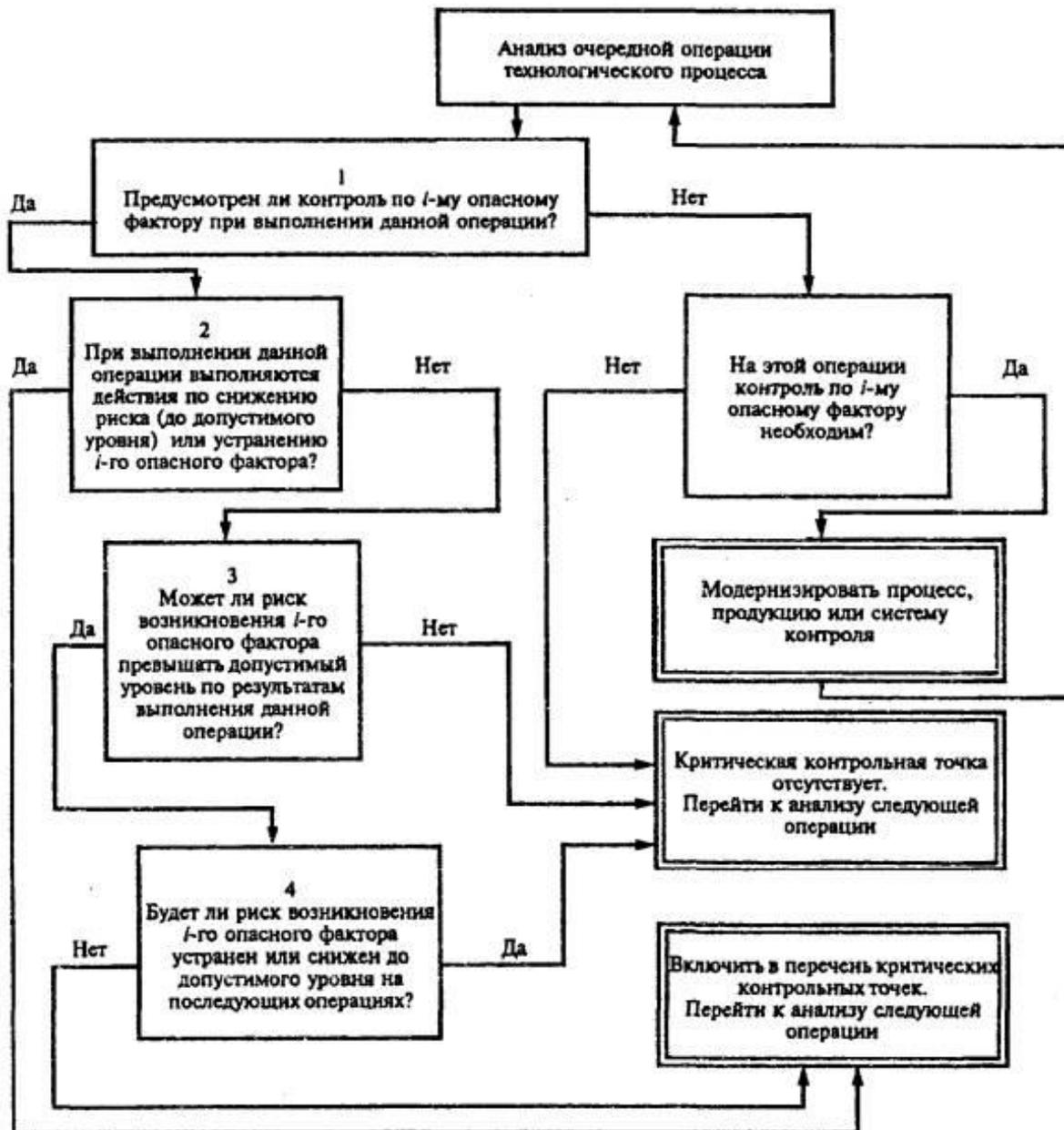
Для определения ККТ рекомендуется использовать такой инструмент, как «дерево принятия решений», который позволит обеспечить систематический подход к определению ККТ, а также может служить основой для разработки документированной процедуры выбора ККТ.

## **Принцип 3. Установление критических пределов для каждой ККТ**

**Критический предел - это критерий, отделяющий приемлемость от неприемлемости.** Отделяет допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (показателя)



# Дерево принятия решений



## **Принцип 4. Установление процедур мониторинга, обеспечивающих контроль ККТ**

**Мониторинг - проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений контрольных параметров (критических пределов) для того, чтобы:**

- ✓ оценить, находится ли ККТ под управлением;
- ✓ своевременно обнаружить выход за предельные значения;
- ✓ реализовать корректирующие мероприятия;
- ✓ получить информацию для выработки предупреждающих действий.

<b>ГДЕ?</b>	<b>ОПЕРАЦИЯ / МЕСТО</b>
<b>ЧТО?</b>	<b>КОНТРОЛИРУЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ</b>
<b>КАК?</b>	<b>ПРОЦЕДУРА (МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ)</b>
<b>КАК ЧАСТО?</b>	<b>ПЕРИОДИЧНОСТЬ</b>
<b>КТО?</b>	<b>ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>

## **Принцип 5. Разработка корректирующих действий**

**Корректирующие действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.**

## **Принцип 6. Разработка и внедрение процедур проверки (верификации) для обеспечения эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**

Правильность и действенность установленных ККТ, критических пределов ККТ, процедур их проверки и мониторинга, а также других элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должны систематически оцениваться на предмет их:

Актуальности, практической реализации, эффективности, документированности.



## **Принцип 7. Разработка и внедрение процедур и форм регистрации данных**

### **✓ Документация**

является основой системы НАССР. Организация должна разработать и внедрить эффективную процедуру управления документацией, включающую порядок утверждения, публикации и передачи другим лицам и организациям, пересмотр, регистрацию и кодирование документов системы ХАССП.

### **✓ Записи**

позволяют подтвердить выполнение требований.



# Составление плана ХАССП (рабочие листы ХАССП)



**План ХАССП** – это сводная информация по критической контрольной точке и мероприятиям в отношении неё.

- План ХАССП включает в себя один или несколько рабочих листов ХАССП;
- Каждый рабочий лист ХАССП отражает сводную информацию по отдельной критической контрольной точке:
  - **идентифицированный опасный фактор, который управляется в данной ККТ,**
  - **критические пределы для данной ККТ,**
  - **мероприятия по мониторингу ККТ,**
  - **запланированные корректирующие мероприятия**
  - **записи, которые должны вестись для данной ККТ.**

# Этапы построения системы ХАССП

(согласно ГОСТ Р 51705.1-2001)

- Формирование и обучение рабочей группы;
- Определение области распространения системы ХАССП;
- Разработка политики в области пищевой безопасности;
- Описание сырья и готовой продукции;
- Определение целевой группы потребителей;
- Разработка блок-схемы производственного процесса;
- Сбор другой необходимой информации по производственному процессу;
- Разработка программ предварительных условий (ППУ);
- Идентификация опасных факторов;
- Анализ рисков и установление критических контрольных точек;

Установление критических пределов;  
Разработка системы мониторинга и контроля ККТ;  
Разработка корректирующих действий;  
Составление плана ХАССП;  
Разработка процедуры по отзыву (изъятию) продукции с рынка;  
Разработка программ внутренних проверок системы ХАССП и обучение внутренних аудиторов;  
Разработка процедуры по управлению документацией системы ХАССП;  
Утверждение документации ХАССП (процедур, рабочих листов ХАССП, форм записей и регистрации данных);  
Обучение всего персонала компании;  
Сертификация ХАССП.



# ОСОБЕННОСТИ

## Система управления пищевой безопасностью на основе HACCP

*(HACCP, ISO 22000, TP TC 021/2011, FSSC 22000)*

- Применимы к продуктам и процессам
- Применяется для всех стадий жизненного цикла продукции
- Применяется процессный подход для того, чтобы на каждой последующей стадии обработки риски образования небезопасного продукта были ниже, чем на предыдущей стадии.
- Применяется оценка всех возможных источников риска в отношении безопасности пищевой продукции
- Предотвращение образования небезопасной продукции, превентивные меры разрабатываются для каждой стадии процесса

## Традиционные системы управления пищевой безопасностью в пищевой промышленности

*(Программы производственного контроля)*

- Применимы в основном к продуктам, и только минимально – к процессам
- Применяется к выявлению небезопасного продукта на отдельных немногочисленных стадиях
- Применяется оценка продукта на конкретной стадии, без управления влиянием предыдущих стадий обработки продукта на образование небезопасной продукции
- Применяется оценка продукции, но не рисков в отношении продукции
- Образование небезопасной продукции фиксируется по факту ее возникновения (выработки), превентивные меры минимальны

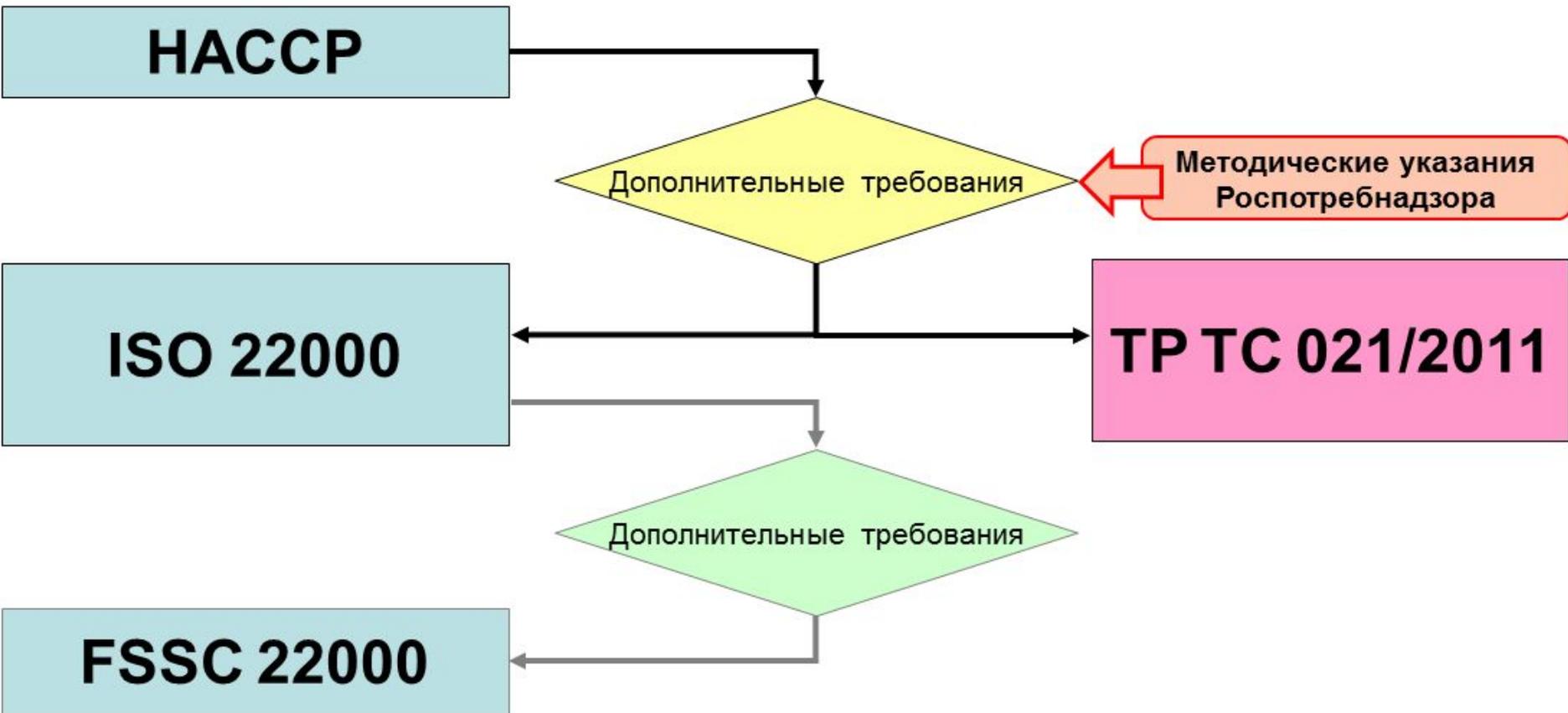


# Определение области распространения системы ХАССП

Область распространения системы ХАССП – это область ответственности организации за управление безопасностью выпускаемого продукта.

- Область распространения включает в себя продукты и процессы (этапы жизненного цикла продукции);
- Область определяет высшее руководство (руководитель организации);
- Область распространения системы должна быть заверена директором компании.

# Типы СМБПП



\*Для каждого типа СМБПП существует соответствующий стандарт (российский и/или международный), устанавливающий требования к системе.