

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 6

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ИССЛЕДОВАНИЯ ХАССП ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ХАССП



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ИССЛЕДОВАНИЯ ХАССП

Для большинства предприятий пищевой промышленности целью является разработка системы ХАССП, которая может применяться ко всему бизнесу. Это хорошо работает для предприятий с ограниченным набором продуктов и процессов. Однако многие мясоперерабатывающие предприятия производят широкий спектр различных продуктов, используя множество различных процессов. Различные процессы и конечные продукты обычно имеют разные риски для безопасности пищевых продуктов и связанные с ними профили рисков. Крупное предприятие обычно имеет единую систему ХАССП с несколькими планами ХАССП для охвата различных продуктовых линеек.

Для каждого плана ХАССП потребуется отдельное исследование ХАССП с четко определенными границами. Процесс определения границ исследования ХАССП известен как определение объема исследования. Цель определения объема - убедиться, что вы абсолютно ясно понимаете характер и объем вашего исследования ХАССП. В него входят:

- Выбор подходящего плана;
- Краткое описание продукта;
- Определение начальной точки и конца исследования;
- Рассмотрение вероятных рисков, с которыми можно столкнуться.

ВЫБОР ТИПА ПЛАНА ХАССП

Нужно выбрать между «линейным» или «модульным» планом, и выбрать подходящий, исходя из сложности процесса производства пищевой продукции.

Линейный план ХАССП – это план, который рассматривает каждый продукт в целом, начиная с сырья и заканчивая готовым продуктом.

Модульный план представляет собой план, состоящий из ряда строительных блоков или модулей.

ЛИНЕЙНЫЙ ПЛАН ХАССП

Линейный план ХАССП наиболее подходит для основного процесса производства пищевых продуктов, когда производится только ограниченное количество продуктов.

Например, производитель апельсинового сока может выбрать этот подход, потому что производственный процесс включает относительно небольшое количество этапов процесса.

Однако, если производитель решит расширить свой ассортимент, включив в него яблочный, грейпфрутовый и ананасовый соки, то модульный подход может оказаться более подходящим.



В этом примере «линейного плана ХАССП» процесс протекает простой линией от одного этапа процесса к другому.

МОДУЛЬНЫЙ ПЛАН ХАССП

Это более распространенный подход (используемый во многих мясоперерабатывающих отраслях), когда процесс производства пищевых продуктов является более комплексным, и обычно включает несколько этапов, которые используются совместно с другими продуктами. Принципы ХАССП могут применяться к конкретным видам деятельности или «модулям», которые затем складываются вместе, чтобы составить полный план ХАССП.

Например, производитель сока может определить следующие модули, общие для нескольких продуктов. Например: «Модуль 1 Приемка фруктов». Риски и меры контроля будут одинаковыми для этих операций, независимо от типа производимого сока, поэтому после того, как ХАССП будет завершена для каждого из них, их можно будет использовать везде, где это необходимо для различных продуктов.



На схеме показан один модуль (модуль 1) модульного плана ХАССП, касающийся приемки фруктов при производстве фруктовых соков. Модуль содержит шаги, которые следуют друг за другом по порядку. План ХАССП для каждого шага модуля 1 может использоваться для любого типа продукции, где задействованные процессы одинаковы, потому что риски и меры контроля также будут одинаковыми.

ТИП ПРОДУКТА И СПОСОБ ЕГО УПАКОВКИ

Можно провести исследование ХАССП отдельного продукта или сгруппировать похожие продукты в рамках одного исследования.

Вне зависимости от своих предпочтений, необходимо четко указать сделанный выбор, и указать подробную информацию о соответствующей упаковке. Например, «Производство нарезанной ветчины в вакуумной упаковке» или «Производство говяжьей салями в индивидуальной бумажной упаковке».

НАЧАЛЬНАЯ И КОНЕЧНАЯ ТОЧКА ИССЛЕДОВАНИЯ

Типичное исследование начинается с приема ингредиентов и заканчивается отправкой конечного продукта. Однако для обеспечения безопасности пищевых продуктов может потребоваться рассмотрение действий не только на собственном предприятии, но и деятельности, выполняемой другими лицами, такими как дистрибьюторы, розничные продавцы и покупатели.

Нельзя быть уверенным в том, как обращаются с вашей пищевой продукцией, когда она вышла из-под вашего контроля, но следует задуматься, нужно ли в исследование включать подробности о вероятном способе обращения с вашими продуктами другими людьми, и учесть это, например, предоставив инструкции на этикетке продукта и / или подходящую упаковку для хранения и использования.

КАКИЕ РИСКИ ОХВАТЫВАЕТ ПЛАН ХАССП?

Целью этого шага при определении объема исследования является составление «длинного списка» потенциальных рисков, которые могут иметь отношение к производству пищевых продуктов. Риски – это все, что может причинить вред, и необходимо будет идентифицировать риски, которые делятся на четыре категории: физические, химические, микробиологические и аллергены

ВИДЫ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ РИСКОВ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Потенциальные риски безопасности пищевых продуктов можно разделить на четыре группы, а именно: физические, химические, микробиологические и аллергические опасности.

Физические риски особенно связаны с пищевыми продуктами, например фрагменты костей, или наличие остаточного риска после того, как были введены соответствующие предварительные меры контроля. Например, загрязнение стекла в помещениях, где продукция упаковывается в стеклянную тару.

К химическим рискам могут относиться, например, остатки моющих средств от чистки или остатки химических веществ от сельскохозяйственных работ, такие как остатки антибиотиков в мясе или молоке.

Микробиологические риски будут включать соответствующие бактерии, такие как сальмонелла, вирусы, такие как норовирус, и паразитов, таких как нематоды. В большинстве случаев микробиологические риски следует конкретно идентифицировать, а не просто классифицировать их по типу, например, «бактерии» или «вирусы». Это связано с тем, что разные микроорганизмы будут иметь разные характеристики роста, гибели и выживания, которые необходимо рассматривать отдельно в плане ХАССП.

Пищевые аллергены: Существует много продуктов, которые могут вызывать аллергию или непереносимость у восприимчивых потребителей, но для целей ХАССП в план ХАССП необходимо включить только 14 международно признанных аллергенов (15 аллергенов для предприятий в государствах-членах ЕАЭС или экспортеров в странах, не являющихся членами ЕАЭС, желающих экспортировать свою продукцию в государство-член ЕАЭС).

К признанным аллергенам относятся:

14 всемирно признанных пищевых аллергенов (Плюс аспартам и ацесульфам только для рынков ЕАЭС)



Арахис



Орехи



Ракообразные



Моллюски



Рыба



Яйца



Молоко



Глютен



Соя



Кунжут



Сельдерей



Горчица



**Люпиновая
мука**



**Двуокись
серы**

**Аспартам и
ацесульфам -
признанные
аллергены в
ЕАЭС**

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ РИСКИ

На этом этапе просто выбираются риски из предложенного списка, которые, на ваш взгляд, могут иметь отношение к вашей продуктовой линейке. Требуется оценить эти риски, выявить те, которые являются значительными, и внести их в «короткий список» позже в ходе исследования (Методические записки № 10 и 11).

Можно добавлять любые другие риски, которые можно представить, и которые не включены в список, но не следует переусердствовать. К этому шагу следует подходить реалистично и включать только те риски, которые могут вызывать беспокойство.

УКАЗАНИЕ ПОДРОБНОСТЕЙ ЛЮБЫХ ДОКУМЕНТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИССЛЕДОВАНИИ ХАССП

Существует ряд документов, которые имеют отношение к вашему исследованию ХАССП, но в разделе, определяющем объем исследования ХАССП, необходимо записать только те документы, которые либо устанавливают ваши процедуры для реализации эффективной программы предварительных условий (Методическая записка № 5) или те документы, которые использовались для определения рисков.

Можно обратиться к документации по программе предварительных условий, отраслевым нормам и правилам, и соответствующему законодательству.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОБЪЕМА ИССЛЕДОВАНИЯ ХАССП

Техническая информация не записана должным образом, является неполной или неточной.

Объем исследования может содержать слишком много или слишком мало деталей, чтобы носить практический характер – это может указывать на необходимость дополнительного обучения или рекомендаций.

Недостаточная информация или советы по безопасности пищевых продуктов даются покупателям на продукте или вместе с ним, чтобы клиенты и потребители могли безопасно обращаться с пищевыми продуктами и потреблять их.