

# ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

## МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 16

### РАЗРАБОТКА ПЛАНА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ ПРИНЦИП 5



#### ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

Корректирующие действия – это действия, необходимые, когда что-то идет не так с работой системы ХАССП, что может привести к неприемлемому уровню риска для безопасности пищевых продуктов с потенциалом причинения вреда потребителю.

Корректирующие действия – это набор запланированных действий (записанных в плане корректирующих действий), которые должны выполняться назначенными лицами всякий раз, когда мониторинг показывает, что критические пороги не достигаются ни в одной из критических контрольных точек. Есть два типа корректирующих действий:

#### (1) **Корректирующие действия, направленные на предотвращение потери контроля за ККТ:**

Это может стать очевидным, когда мониторинг в критической контрольной точке выявляет неспособность достичь целевых значений, но критические пороги еще не были нарушены. Соответствующими мерами реагирования на этот тип событий могут быть корректировка процесса для предотвращения потери контроля и расследование того, почему целевые значения не были достигнуты.

#### (2) **Корректирующие действия, предпринимаемые при выявлении потери контроля за ККТ:**

Это актуально для ситуаций, когда мониторинг определил, что критический порог не был достигнут.

#### ЧТО НЕОБХОДИМО СДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ККТ ВЫШЛА ИЗ-ПОД КОНТРОЛЯ?

Если мониторинг показывает, что ККТ выходит из-под контроля (целевое значение не достигается или критический порог не соблюдается), необходимо предпринять незамедлительные действия для восстановления контроля над ККТ. При разработке плана корректирующих действий необходимо решить, какие корректирующие действия необходимо предпринять, чтобы:

- Восстановить контроль;
- Разобраться с затронутым продуктом, произведенным, когда контроль был утерян;
- Выяснить причину, чтобы избежать повторения проблемы;
- Кто несет ответственность за выполнение всех корректирующих действий;
- Какая информация должна быть записана, где и кем

- Кто будет проверять правильность выполнения корректирующих действий, и где и как следует зафиксировать эту проверку?

Разработку подходящих корректирующих действий лучше всего проиллюстрировать на примере конкретного тематического исследования (см. Вставку 1).

#### **Вставка 1. Разработка корректирующих действий для ККТ: «Охлаждение туш»**

Туши необходимо хранить в охлажденном виде, чтобы предотвратить рост на мясе болезнетворных бактерий и бактерий, вызывающих порчу. Критические пороги для охлажденных туш следующие: 7°C (красное мясо), 4°C (белое мясо) и 3°C (субпродукты). Критический порог устанавливается после того, как туша остынет от комнатной до требуемой температуры. В случае охлаждения туши из красного мяса от 30°C до 7°C потребуется примерно 48 часов. Мониторинг критического порога осуществляется с помощью датчиков температуры для регистрации температуры воздуха в охладителе и внутренней температуры мяса.

Если внутренняя температура туши из красного мяса поднимается выше 7°C, идет нарушение критического порога, и существует риск роста бактерий. Корректирующие действия будут включать:

- Снизить температуру холодильной камеры еще;
- Переместить продукт в другую холодильную камеру
- Изолировать продукт, пока не придут результаты критической оценки затронутой партии, которая может включать отбор микробиологических проб;
- Расследовать, определить и устранить причину отказа терморегулятора, чтобы предотвратить его повторение.

**Обратите внимание на порядок приоритета корректирующих действий,**

**Высший приоритет: Восстановление правильной внутренней температуры продукта**

**Высокий приоритет: Не допускать выхода за пределы предприятия любых потенциально опасных продуктов, пока не будет доказана их безопасность.**

**Низкий приоритет: Выявление и устранение механических неисправностей в холодильной установке.**

**Действие с низким приоритетом выполняется только после обеспечения безопасности продукта.**

## **Разработка плана корректирующих действий**

При разработке плана корректирующих действий следует учитывать следующее:

- Для каждой ККТ предвидеть любые проблемы, которые могут возникнуть, и принять решение о корректирующих действиях для каждой ККТ, чтобы восстановить контроль (всегда помнить о том, что эффективный контроль рисков безопасности пищевых продуктов является вашим наивысшим приоритетом);
- Включить всю информацию о корректирующих действиях в план ХАССП;

- Убедиться, что сотрудники, ответственные за корректирующие действия, имеют четкие инструкции и понимают, что они должны делать в случае возникновения проблемы, чтобы корректирующие действия можно было предпринять без промедления;
- Руководитель / контролер / назначенный сотрудник должен записать предпринятые корректирующие действия, и подписать, что они были осуществлены правильно.

**Что вы собираетесь делать прямо сейчас?** Подумать о необходимости остановить процесс; поместить товар на карантин; и провести быструю настройку соответствующего оборудования или процесса, например, увеличивая температуру процесса или увеличивая время процесса.

**Что вы собираетесь делать с затронутым продуктом, который был произведен после последней проверки продукции?** (Он может быть на складе / на отгрузке.) Сюда не входит отзыв продукта, потому что мониторинга должно быть достаточно, чтобы выявить проблему до того, как продукт покинет территорию предприятия. Подумать о необходимости поместить продукт в карантин с момента последней проверки, то есть продукта, произведенного в неконтролируемых условиях, утилизации продукта.

**Что вы собираетесь делать в будущем?** Подумать о дополнительной обработке продукта, если это уместно, проведении расследования (выявить причину и исправить, чтобы предотвратить повторение), утилизации продукта, если дополнительная обработка невозможна.

**Определить четкую ответственность за корректирующие действия**, например, кто имеет право утилизировать / дополнительно обрабатывать продукт или предпринимать соответствующие корректирующие действия.

**Весь ли персонал обучен и компетентен для выполнения заявленных мероприятий?** Подумать об обучении и компетентности задействованного персонала.

## **ДОКУМЕНТАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ЗАПИСЕЙ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

Задokumentировать корректирующие действия, которые должны быть предприняты, когда ККТ превышает свой критический порог, и кто несет ответственность за это действие или другие действия, такие как удаление, дополнительная обработка.

Необходимо вести соответствующие записи, в том числе:

- Записи об обучении;
- Что случилось с партией продукта, на которую повлияло корректирующее действие;
- Письменные процедуры, которые содержат подробную информацию о корректирующих действиях для каждой ККТ, и кто имеет право санкционировать корректирующие действия.

## **РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ С ПЛАНАМИ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ**

Корректирующие действия сосредоточены только на технических вопросах, например, на ремонте морозильных установок, а не на судьбе потенциально небезопасных пищевых продуктов.

Корректирующие действия не принимаются или намеренно откладываются - когда контроль теряется и корректирующие действия не принимаются, безопасность пищевых продуктов

оказывается под угрозой и потенциально опасный продукт может попасть к покупателю / потребителю - бездействие недопустимо.

Корректирующее действие откладывается – это может быть связано с путаницей между линейным персоналом, контролерами и руководством в отношении того, кто несет ответственность за какой элемент необходимого корректирующего действия или каким должно быть это действие. Может потребоваться пересмотр инструкций и / или обучение.

Записи о корректирующих действиях не ведутся, являются неполными или неточными – это может создать ложное впечатление у руководства об отсутствии проблем. В интересах всех сторон, чтобы предприятие пищевой промышленности понимало риски безопасности пищевых продуктов и способы их более эффективного управления.

Корректирующее действие инициировано, но не завершено.

**Корректирующие действия происходят неоднократно, что свидетельствует о серьезных недостатках процедур управления безопасностью пищевых продуктов и / или плана ХАССП. Если корректирующие действия необходимо предпринимать повторно, значит, что-то не так с системой управления безопасностью пищевых продуктов предприятия. Это требует срочного расследования возможных причин, например, нечетких инструкций для персонала, неисправного или трудного в использовании оборудования, недостаточной подготовки и т. д.**