

# Ассоциация по сертификации «Русский Регистр»



**Современные подходы в менеджменте безопасности пищевых продуктов. Особенности стандартов, устанавливающих требования к СМБПП, построенным на принципах НАССР**



Член Сети органов по сертификации систем менеджмента IQNet

11.2005



Член Европейского Фонда Управления Качеством



Член Международной Ассоциации органов по сертификации персонала



Аккредитация Российского морского регистра судоходства



Аккредитация Совета по аккредитации Нидерландов



# Что такое НАССР?

**H Hazard**                      **Анализ**  
**A Analysis**                      **опасностей**  
**C and**                              **и**  
**C Critical**                      **критические**  
**P Control**                      **контрольные**  
**Points**                              **точки**





# Основные вехи в истории развития НАССР

**1959 г. – возникновение системы НАССР в рамках космической программы NASA при производстве продуктов питания для космонавтов**

**1973 г. – одобрение концепции НАССР Администрацией по пищевым продуктам и медикаментам США (US FDA)**

**1985 г. – НАССР рекомендована Национальной Академией Наук США для использования при контроле микробиологических рисков**

**1989 г. – опубликование Национальным консультативным комитетом по микробиологическим критериям пищевых продуктов США (NACMCF USA) «Руководства по разработке и внедрению системы НАССР», в котором сформулированы, изложены и проанализированы семь принципов НАССР и приведены шесть основных типов микробиологических опасностей**

**1991 г. – опубликование Национальной службой морского рыболовства США исследования по внедрению систем, основанных на принципах НАССР, в качестве средства контроля безопасности рыбных продуктов**



# Основные вехи в истории развития НАССР

**1992 г. – пересмотр НАСМСФ «Руководства по разработке и внедрению системы НАССР» и включение в него «дерева принятия решений», необходимого для определения ККТ**

**1993 г. – опубликование Комиссией Кодекс Алиментариус (САС) серии руководств по разработке и внедрению системы НАССР**

**1993 г. – принятие в ЕЭС Директивы 93/43/ЕЭС «О гигиене пищевых продуктов», предусматривающей обязательное применение систем контроля, основанных на принципах НАССР, при производстве всех продуктов питания**

**1993 г. – опубликование в рамках европейской программы FLAIR «Руководства для пользователя системы НАССР»**

**1994 г. – опубликование САС проекта документа «Основные принципы гигиены пищевых продуктов»**

**1995 г. – разработка САС анализа рисков**



# Основные вехи в истории развития НАССР

**1997 г. – пересмотр САС стандарта САС/РСР 1-1969 «Рекомендованный международный процессуальный кодекс. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» и включение в него Приложения «Система анализа опасных факторов и критических контрольных точек (НАССР) и указания по её применению»**

**2002 г. – принятие в ЕС Регламента (ЕС) № 178/2002, излагающего общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающего Европейский Орган по безопасности пищевых продуктов и излагающего процедуры в области безопасности пищевых продуктов**

**2003 г. – изменение САС Приложения стандарта САС/РСР 1-1969 «Рекомендованный международный процессуальный кодекс. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»**

**2004 г. – принятие в ЕС Регламента (ЕС) № 852/2004 «О гигиене пищевых продуктов», заменяющего Директиву 93/43/ЕЭС**





# Основные вехи в истории развития НАССР

**30.08.2005 г. – принятие ИСО международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»**

**10.11.2005 г. – принятие ИСО международного стандарта ISO 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005»**



# Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г.

## Сфера применения

**Возложение основной ответственности за безопасность  
пищевых продуктов на участника хозяйственной деятельности**

**Обеспечение пищевой безопасности по всей продуктовой цепи**

**Обеспечение должного поддержания цепи холодильного хранения**

**повсеместное введение процедур, основанных на принципах HACCP  
наряду с применением правильной гигиенической деятельности**

**применение одинаковых гигиенических стандартов к продукции,  
произведённой в Сообществах, и к импортируемой продукции  
из третьих стран**



# Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г.

## Общие гигиенические положения

Использование национальных и общесоюзных руководств  
по правильной гигиенической деятельности

Защита продукции от контаминации при первичном производстве

Требования ко всем типам помещений,  
в которых проводятся операции с пищевой продукцией

Требования к транспорту, перемещающему сырьё и пищевые продукты

Требования к обрабатывающему оборудованию

Требования к водоснабжению





# Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г.

## **Общие гигиенические положения**

**Отдельные требования к переработке пищевых продуктов**

**Отдельные требования к тепловой обработке пищевых продуктов**

**Отдельные требования к упаковыванию пищевых продуктов**

**Требования к личной гигиене персонала**

**Требования к обращению с пищевыми отходами**

**Требования к обучению персонала**

**Ведение документации о предпринятых мерах для контроля опасностей**



# Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России

**Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 09.01.1993 г.)**

**Закон Российской Федерации «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 05.06.1996 г. № 3348-1**

**Федеральный закон «О продовольственной безопасности» (1998 г.)**

**Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ**

**Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ**

**Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ**

**СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»**

**СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»**

**СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**



# Основопологающие определения системы НАССР

## ***НАССР -***

это документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек и предупреждающих мер и внедрение системы проверок

## ***Опасный фактор -***

вещество биологической или химической природы, физическое тело или условия, созданные для пищевого продукта, потенциально способные причинить вред здоровью человека

## ***Риск -***

сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий

## ***Анализ рисков -***

процесс сбора и оценки информации об опасных факторах и условиях, ведущих к их реализации, для выявления тех из них, которые влияют на безопасность продуктов питания, а поэтому должны быть включены в план НАССР

## ***Предупреждающее действие -***

действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня



# Основополагающие определения системы НАССР

## ***Корректирующее действие -***

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

## ***Управление риском -***

процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий

## ***План НАССР, или рабочий лист НАССР -***

документ, составленный в соответствии с принципами НАССР, и обеспечивающий надлежащий контроль за существующими опасными факторами в области применения данной системы НАССР

## ***Система НАССР -***

система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности пищевых продуктов

## ***Мера контроля -***

мероприятия, необходимые для предотвращения или устранения риска или сведения его к допустимому уровню





# Основополагающие определения системы НАССР

***Критическая контрольная точка -***

место, процедура, операция или этап в рамках продуктовой цепи, где возможно проведение контроля; является исключительно важной для предотвращения или устранения опасного фактора, угрожающего безопасности пищевого продукта, или же снижения его до допустимого уровня

***Предельное значение, или критический предел -***

величина/критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролирующей величины

***Мониторинг в системе НАССР -***

проведение запланированной последовательности наблюдений и измерений контрольных параметров для проверки действенности постоянного контроля за ККТ

***Валидация системы НАССР -***

получение объективных доказательств эффективности элементов плана НАССР

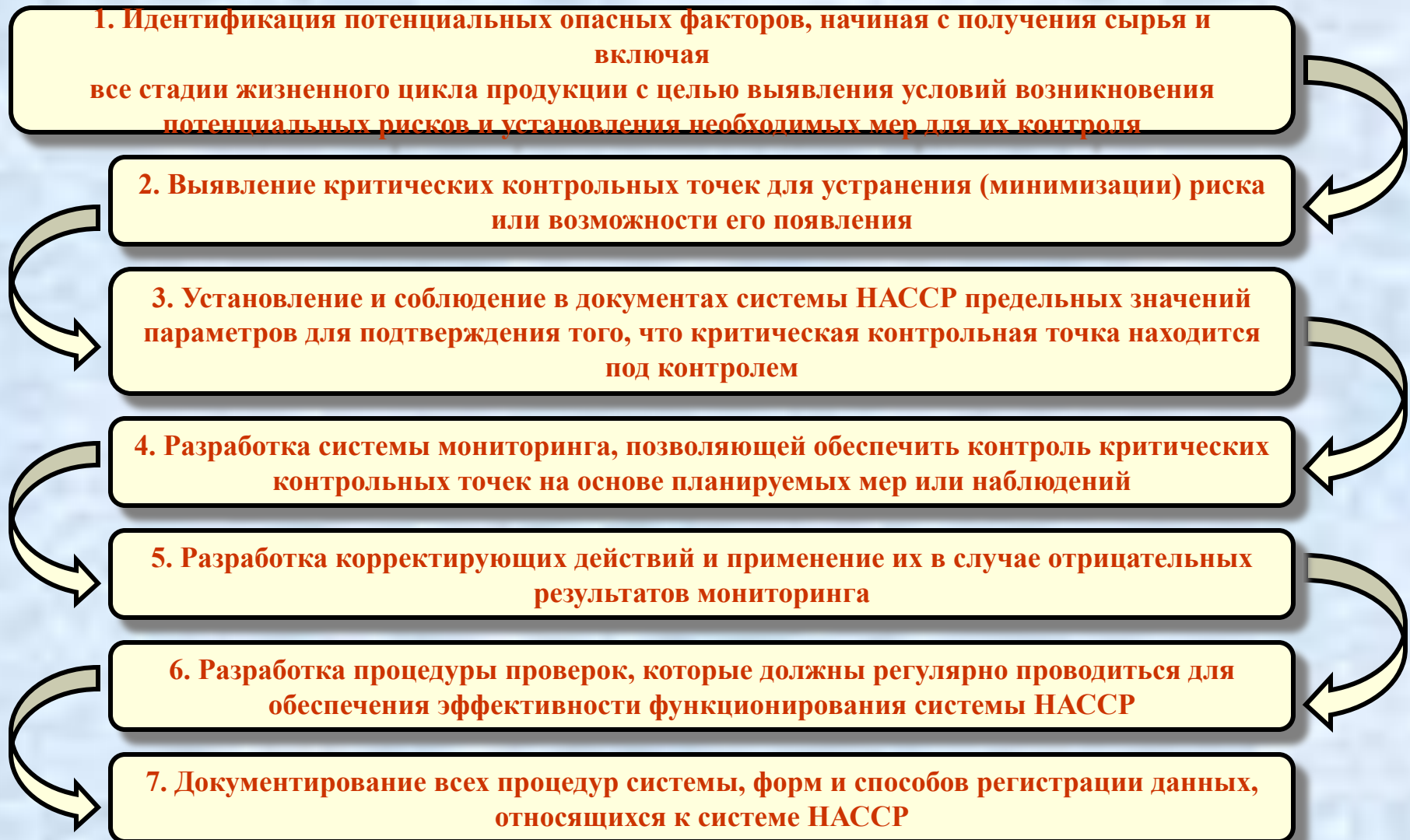
***Верификация системы НАССР -***

систематическое обследование с применением методов аудита, процедур, испытаний и иных способов оценки (в дополнение к мониторингу в рамках системы НАССР) с целью установления факта соответствия имеющемуся плану НАССР





# Принципы системы НАССР в соответствии со стандартом HAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)





# Этапы разработки системы НАССР в соответствии со стандартом HAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)





# ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

## Основные требования

**Организация работ по разработке, внедрению и поддержанию системы НАССР в рабочем состоянии**

**Исходная информация для разработки системы НАССР**

**Выявление и оценка опасных факторов и разработка предупреждающих действий**

**Определение критических контрольных точек**

**Установление критических пределов**

**Установление системы мониторинга**

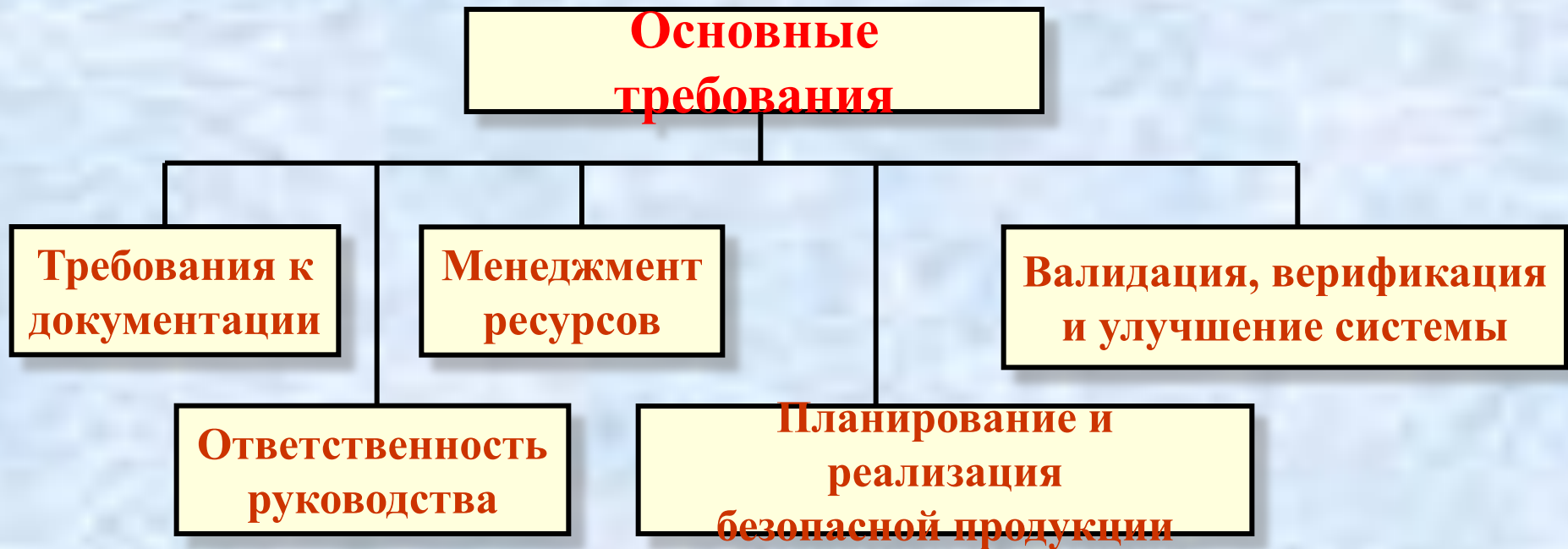
**Разработка корректирующих действий**

**Проведение внутренних проверок**

**Перечень минимально необходимой документации**



# ИСО 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»





# ИСО 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»

## Ответственность руководства

Обязательства руководства

Политика в области безопасности пищевых продуктов

Планирование СМБПП

Ответственность и полномочия

Руководитель группы БПП

Обмен информацией

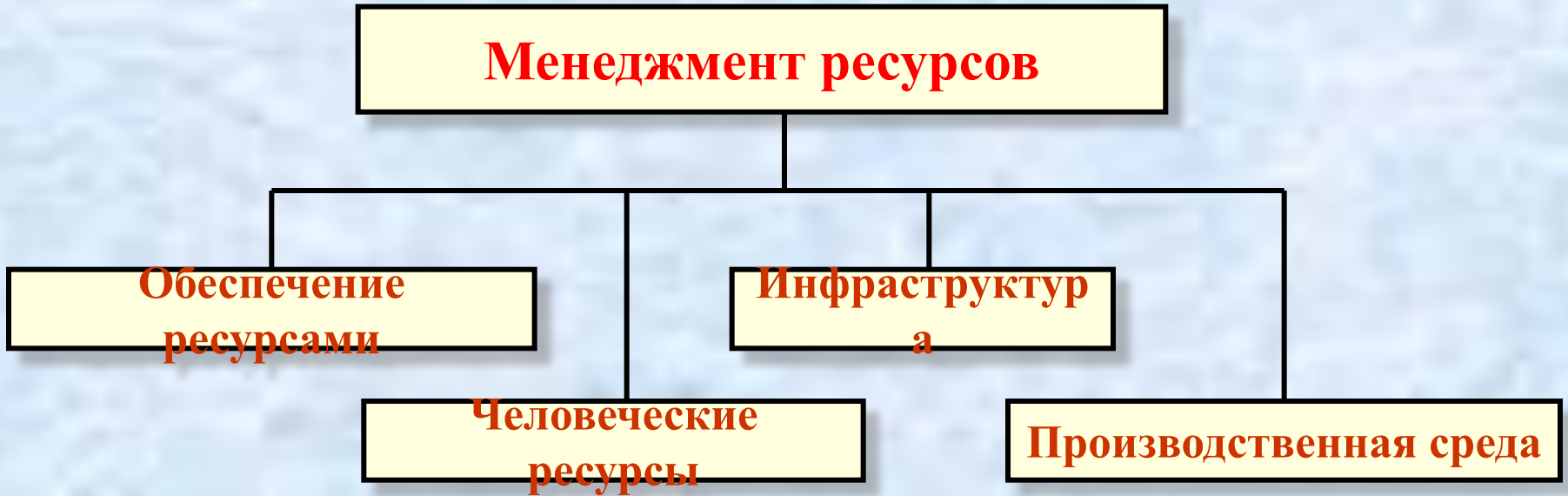
Готовность к аварийным ситуациям и реагирование на них

Анализ со стороны руководства





# ИСО 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»





# ИСО 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»

## Планирование и реализация безопасной продукции

Предварительно необходимые программы

Предварительные этапы для возможности анализа опасностей

Анализ опасностей

Установление рабочих предварительно необходимых программ

Установление плана HACCP

Актуализация предварительной информации и документации, устанавливающей предварительно необходимые программы и планы HACCP

Планирование верификации

Система прослеживаемости

Управление несоответствиями



# ИСО 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в пищевой цепи»

## Валидация, верификация и улучшение СМБПП

Валидация  
комбинаций  
управляющих  
воздействий

Управление  
мониторингом  
и  
измерениями

Верификаци  
я  
СМБПП

Улучшение



# Преимущества применения ИСО 22000-2005

## Преимущества

**Современный системный подход к управлению безопасностью продукции**

**Выполнение обязательных законодательных и регламентирующих требований**

**Создание автономной СМБПП на базе существующих гигиенических программ и планов производственного контроля**

**Замена общепринятого выборочного контроля готовой продукции на предупредительный полный контроль процессов производства**

**Применение СМБПП, построенной на всемирно признанных требованиях**

**Исключительно высокая степень гармонизации со стандартом ИСО 9001:2000 «Системы менеджмента качества. Требования»**



# Стадии аудита СМБПП при сертификации на соответствие ИСО 22000







# Классификация несоответствий при сертификационном аудите

## Несоответствия

### Значительное

Несоблюдения требований базовых принципов НАССР, правильных практик, в т. ч. гигиенических требований, законодательных и регламентирующих требований, провал реализации требований стандарта. Такие несоблюдения могут привести к возникновению недопустимого риска.

### Незначительно е

Выявленное упущение в выполнении отдельных требований СМБПШ, законодательных и регламентирующих требований или требований стандарта.



## **Ассоциация по сертификации «Русский Регистр»**

**Благодарим за внимание  
и будем рады быть Вам полезными!**

**Россия, 191186, г. Санкт-Петербург, Дворцовая наб., д. 8  
Россия, 191014, г. Санкт-Петербург, ул. Некрасова, д. 34, оф. 3  
Тел.: +7 (812) 600-11-67, 600-11-68, факс: +7 (812) 600-11-69  
<http://www.rusregister.ru>, e-mail: [rr-head@rusregister.ru](mailto:rr-head@rusregister.ru)**