

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 9

ВЫБОР КОМАНДЫ ХАССП ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ХАССП



ВЫБОР КОМАНДЫ ХАССП

Подготовка плана ХАССП включает в себя тщательный анализ действий, предпринятых или предлагаемых бизнесом, а затем сбор и оценку научных и технических данных, касающихся производства соответствующих продуктов и обращения с ними.

Не каждый член группы ХАССП должен иметь подробные знания обо всех этих аспектах, но они должны коллективно обладать достаточными знаниями обо всех действиях, связанных с пищевыми продуктами, которые рассматриваются в исследовании, а также глубокими техническими знаниями по соответствующим вопросам безопасности пищевых продуктов.

Обычно для создания успешного плана ХАССП требуются командные усилия даже на малых предприятиях, где работает всего несколько человек.

КЛЮЧЕВЫЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ КОМАНДЫ ХАССП

Члены команды должны быть привлечены из всех соответствующих областей деятельности и уровней персонала. Там, где это возможно, должно быть здоровое сочетание менеджмента и операторов из разных частей бизнеса.

Команда должна обладать глубокими техническими знаниями для определения соответствующих опасностей и соответствующих средств контроля. В команду также должны входить члены, обладающие достаточными практическими знаниями о процессе, чтобы давать рекомендации по практическим вопросам внедрения таких средств контроля.

Членов команды следует обеспечить достаточным обучением и управленческой поддержкой, чтобы они могли свободно участвовать в команде ХАССП.

ВЫБОР ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ ХАССП

Члены команды ХАССП обычно выбираются «руководителем ХАССП» (эта роль далее описывается в сессии). Руководитель может воспользоваться блок-схемой технологического процесса (см. Методическую записку № 8) при выборе членов команды, которые на каждом этапе процесса могут предоставить:

- Необходимую техническую экспертизу;
- Знание того, что на самом деле происходит на практике во время производства пищевых продуктов;

- Знание практических аспектов любых средств контроля, предлагаемых командой ХАССП.

Некоторые члены команды потребуются на протяжении всего исследования, например, обладающие техническими знаниями и пониманием рассматриваемых процессов. Другие специалисты, обладающие более конкретными знаниями на определенных этапах процесса, могут быть привлечены в команду в соответствующий момент исследования.

Каждый член команды ХАССП должен понимать свою роль, пройти соответствующее обучение и получить от руководства четкие полномочия на эффективное участие в исследовании ХАССП.

Для соответствия этим требованиям может оказаться целесообразным создание матрицы команды ХАССП, с общей информацией об отборе, ролях, обязанностях и полномочиях членов команды ХАССП на каждом этапе.

Пример матрицы команды для одного шага процесса приведен ниже. В реальной жизни матрица команды ХАССП будет охватывать все этапы процесса в рамках исследования ХАССП.

Матрица команды ХАССП для этапа 1 процесса: - Приемка товаров

Этап процесса	Член команды	Роль в команде	Должность	Обучение пройдено	Причины включения в команду ХАССП
Этап 1 - Приемка товаров	Вставить ФИО	Техническая	Технический менеджер	Да	Техническая помощь
	Вставить ФИО	Операционная	Водитель вилочного погрузчика	Да	Целесообразность контроля товаров в зоне приемки и отгрузки
	Вставить ФИО	Другая	Начальник транспортной службы	Да	Описание принимаемых/отгружаемых товаров

РОЛЬ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ ХАССП

Несмотря на то, что команде ХАССП необходимо выполнять несколько различных ролей, каждое предприятие должно решить, распределяются ли эти роли между отдельными членами команды или некоторые члены команды могут выполнять несколько ролей. На небольших предприятиях один человек может взять на себя несколько или все эти роли.

Из практических соображений можно разделить роли на следующие группы:

Административная - Члены административной группы несут ответственность за обеспечение того, чтобы процесс ХАССП был завершен логическим образом и надлежащим образом задокументирован. Обычно им требуется детальное понимание процесса ХАССП.

Техническая - Члены этой группы будут хорошо разбираться в науке о продуктах питания, технологиях и гигиене, а также хорошо знать ХАССП.

Операционная - Члены этой группы должны иметь глубокие знания о том, как работает предприятие на практике.

Другая - При необходимости включается дополнительный персонал.

Примеры каждой из групп и их ролей приведены в таблице ниже.

Группа	Роль	Должность	Основные функции	Требуемые навыки
Административная	Руководитель ХАССП	Технический менеджер	Выбор команды ХАССП, председательство на собраниях ХАССП, управление процессом ХАССП	Управленческие и коммуникативные навыки, глубокое знание процесса ХАССП.
Техническая	Специалист по продукту	Технический менеджер	Консультации команде по описанию продукта, его предполагаемому использованию и требуемому сроку хранения.	Глубокое знание рецептуры продуктов, процессов и дизайна.
Операционная	Специалист по оборудованию	Инженер / слесарь	Консультации команде по нормативным возможностям оборудования и по вопросам технического обслуживания.	Хорошее практическое знание всех существующих установок и оборудования.

ЗАПИСЬ ДЕТАЛЕЙ О ЧЛЕНАХ КОМАНДЫ ХАССП

Следующая информация должна быть записана как часть исследования ХАССП.

1. Руководитель ХАССП для предприятия

Руководитель ХАССП должен иметь глубокие знания о ХАССП и хорошо разбираться как в пищевой деятельности, которая является частью исследования, так и в технической информации, лежащей в его основе. Лицо, указанное в исследовании, будет отвечать за управление исследованием ХАССП и, следовательно, должно обладать хорошими управленческими и коммуникативными навыками. Необходимо указать полное имя руководителя ХАССП.

Компетентность лица, назначенного руководителем ХАССП, может быть продемонстрирована путем предоставления записей о любом соответствующем обучении, которое он прошел, полученной им квалификации и соответствующем опыте.

Квалификация: Любые соответствующие квалификации, например, полученные в области пищевой науки, техники или микробиологии, должны быть записаны.

Соответствующий опыт: Такой опыт мог быть получен при разработке и / или внедрении систем ХАССП на других предприятиях пищевой промышленности или при аудите систем ХАССП.

2. Члены команды ХАССП

По каждому члену команды ХАССП должна быть записана следующая информация:

Должно быть указано полное имя члена команды.

Этот человек является внутренним или внешним по отношению к предприятию?

Планы ХАССП лучше всего разрабатываются теми, кто знаком с предприятием, и от них потребуется внедрить средства контроля, определенные командой ХАССП. Таким образом, по мере возможности, члены команды ХАССП должны быть набраны из сотрудников, работающих внутри предприятия. Такие сотрудники называются «внутренними» для целей исследования.

Однако руководитель ХАССП может выявить области, в которых у предприятия нет достаточных знаний или опыта, чтобы должным образом рассмотреть вопрос о контроле всех соответствующих рисков, связанных с пищевыми продуктами. Таким образом, может оказаться целесообразным назначение внешних консультантов, советников или временных сотрудников для выполнения некоторых ролей в команде ХАССП.

Какова роль этого человека в команде ХАССП?

Чтобы план ХАССП был успешным, он должен быть соответствующим образом разработан для контроля определенных пищевых рисков. Это потребует от некоторых членов команды ХАССП соответствующих технических знаний, и поэтому их роль будет сосредоточена на выявлении таких рисков и выработке соответствующих методов их контроля. Однако мера контроля будет эффективной только в том случае, если она будет должным образом реализована. Если мера контроля недостижима на практике, от нее будет мало пользы при производстве безопасных пищевых продуктов. Поэтому рекомендуется, чтобы соответствующий персонал с практическими знаниями процессов производства и обработки пищевых продуктов был принят в команду ХАССП.

Типичные роли в команде ХАССП могут включать:

Технический менеджер: Член административной и технической группы. Предоставляет техническую экспертизу по выявлению рисков и борьбе с ними.

Консультант: Член технической группы. Дает консультации по применению принципов ХАССП.

Начальник производственного участка: Член операционной группы. Дает консультации по этапам процесса и целесообразности применения мер контроля.

Специалист по обеспечению качества: Член административной группы. Составляет план ХАССП, ведет протокола на заседаниях ХАССП.

Необходимое обучение:

Лица, ответственные за разработку и ведение системы ХАССП, должны пройти соответствующее обучение по применению принципов ХАССП.

Квалификация:

Любая соответствующая квалификация должна быть записана, хотя не требуется, чтобы все члены команды ХАССП имели диплом университета. Соответствующая профессиональная квалификация должна быть включена, например, «Базовая подготовка по эксплуатации вилочных погрузчиков» или «Сертификат по логистике».

Соответствующий опыт:

Следует записать детали любого опыта, полученного членом команды, который имеет отношение к его роли в команде ХАССП. Например: «Шесть лет опыта работы с машинами для розлива поли-бутылок, а также два года работы оператором в диспетчерской».

ОБЛАДАЕТ ЛИ КОМАНДА ХАССП ДОСТАТОЧНЫМИ НАВЫКАМИ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИССЛЕДОВАНИЯ ХАССП?

Руководителю ХАССП следует провести честную оценку компетентности команды ХАССП для разработки эффективного плана ХАССП, коллективно основанного на их квалификации, опыте и соответствующем обучении.

Один из способов добиться этого на практике - систематически работать с блок-схемой технологического процесса (Методическая записка № 8) и на каждом этапе процесса учитывать, есть ли в команде кто-то, кто может проконсультировать по:

- Техническим аспектам безопасности пищевых продуктов на этом этапе;
- Практическим элементам деятельности по производству пищевых продуктов и последствиям предлагаемых мер контроля;

В случае выявления пробелов в знаниях их следует записать и предпринять шаги по привлечению дополнительных членов в команду ХАССП для заполнения пробелов.