

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 21

ВЕДЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП ТРЕТЬЯ ЧАСТЬ ПРИНЦИПА 6



ЧТО ПРОИСХОДИТ, ЕСЛИ В СИСТЕМУ ХАССП ВНЕСЕНЫ ИЗМЕНЕНИЯ?

ХАССП - это динамичная система, а не просто набор документов и записей. Изменения в системе ХАССП могут изменить уровень или тип рисков для безопасности пищевых продуктов, существующих на предприятии. В некоторых случаях безопасный продукт может превратиться в продукт с высоким уровнем риска. Если изменения в системе ХАССП не будут поняты и не будут предприняты корректирующие действия, потребители могут заболеть или даже умереть.

Изменение, приведшее к летальному исходу, может быть простым, если риски, связанные с изменением, не очевидны. Во вставке 1 показано тематическое исследование на фабрике по производству йогурта в Соединенном Королевстве, где очень простое изменение рецептуры превратило безопасный продукт в смертельный и привело к 27 случаям серьезного заболевания и 1 смерти.

Вставка 1. Простая замена ингредиента может превратить безопасный продукт в убийцу

В 1989 году производитель йогурта с лесными орехами решил перейти с сахарозы на аспартам, чтобы снизить калорийность своего продукта. На предприятии была внедрена система ХАССП, и ранее не было инцидентов, связанных с безопасностью их пищевой продукции. Несмотря на то, что в рецепт были внесены изменения, система ХАССП НЕ была пересмотрена, и продукт был размещен на рынке. 27 человек, употребивших новый тип йогурта с лесными орехами были госпитализированы и 1 человек умер. Потребители йогурта пострадали от ботулизма (отравление ботулином) - серьезной и часто смертельной формой пищевого отравления.

Йогурт - это кислая пища, которая НЕ поддерживает рост *Clostridium botulinum*. Исходный продукт содержал термообработанное консервированное пюре из лесных орехов, подслащенное сахарозой. Пюре содержало споры *C.botulinum*, но они не могли расти, потому что сахароза снижала активность воды. Исходный продукт был безопасен для употребления в пищу.

Переход с сахарозы на аспартам увеличил активность воды до достаточно высокого уровня, чтобы позволить *C.botulinum* расти в консервированном пюре и производить ботулинический токсин. Затем к йогуртовой смеси добавили пюре, содержащее ботулотоксин, что привело созданию смертельного продукта.

Если бы перед выпуском нового продукта на рынок система ХАССП была пересмотрена, проблема повышенной активности воды была бы выявлена, а болезни и человеческие жертвы были бы предотвращены.

Если в систему на основе ХАССП, вносятся изменения, важно пересмотреть систему ХАССП, чтобы убедиться, что процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов остаются эффективными. Пересмотр может указать на необходимость изменения аспектов плана ХАССП, таких как область применения, блок-схема технологического процесса, технические данные и анализ рисков, меры контроля, решения по контрольным точкам, критические пороги/ юридические ограничения, мониторинг, корректирующие действия и записи.

Все пересмотры должны быть полностью задокументированы, включая любые изменения в системе ХАССП с указанием причин внесения каких-либо изменений.

ТИПЫ ПЕРЕСМОТРА СИСТЕМЫ ХАССП

Существует два типа пересмотра (i) плановый пересмотр (ежемесячный и ежегодный) и (ii) внеплановый пересмотр при внесении любых изменений в систему ХАССП.

Очень важно иметь конкретного сотрудника, ответственного за мониторинг изменений в системе. Команда ХАССП должна быть осведомлена об изменениях, которые повлекут за собой пересмотр, чтобы она могла учесть потенциальное влияние на безопасность пищевых продуктов и план ХАССП. Все сотрудники должны быть осведомлены о любых затрагивающих их изменениях, о пересмотренных инструкциях для персонала и, при необходимости, пройти переподготовку для работы с пересмотренными процедурами.

ПЛАНОВЫЙ ПЕРЕСМОТР СИСТЕМЫ ХАССП

Рекомендуется один раз в 4 недели проводить обзор различных функций системы ХАССП, проверять наличие постоянных проблем и предпринимаемых корректирующих действий.

Полный пересмотр системы ХАССП следует планировать один раз в год. Обзор системы ХАССП должен сочетаться с внутренним аудитом предприятия в рамках реализации Стандарта безопасной переработки ЦАРЭС, и учитывать любые несоответствия, выявленные инспектором общественного здравоохранения во время ежегодной проверки на соответствие требованиям Стандарта безопасной переработки ЦАРЭС.

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ПЛАНОВЫЙ ОБЗОР СИСТЕМЫ ХАССП

Этот анализ должен охватывать две области (части 1 и 2). Необходимо записать свои наблюдения в формы, представленные как часть Стандарта безопасной переработки ЦАРЭС

- **Часть 1:** Зафиксировать любые постоянные проблемы и корректирующие действия, предпринятые для следующего: структура, водоснабжение, техническое обслуживание, очистка, борьба с вредителями, обучение, личная гигиена, сырье, контроль температуры, обработка мяса (учесть каждый этап), прослеживаемость, управление отходами, упаковка, транспортная гигиена, результаты лабораторных исследований и жалобы клиентов.
- **Часть 2:** Зафиксировать любые изменения в: структуре, персонале (прошли ли они соответствующее обучение), поставщиках, характеристиках сырья или продукции, методах работы, оборудовании или требованиях законодательства. Для каждого выявленного изменения указать подробную информацию о предпринятых действиях.

Влияют ли результаты пересмотра на план ХАССП? Если ответ на этот вопрос «ДА», необходимо незамедлительно внести необходимые поправки в план ХАССП.

ЕЖЕГОДНЫЙ ПЕРЕСМОТР - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ СПИСКОВ

Есть 7 жизненно важных вопросов, на которые нужно ответить в рамках ежегодного пересмотра системы ХАССП. Обычно они составляются в виде контрольного списка, чтобы ответы на вопросы можно было заполнить как часть системы ведения документации. Вот эти вопросы:

- 1. Точно ли описан процесс в разделе об области применения?**
- 2. Соответствуют ли этапы процесса этапам на блок-схеме?**
- 3. Действуют ли меры контроля для каждого риска (биологического, химического и физического)?**
- 4. Остаются ли ККТ и КП неизменными?**
- 5. Целесообразны ли критические пороги?**
- 6. По-прежнему ли эффективны процедуры мониторинга?**
- 7. Определены ли соответствующие корректирующие действия?**

Если ответ на любой из вышеперечисленных вопросов - «НЕТ», существует риск того, что управление рисками, связанными с безопасностью пищевых продуктов, больше не будет эффективным. НЕОБХОДИМО предпринять шаги для внесения поправок в свой план ХАССП, чтобы обеспечить эффективный контроль всех рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов. Процесс пересмотра и внесения поправок нельзя считать завершенным, пока на все вышеперечисленные вопросы не будет дан ответ «ДА».

ВНЕПЛАНОВЫЙ ПЕРЕСМОТР

Если на предприятии произойдут определенные изменения, необходимо будет инициировать внеплановую проверку системы ХАССП. Внеплановый пересмотр не зависит от времени, и может происходить в любое время в течение года, если было сделано важное изменение.

В случае наступления любого из следующих событий команда ХАССП должна провести пересмотр системы ХАССП, чтобы убедиться, что риски безопасности пищевых продуктов по-прежнему эффективно контролируются:

- Изменение в сырье или рецептуре продукта;
- Смена поставщика сырья;

- Изменения в условиях переработки (планировка завода и окружающая среда, оборудование, программа очистки и дезинфекции);
- Изменения в упаковке, условиях хранения или дистрибуции;
- Изменения в штатной численности и / или обязанностях;
- Изменения в использовании продукта покупателями / потребителями;
- Новая информация о существующем риске или информация о новой опасности;
- Изменения в соответствующем законодательстве, такие как изменения требований к температуре и времени для процессов приготовления, в результате лучшего понимания контроля рисков безопасности пищевых продуктов.

ВАЖНОСТЬ ДОКУМЕНТИРОВАНИЯ ПЕРЕСМОТРА СИСТЕМЫ ХАССП

Все пересмотры системы ХАССП должны быть задокументированы как часть системы ведения документации. Любые изменения в системе, которые решено внести в результате пересмотра ХАССП, должны быть включены в план ХАССП и стать частью повседневной практики предприятия.

Следует обратить особое внимание на любые изменения критических контрольных точек или введение дополнительных мер безопасности, поскольку они будут иметь наибольшее влияние на эффективное управление любыми рисками безопасности пищевых продуктов, которые могут возникнуть на предприятии.

План ХАССП должен быть точным и актуальным, устаревший план ХАССП увеличивает вероятность неэффективного контроля, приводящего к неприемлемым рискам безопасности пищевых продуктов, которые могут нанести серьезный вред или даже смерть вашим клиентам.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПЕРЕСМОТРЕ СИСТЕМ ХАССП

Регулярный пересмотр необходим для поддержания эффективной системы ХАССП, которая снизит риски безопасности пищевых продуктов на вашем предприятии до минимального уровня. Наиболее частые причины проблем с пересмотром системы ХАССП:

- Пересмотр не проводится, откладывается или слишком ограничен по объему;
- Действующие процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов могут оказаться неэффективными, если произошли значительные изменения в продукции и производственных механизмах, которые не были отражены в процедурах, основанных на ХАССП.
- Новые процедуры не были доведены до сведения всех, кто должен знать или кому нужно пройти повторное обучение.