

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 2

ВВЕДЕНИЕ В ХАССП



ХАССП - СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ОЦЕНКИ РИСКА

Традиционный подход к управлению безопасностью пищевых продуктов заключался в установлении стандартов продукции и тестировании образцов каждой партии конечной продукции на соответствие установленным критериям (микробиологическим, химическим и физическим) для установления безопасности продукта. Недостаток этого подхода состоит в том, что он не учитывает сложный характер большинства рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и тестирует только небольшую выборку продуктов из каждой партии. Всегда есть шанс, что опасные продукты попадут к потребителю.

Пример ограничений подхода к тестированию конечного продукта был замечен в 1978 году, когда 20 человек в Соединенном Королевстве умерли от отравления ботулизмом после употребления консервированного лосося. Продукт был произведен в соответствии с установленным стандартом, и испытания конечного продукта показали, что партия безопасна для употребления. Однако небольшой процент консервов был заражен *Clostridium botulinum*, который произвел смертельный ботулинический токсин. Причины заражения были связаны с дефектами планировки предприятия (отсутствие разделения зон обработки сырых и приготовленных продуктов) и плохой гигиеной со стороны рабочих (рабочие помещали загрязненную одежду на банки, которые охлаждались после варки в реторте). Если бы на предприятии была внедрена проактивная система управления безопасностью пищевых продуктов, основанная на оценке рисков, такая как ХАССП, смертельного отравления можно было бы избежать.

Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) – это упреждающий подход на основе оценки рисков, который помогает предприятиям в сфере пищевых продуктов определять точки в своей пищевой деятельности, имеющие решающее значение для безопасности пищевых продуктов, и предпринимать необходимые шаги для эффективного контроля за этими точками.

Концепция ХАССП возникла на заре американской космической программы как метод обеспечения высокого уровня уверенности в том, что пища для астронавтов будет безопасной. Было признано, что болезни пищевого происхождения в космосе почти наверняка будут фатальными. Даже ХАССП не может обеспечить 100% гарантию безопасности пищевых продуктов, но эффективная система ХАССП обеспечит как минимум 99% гарантию безопасности пищевых продуктов, что намного выше, чем полагаться на тестирование конечного продукта.

Система ХАССП предназначена для выявления потенциальных рисков и подходящих мер контроля до того, как что-то пойдет не так. Выявление точек производственного процесса, где эффективный контроль имеет решающее значение для обеспечения безопасности. В этих критических точках количественно оцениваются требования по обеспечению безопасности продукта (например, температура и время приготовления), разрабатываются методы мониторинга критических точек вместе с заранее составленными планами действий, используемые когда что-то идет не так с процессом, который может привести к риску безопасности пищевых продуктов. Остальная часть системы ХАССП сосредоточена на документировании свидетельств того, что система работает должным образом, верификации эффективности системы и обеспечении эффективного управления безопасностью пищевых продуктов на постоянной основе.

СИСТЕМА АНАЛИЗА РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ХАССП)

Система ХАССП разделена на 7 принципов, а именно:

- 1. Анализ рисков:** Определение всех рисков, которые необходимо предотвращать, устранять или снижать до приемлемого уровня.
- 2. Критические контрольные точки:** Определение критических контрольных точек (ККТ) на этапе или этапах, на которых контроль важен для предотвращения или устранения риска или снижения его до приемлемого уровня.
- 3. Критические пороги** Установление критических порогов на ККТ, которые отделяют приемлемость от неприемлемости для предотвращения, устранения или уменьшения выявленных рисков.
- 4. Мониторинг** Установление и внедрение процедур эффективного мониторинга в ККТ.
- 5. Корректирующие действия** Определение корректирующих действий, когда мониторинг показывает, что ККТ выходит из-под контроля.
- 6. Верификация** Установление процедур, которые должны выполняться регулярно, для подтверждения эффективности вышеуказанных мер.
- 7. Процедуры ведения документации и записей.** Ведение документов и записей, соответствующих характеру и размеру предприятия в сфере пищевой промышленности, чтобы продемонстрировать эффективное применение вышеуказанных мер.

Предварительные мероприятия для ХАССП

Прежде чем начать работу с 7 принципами ХАССП, необходимо выполнить несколько предварительных шагов, чтобы заложить основы системы ХАССП, а именно:

1. Добиться полной приверженности высшего руководства процессу внедрения ХАССП.

2. Сформировать команду по ХАССП
3. Определить область применения системы ХАССП.
4. Оценить уровень внедрения норм Надлежащей гигиенической практики (НГП) на предприятии. НГП являются необходимым фундаментом для успешности любой системы ХАССП. Если НГП не полностью реализованы или имеют недочеты, вряд ли внедрение ХАССП пройдет успешно.
5. Дать описание своего продукта (продуктов) и определить его назначение.
6. Подготовить и верифицировать блок-схемы технологического процесса производства на своем предприятии.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПОДХОД К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМУ КУРСУ ПО ХАССП ЦАРЭС

Специализированный курс ЦАРЭС (Уровень 3) по применению принципов ХАССП в мясной промышленности позволит изучить весь процесс разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. Следует ознакомиться со всеми презентациями и инструкциями, прежде чем приступить к процессу ХАССП.

После изучения данной методической записки, следует ознакомиться с презентацией и методической запиской о важности ХАССП в международной торговле (S3), если только предприятие не ориентировано исключительно на обслуживание внутреннего рынка.

Рекомендуемый порядок прохождения оставшейся части курса представлен в следующих таблицах:

Таблица 1. Предварительные мероприятия для ХАССП

Сессия/Методическая записка	Краткое содержание
S4. Приверженность руководства	Получение письменных обязательств от высшего руководства в отношении процесса разработки и внедрения системы ХАССП.
S9. Формирование команды ХАССП	Принятие решения о составе своей команды ХАССП, с указанием причин включения.
S6. Область действия системы ХАССП	Определение области применения системы ХАССП, с указанием ее рамок. Будет ли система применяться ко всем продуктам и процессам на предприятии или только к выбранным областям?
S5. Нормы надлежащей гигиенической практики (НГП).	Проведение обзора НГП на предприятии, чтобы определить текущее состояние и устранить слабые места и пробелы в существующей системе НГП.

S7. Дать описание своего продукта и определить использование по назначению	Разработка описаний продуктов и определение типов потребителей и способов потребления продукта.
S8. Блок-схемы технологического процесса (БСТП)	Руководство по составлению БСТП

Таблица 2. Разработка и внедрение ХАССП

Сессия/Методическая записка	Краткое содержание
S10/S11. Анализ рисков (Принцип 1).	Перечисление потенциальных рисков, их анализ и разработка мер контроля.
S12/S13. Критические контрольные точки (Принцип 2).	Определение ККТ.
S14. Критические пороги (Принцип 3).	Процедура определения критических порогов.
S15. Мониторинг (Принцип 4).	Разработка плана мониторинга.
S16. Корректирующие действия (Принцип 5).	Разработка плана корректирующих действий.
S18. Валидация (Принцип 6 Часть 1)	Процедура проверки готовности системы ХАССП к использованию.
S19. Верификация (Принцип 6 Часть 2)	Процедура проверки правильности функционирования системы ХАССП.
S20. Документация и записи (Принцип 7)	Требования к ведению документации и записей.
S21. Ведение ХАССП (Принцип 6 Часть 3).	Процесс обзора и обновления системы ХАССП для поддержания эффективности.
S17. Внедрение ХАССП.	Руководство по подготовке стандартных операционных процедур и требований к обучению.