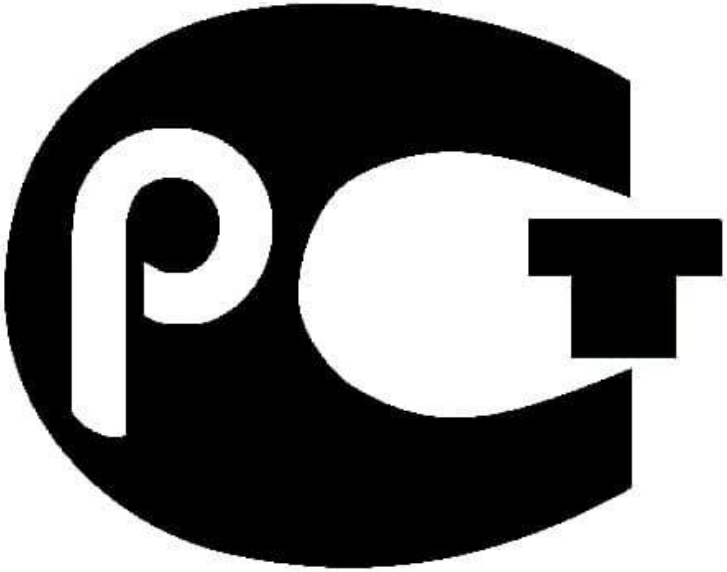
Тағамдық қауіпсіздік және оның бағалау критерийлері

Барлық тағамдық өнімдер сапасы бойынша Мемлекеттік стандартқа сәйкес болуы тиіс.



Тағамдық өнімді санитарлық бағалауда оның жарамдығы мен жарамсыздығы анықталады. Сан. Бағалау органолептикалық және лабораториялық жолмен жүзеге асады.

Органолептикалық бағалауда сезу мүшелері қолданылады. (көру, ұстап көру, иіс)

- анықтау үшін күдікті тағамдық өнімді сынамалық қайнатудан өткізеді

Сапасыз тағамда қайнағанда ұнамсыз иісі болады. Бұндай тағамдық үлгілерді лабораториялық зерттеуге жібереді.

Лабораториялық тексеру нақтырақ болып келеді. Бұл әдіспен өнімнің сапасы ғана емес химиялық құрамы, калориялылығы және т. б. анықталады.

Жойылмайтын зиянды қасиеттері бар немесе үлы қоспалары бар, адам организміне қауіпті өнімдер жарамсыз өнім болып табылады.

РОССИЯ
ОАО «Тыретский солерудник»
666331, Иркутская область
Заларинский район,
пос. Тыреть, мкр. Солерудник, д.8

АЮ68

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ №_____
Соль поваренная пищевая каменная второго сорта

Партия №	Номер вагона	Масса нетто, кг	Дата изготовления и упаковывания	Вид тары, помол	Наименование показателей	Норма в пересчете на сухое вещество: по ГОСТ Р 51574	Норма в пересчете на сухое вещество: фактическое значение	Срок хранения
				В мягких разовых контейнерах по 1,0 т	1. Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	97,00	98,12	
					2. Массовая доля кальций – иона, %, не более	0,65	0,05	
					3. Массовая доля магний – иона, %, не более	0,25	0,02	
					4. Массовая доля сульфат – иона, %, не более	1,50	0,09	
					5. Массовая доля калий – иона, %, не более	0,20	0,05	
					6. Массовая доля оксида железа, %, не более	0,010	0,000	
					7. Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более	0,85	0,46	
					8. Массовая доля влаги, %, не более	0,35	0,12	
					9. Содержание токсичных элементов и радионуклидов соответствует СанПиН 2.3.2. 1078-2001			

Соль поваренная пищевая каменная второго сорта соответствует ГОСТ Р 51574-2000, ГОСТ Р 51074-2003 и СанПиН 2.3.2. 1078-2001.

ПРИКАЗ № 272 К ОТ 05.04.11
НАЧАЛЬНИК БТК ОСИК
Н.А. ВАСИЛЬЕВА

Мастер контрольный _____
Дата выдачи удостоверения «____»_____20____г.

Начальник отдела стандартизации и качества _____ **Е.В. Распутина**

Мекеменің қоймасына түсетін барлық тағамдық өнімдердің сапалық төлқұжаты болуы тиіс.

ТӨ қабылдау

- Тағамдық өнімді қабылдар кезде барлық құжаттарын тексергені жөн, өнімнің реализациялау мерзімі, сондай ақ құжаттарындағы сақтау шарттарының ерекше нұсқауларына көңіл аудару керек

Тексеру

- Тексеру ісін қоймашы мен өндірістің меңгерушісі санитарлық қызмет жұмысшысының қатысуымен жүргізіледі (егер ол болса).

2013 жылдың 4-5 шілдесінде Алматыда «Кедендік Одақтағы тағамдық өнімдердің техникалық реттеуі» атты семинар өтті. Онда Кедендік Одақтың Қазақстанның тағам өнімдеріне қойылатын техникалық нормативтерінің мәселесі қарастырылды

ХАССП

- **ХАССП** (ағылшын транскрипциясы HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, тәуекелді қолдану және бақылаудың аумалы нүктелері) қауіпті ахуалдың пайда болу ықтималы бар тамақ тізбегінің барлық кезеңдерінде, өндірістік процестің кез келген нүктесінде бақылауды қамтамасыз ететін азақ-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі.

ХАССП

Қазақстан Республикасында 2003 жылдан ҚР СТ 1179-2003 «Сапа жүйелері. НАССР принциптері негізінде тағам өнімдерінің сапасын басқару» стандарты әзірленіп, 2005 жылдан қолданысқа енгізілген.

Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесі ХАССП 7 қағидатын ескере отырып әзірлену керек:

1. тамақ өнімдерінің тіршілік циклінің барлық кезеңдеріндегі қауіп-қатерлердің маңызын және олардың қауіптілік деңгейін бағалау үрдісі арқылы қауіпті факторларды (қауіп-қатерлерді) талдау;
2. сыни қорытынды нүктелерді анықтау (бұдан әрі – СҚН);
3. әрбір СҚН үшін сыни шектерді белгілеу – үрдістің бақылауда екенін көрсететін критерийді анықтау;
4. жоспарланатын шаралар немесе бақылаулар негізінде СҚН бақылануын қамтамасыз ету мүмкіндігін беретін мониторинг жүйесін әзірлеу;
5. мониторинг нәтижелері нақты СҚН-ның басқарылмайтынын көрсеткен жағдайда қабылдау жөн болатын түзетуші әрекеттерді анықтау;
6. ХАССП жүйесінің жұмысының нәтижелігін растау үшін анықтау рәсімдерін әзірлеу;
7. ХАССП қағидаттарына және олардың қолданылуына сәйкес келетін барлық рәсімдер мен жазбаларға қатысты құжаттамалар әзірлеу.

ХАССП

- Қазіргі таңда ХАССП жүйесі азық-түлік өнімдерінің сапасын басқарудың және реттеудің негізгі моделі, оның қауіпсіздігін қамтамасыз етудің бас құралы болып табылады. Мақсатты бақылау шараларының нәтижесінде азық-түлік өнімдерін тұтынуға байланысты болатын барлық тәуекел түрлерін алдын-ала ескертіп, болдырмайтын, жоятын және қисынды деңгейіне дейін азайтатын аумалы бақылау нүктелері деп аталатын мәселеге ерекше көңіл бөлінеді. ХАССП жүйесі тәуекел факторларын болдырмау жүйесі емес. Оның негізгі бағыты - азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігіне байланысты болатын проблемалардан туындауы мүмкін тәуекелдерді азайту.

ХАССП қарапайым сөзбен