

# ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП (НАССР)



## Что такое ХАССП (НАССР)?

Название НАССР (переведено на русский ХАССП) –  
аббревиатура, образованная из заглавных английских букв  
**Hazard Analysis and Critical Control Points** = Анализ  
рисков и критические контрольные точки



## Согласно ТР ТС 021/2011, требования по обязательному внедрению принципов ХАССП распространяются на:

Всех производителей  
пищевой продукции,  
включая сырье и  
пищевые ингредиенты



Сельхозпредприятия



Все учреждения  
общественного  
питания



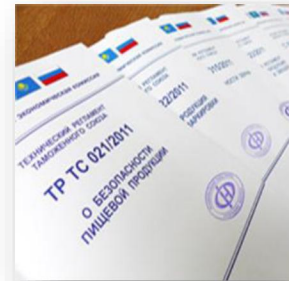
Производители  
пищевых добавок



Склады хранения пищевой  
продукции и логистические  
компании



## ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ХАССП



- **1959 год:** Компания Pillsbury разрабатывает концепцию для NASA (питание для космонавтов);
- **1971 год:** Концепция НАССР представлена общественности в США;
- **1999 год:** в РФ Федеральный закон N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- **2001 год:** в РФ введён в действие **ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;**
- **2005 год:** Стандарт **ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания – Требования к организациям цепи производства и поставки»;**
- **2013 год:** введён в действие Технический Регламент Таможенного союза **021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП

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



### п. 4.1 Организация работ

п.4.1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несёт руководство организации.



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП

Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011  
- (ТР ТС) «О безопасности пищевой продукции»

С 1 июля 2013 года в  
силу вступил  
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



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАСС

Контроль со стороны Роспотребнадзора

Письмо от 20.03.2014 № 01/30777-14-32  
«О надзоре за применением принципов ХАССП».

Оценку эффективности разработанных и внедрённых процедур, основанных на принципах ХАССП, с 15 февраля 2015 года проводят специалисты Роспотребнадзора.





## ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТА И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

**Целевая группа потребителей – это круг лиц, которые могут употреблять продукцию предприятия без угрозы здоровью.**

Важно определить вероятных потребителей продукции. Так как некоторые группы населения, такие как пожилые люди, маленькие дети, люди, страдающие различными заболеваниями или расстройствами иммунной системы, являются более восприимчивыми к некоторым опасностям, поэтому необходимо наносить дополнительную соответствующую маркировку: например, «не рекомендуется употреблять во время беременности».

Другие примеры включают особые реакции на продукт или его составляющие, например, орехи, гистамин, фенилаланин и т.п.

Необходимо проводить информирование родителей о меню и блюдах, которые изготавливаются на пищеблоке – размещение меню в группах. Получать мед.подтверждения об ограничениях в употребляемых продуктах для ребёнка.





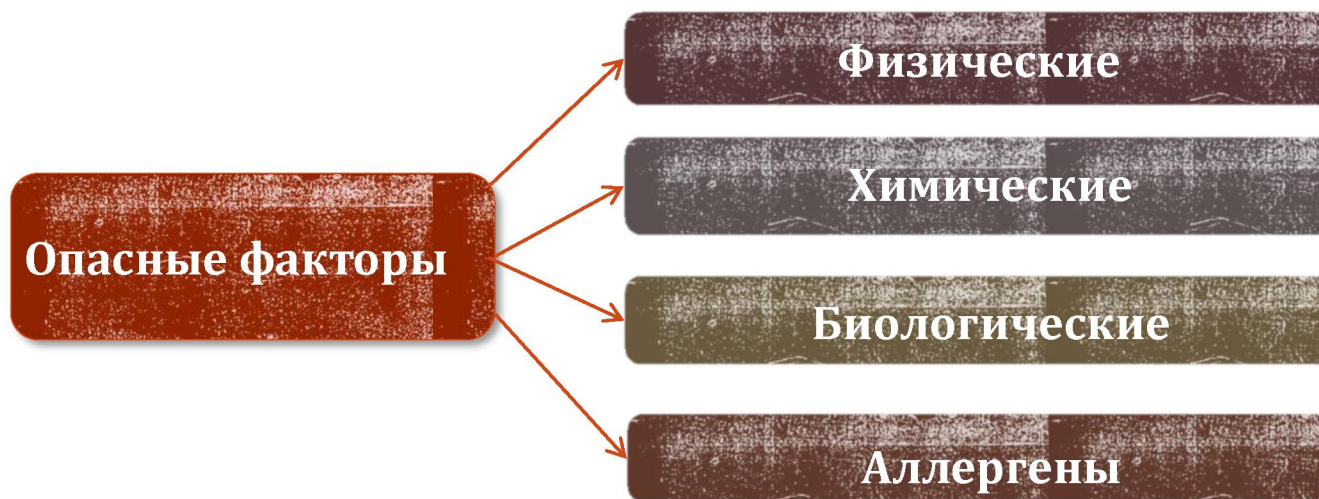
## СЕМЬ ПРИНЦИПОВ ХАССП



## ПРИНЦИП ХАССП №1



## ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

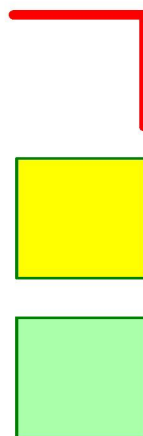
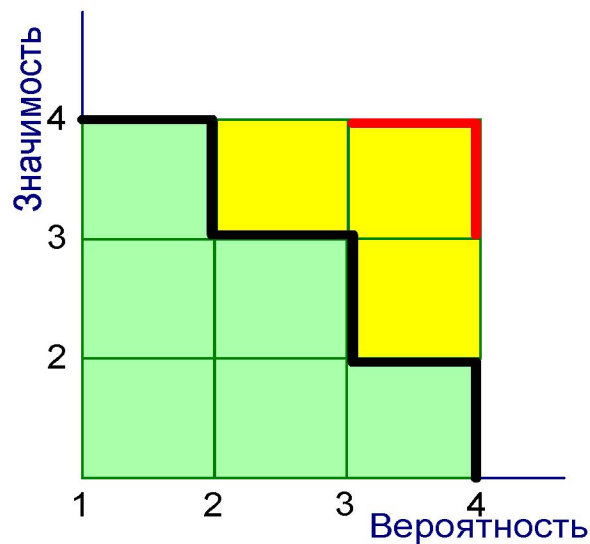


Опасные факторы могут присутствовать изначально в сырье и материалах  
Опасные факторы могут возникать в процессе производственных процессов

Источниками опасных факторов может быть оборудование, сырьё, сотрудники учреждения, инвентарь, тара поставщика, производственные ёмкости, производственная среда



# ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ !



Область критического риска

Область недопустимого риска

Область допустимого риска



## ПРИНЦИП ХАССП №2



## ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ

**Критическая Контрольная точка (ККТ)** – этап процесса, на котором применяется управляющее воздействие для предотвращения или снижения значительной опасности, относящейся к безопасности пищевых продуктов до приемлемого уровня, определяются критические пределы и на котором измерение обеспечивает результативное применение коррекций.

ККТ – особое внимание производителя на процесс. Необходим мониторинг и обязательное ведение записей.

ККТ определяются с помощью метода НАССР (ХАССП) «Дерево принятия решений».



## ПЛАН ХАССП

**План ХАССП устанавливается на те опасные факторы, которые вышли в зону недопустимого риска и по «Дереву принятия решений» определены как ККТ – это значительные опасности, которые требуют применения управляющих воздействий для предотвращения или снижения значительной опасности до приемлемого уровня и установления мониторинга для принятия оперативных корректирующих действий.**

План ХАССП включает в себя один или несколько рабочих листов ХАССП (зависит от количества выявленных ККТ)

Например:

- ✓ нарушение температурного режима хранения готовой продукции в холодильной камере;
- ✓ рост числа БГКП в сырье (при отсутствии на дальнейших этапах термообработки);
- ✓ рост числа БГКП при доставке готовой продукции потребителю и т.п.





## ПРИНЦИП ХАССП №3

### УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ

**Критический предел** – это критерий, который в критической контрольной точке отделяет состояние приемлемое от неприемлемого. Критический предел (при его соблюдении) показывает, что процесс находится под контролем.

- ✓ Критический предел подлежит измерениям с помощью контрольно-измерительного, лабораторного оборудования, экспресс-тестов и пр.;
- ✓ Критические пределы должны быть обоснованы.

Если критический предел **превышается**, то критическая точка считается вышедшей из-под управления и возникшая значительная опасность реально может нанести вред безопасности пищевой продукции

Критические пределы должны соответствовать нормативно-правовым актам, научным данным.

## ПРИНЦИП ХАССП №4



## УСТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМ МОНИТОРИНГА

**Вопросы для правильного мониторинга ККТ:**

**ЧТО контролируем?**

**КТО контролирует?**

**КАК контролирует?**

**ЧЕМ контролирует?**

**КУДА записывает результаты контроля?**

**К КОМУ обращается в случае получения несоответствующих результатов контроля?**





## ПРИНЦИП ХАССП №5

# КОРРЕКЦИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

В результате работы, должны быть определены «заданные уровни» и критические пределы, а также система мониторинга. План корректирующий действий описывает что должно произойти, если возникнет отклонение от заданных уровней и критических пределов.

Корректирующие действия подразделяют на **коррекцию** и, собственно, **корректирующее действия**.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Корректирующее действие** – действие, которое необходимо предпринять, когда результаты мониторинга ККТ показывают тенденцию к потере управления или реальную потерю управления. Для определения КД необходимо провести анализ причин появления несоответствия!





## ПРИНЦИП ХАССП №6



## УСТАНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ВЕРИФИКАЦИИ

При верификации определяют степень соответствия плана ХАССП и системы ХАССП установленным требованиям.

✓ **Верификация** – подтверждение путём предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.



*Основная цель ХАССП - минимизация риска для потребителя путём применения средств управления в процессе производства продукции, а не только на этапе контроля конечной продукции.*



## МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ – ЕДИНЬЙ ЗНАК ОБРАЩЕНИЯ

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Исключение составляет пищевая продукция непромышленного изготовления, производимая гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенная для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевая продукция, реализуемая на предприятиях питания (общественного питания).

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Расшифровывается как Евразийское соответствие**



## СИСТЕМА ХАССП ПОЗВОЛЯЕТ !

**Осуществлять контроль** качества и безопасности продукции не только на выходе готового продукта, но и **предпринимать активные меры** на протяжении всех производственных процессов для защиты безопасности готового продукта.

**Не допустить небезопасный продукт** к реализации, а задержать его внутри процессов

