

Практические аспекты реализации принципов ХАССП

Заведующий отделом по санитарно-гигиеническим
вопросам и экспертизе ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Новгородской области»

Ермаков Иван Владимирович

Телефон: 971-010

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)

— анализ рисков и критические контрольные точки.

Более ясное объяснение дано в ГОСТ Р 51705.1-2001: ХАССП — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Нормативное требование о внедрении на пищевом производстве в РФ системы менеджмента качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП, заложено в пункте 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и является обязательным требованием с 15 февраля 2015 года.

Формулировка п. 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Действие ТР ТС 021/2011 распространяется на Единую территорию Таможенного союза (Российская Федерация, Республика Беларусь, Республика Казахстан, Армения, Киргизия). Объектом технического регулирования является пищевая продукция и все связанные с ней процессы — производство, хранение, транспортировка, реализация, утилизация.

ТР ТС 021/2011 устанавливает:

- объекты технического регулирования;
- требования безопасности к этим объектам, включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные правила их идентификации;
- формы и процедуры оценки и подтверждения соответствия требованиям Регламента.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Система менеджмента и безопасности продукции, основанная на принципах ХАССП, в России строится на двух основных стандартах:

- **ГОСТ Р 51705.1-2001** «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2007** «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Формирование системы ХАССП осуществляется в соответствии с

МР (Методические рекомендации) 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства

(изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»

Ответственность за несоблюдение (отсутствие) принципов ХАССП на производстве предусмотрена ст. 14.43 КоАП РФ.

РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ ХАССП

Создание рабочей группы

Для разработки и внедрения системы ХАССП приказом руководителя предприятия создается рабочая группа из специалистов, **владеющих специальными знаниями**, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы менеджмента качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

После внедрения системы рабочая группа ХАССП становится группой внутреннего аудита.

Для разработки и внедрения системы ХАССП могут привлекаться **специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области», владеющие специальными знаниями.**

Исходя из практики реализации принципов системы ХАССП на предприятиях выделяют этапы:

- Первичная оценка документов;
- Обследование объекта с целью установления фактической ситуации;
- Комплексная оценка всей имеющейся информации, полученной в ходе изучения документов и обследования объекта;
- Определение критических точек и их критических пределов;
- Формирование плана по внедрению принципов системы ХАССП на предприятии;
- Разработка или корректировка программы производственного контроля с элементами системы ХАССП;
- Внедрение принципов системы ХАССП на предприятии;
- Реализация процедуры проверки системы ХАССП на предприятии.

Выделяют 7 основных принципов системы ХАССП:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию). Цель — выявить условия возникновения потенциального риска (рисков) и проконтролировать их.

2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления. При этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

3. Установление и соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы менеджмента качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.
7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе менеджмента качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

1. Выявление и оценка рисков

При анализе опасностей нельзя ограничиваться требованиями СанПиН-ов — следует учитывать все опасности, которые могут попасть с сырьем, водой, воздухом, упаковочными материалами, оборудованием, инвентарем и т. д. и/или возникнуть в результате превращений компонентов сырья. Для объективной оценки всех возможных опасностей необходима полная информация о них.

Все известные риски делят
на **биологические, химические и физические.**

Биологические риски возникают в результате действия живых организмов, в т.ч. микроорганизмов (*Salmonella*, *Escherichia coli* 0157:H7 и др.), простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности.

Химические риски в зависимости от источника происхождения делят на три группы:

ненамеренно попавшие в пищу химикаты:

- а) сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений ит. д.;
 - б) химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.;
 - в) заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т.д.;
- естественно возникающие факторы риска: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины;
- намеренно добавляемые в пищу химикаты: консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Физические риски связаны с наличием любого физического материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте и может вызвать заболевание или причинить вред лицу, употребившему данный пищевой продукт (стекло, металл, пластик и др.).

2. Выявление критических контрольных точек

Критическая контрольная точка (ККТ) — место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском. Такие точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому показателю или группе показателей одного свойства и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему технологического или производственного процесса. Чтобы определить точку, последовательно анализируют все операции технологического процесса и выявляют места, где контроль критически необходим — это и будет ККТ. Анализируют только те опасности, которые могут быть учтены.

3. Установление критических пределов

Критический предел — это критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Значениями могут служить такие физические, химические или биологические величины, которые можно измерить, чтобы доказать, что точка контролируется. При выборе величин надо исходить из особенностей технологического процесса и возможности контролировать его.

Для критических контрольных точек устанавливают:

- критерии идентификации — для опасных факторов;
- критерии допустимого (недопустимого) риска — для контроля признаков риска;
- допустимые пределы — для применяемых предупреждающих воздействий.

4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг — проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критической контрольной точке, цель которых — своевременно обнаружить их выход за предельные значения и предусмотреть предупреждающие действия.

Мониторинг проводят в режиме реального времени и делят:

- на непрерывный (с помощью автоматической измерительной аппаратуры);
- выборочный (когда нет возможности или необходимости осуществлять контроль постоянно).

Реагировать на отрицательные результаты мониторинга необходимо оперативно.

5. Разработка корректирующих действий

ХАССП — предупреждающая система, цель которой — устранить проблемы до того, как они станут угрозой безопасности пищевых продуктов. Поэтому необходимо заранее продумать, как исправить потенциальные отклонения от установленных критических пределов, определить **корректирующие действия**, которые необходимо будет предпринять при превышении критических пределов, например:

- поверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- переработка или утилизация несоответствующей продукции;
- восстановление контроля над критической контрольной точкой.

6. Проверка системы ХАССП

Внутренние проверки системы ХАССП проводятся непосредственно после внедрения и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Процедуры проверки необходимы для того, чтобы удостовериться, что система ХАССП на предприятии работает так, как планировалось, нет расхождений между процессами производства и документированием системы.

Проверка осуществляется с помощью методов внутреннего и внешнего аудита по окончании всех работ по документированию и внедрению системы ХАССП на предприятии.

7. Документирование всех стадий и процедур

Документация позволяет отслеживать происхождение любого ингредиента, технологической операции или конечного продукта и должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определения критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП.

Внедрение системы ХАССП
позволяет обеспечить надежность
и стабильность технологических
процессов производства и
безопасность пищевой продукции в
соответствии с требованиями
законодательства РФ.

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Новгородской области» оказывает услуги
по разработке и внедрению принципов
системы ХАССП на предприятиях**

Контактная информация:

Тел./факс (8162) 77-31-03 (Приемная главного врача)

Тел. (8162) 97-10-10 (Зав. отделом экспертиз)

E-mail: novgsen@mail.natm.ru,

Сайт: www.cgevnov.ru

Адрес:

**Великий Новгород, ул. Германа д.14,
кабинет 210 (Приемная главного врача),
кабинет 218 (Зав. отделом экспертиз).**