

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Общественное питание.



ХАССП на предприятиях общественного питания.



Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015г на предприятиях пищевой промышленности стало обязательным внедрение системы – ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Законодательство Российской Федерации предусматривает в обязательном порядке, для предприятий пищевой отрасли соблюдение требований по разработке, внедрению и поддержанию процедур основанных на принципах ХАССП.

Предприятия общественного питания являются частью пищевой отрасли.

Данная норма напрямую прописана в ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в статье 10 — «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации”

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Требование данного регламента

Статья 10, п. 2:

При осуществлении процессов производства (изготовления) **пищевой продукции**, связанных с требованиями безопасности такой продукции, **изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП**

ХАССП - это система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Главные принципы ХАССП – **отслеживать и предотвращать** возможные нарушения и опасности - **источники вреда здоровью** человека,

- использовать **предупреждающие меры** на каждом этапе производства пищевых продуктов, **а не исправлять брак** и снимать опасную продукцию с реализации, т.е **осознанно управлять безопасностью пищевых продуктов.**

ХАССП на предприятиях общественного питания.



ХАССП на предприятиях общественного питания.

ХАССП — это система, объединяющая под собой:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.),
- подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП
- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов



ХАССП на предприятиях общественного питания.

Н Hazard
А Analysis
С Critical
С Control
Р Points

Предварительные шаги

7 принципов

Предварительные шаги и 7 принципов ХАССП

0. Программы предварительных условий.

1. *Создание группы ХАССП.*
2. *Описание продукта.*
3. *Описание предполагаемого использования продукта.*
4. *Построение технологической схемы.*
5. *Проверка соответствия схемы месте.*

1. **Анализ опасных факторов.**
2. **Определение ККТ.**
3. **Установление критических пределов.**
4. **Создание системы мониторинга.**
5. **Установление корректирующих действий.**
6. **Установление процедур проверки.**
7. **Установление процедур регистрации данных.**

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Анализ опасного фактора - первый принцип ХАССП.



ХАССП на предприятиях общественного питания.

Принцип 2. Критические Контрольные Точки

- Этот этап необходим для предотвращения, устранения или минимизации опасностей для пищи. Одна из стратегий выработки критических точек – т.е. «дерево принятия решений».

Пример «Дерева принятия решений»



ХАССП на предприятиях общественного питания.

Критический предел – это критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты процесса, которые крайне необходимо соблюдать. Другими словами, критические пределы определяют границы процесса, которые нельзя переходить. В том случае, если критический предел перейден, необходимо проводить корректирующие действия.

Приведем примеры. Предположим, нам нужно приготовить мясные тефтели. Как установить критические пределы? В данном случае критическим пределом считается температура (71 °С) или более высокая, до которой надо разогреть тефтели, поскольку при этой или более высокой температуре погибают все патогенные бактерии и болезнетворные микроорганизмы. Достигнуть выполнения этого условия можно несколькими способами: измерять фактическую температуру тефтелей после приготовления или готовить их, используя заранее утвержденные технические условия. При таком подходе для обеспечения безопасности продукции необходимо контролировать размер тефтелей, время приготовления, температуру и др.

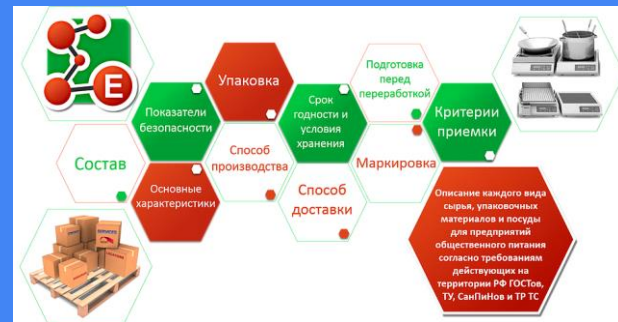
Принцип 3. Установка критических лимитов

• Критические лимиты могут создаваться на основе следующих параметров:

- – Температура
- – Время
- – Размеры
- – Влажность
- – pH
- – Концентрация соли
- – Хлорин
- – Вязкость
- – Консерванты
- – Запах и внешний вид

Этап процесса	ССР	Критические лимиты
5 Готовка (жарка)	ДА	Температура печи: ___ ° F Время, степень нагрева или охлаждения (скорость конвейера ft/min): ___ ft/min Толщина котлеты: ___ in. Состав котлеты: напр., только мясо Влажность в печи: ___ % RH

ХАССП на предприятиях общественного питания.



Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Необходимо разработать систему мониторинга или провести внутренний аудит. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых — удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов. Предпочтение отдается непрерывным методам контроля, однако возможны регулярные контрольные мероприятия с периодичностью, достаточной для обеспечения управления рисками в ККТ.

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Принцип 5. Установление корректирующих действий



Корректирующее действие — действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

После установления критических пределов для каждой ККТ и системы мониторинга, которая позволит контролировать установленные нами ключевые параметры, необходим еще один этап. Принцип ХАССП — установления корректирующих действий предполагает, что, если в процессе мониторинга ККТ, будет установлено критическое отклонение (отклонение от инструкции, чрезвычайная ситуация, отключение электроэнергии, поломка оборудования и т.п.), должен быть прописан алгоритм действий для исправления этой ситуации и не допущения ее в последствии.

Вопросы, на которые Вы должны ответить при описании корректирующих действий:

1. Кто отвечает за выполнение корректирующих действий?
2. Какие действия необходимо произвести ответственному лицу для устранения отклонения?
3. В каком порядке необходимо производить эти действия?
4. Какой конечный результат должен получиться после осуществления корректирующих действий?
5. Что необходимо предпринять для исключения повторения отклонений в дальнейшем?

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Форма плана ХАССП

ККТ	Риски	Критические пределы	Контроль				Корректирующие действия	Записи	Верификация
			Что	Как	Как часто	Кто			
ККТ №1 Доирова-ние	Химический	Сорбат калия - 0,2 % к массе муки	Навеска	Контроль этикетки	При каж-дом дозирова-нии	Тех-нолог	1.Вызвать навеску с отклонением и от критических пределов 2.Сгидро-вать навеску	Задание на доирова-ние	1.Ежедневная инвентаризация 2. Проверка весов 3. Проверка записей
Контроль системы									

Вам необходимо проверить последовательность и логичность разработанной Вами системы ХАССП на всех этапах производства. Целью принципа является анализ системы ХАССП которую Вы сделали. Возможно вы что-либо забыли, не учли, пропустили, не достаточно подробно описали. Может выявятся параметры или документы, которые смогут дополнить Вашу систему менеджмента качества. Это возможно сравнить с заполнением чек-листа, о наличии всех составных частей.

Вопросы, на которые Вы должны ответить при проверке процедур ведения записей:

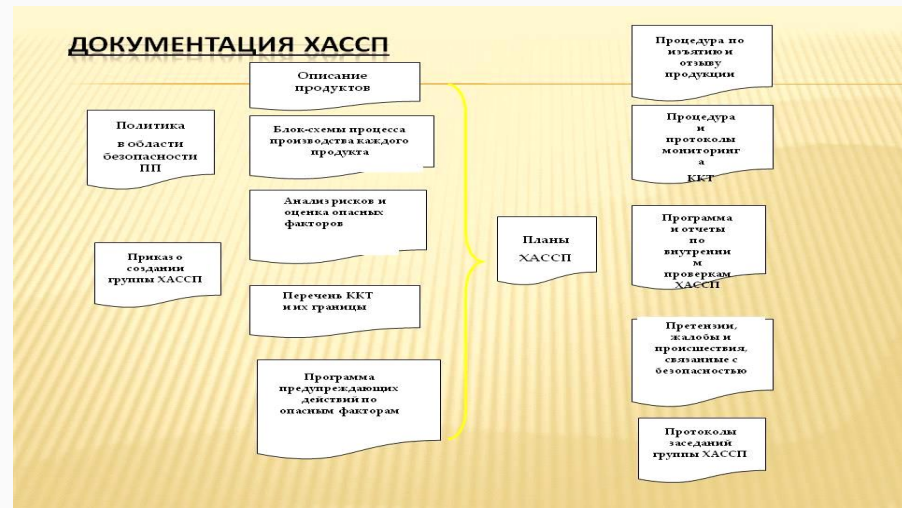
- 1. Все ли опасные факторы, физические, химические и биологические, описали? Все ли опасные факторы оценили по степени риска для потребителя?
- 2. Все ли критические контрольные точки определили? Для каждой ли критической контрольной точки определили критические пределы? Для каждой ли критической контрольной точки разработали систему мониторинга ?
- 3. На всех ли ключевых этапах производства, ведется фиксация параметров в соответствующие журналы?
- 4. Вы разработали корректирующие действия при отклонениях в критических пределах?
- 5. Правильно ли описали последовательность технологических процессов (процесс приготовления)?
- 6. Есть ли ещё не учтенные процедуры или факторы, которые не вошли в систему ХАССП, но могут повлиять на безопасность готовой пищевой продукции?

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Создание процедур регистрации данных — важнейшее условие применения системы ХАССП.

Процедуры ХАССП должны документально регистрироваться.

Документация и учет должны соответствовать характеру и масштабу предприятия и быть достаточными для того, чтобы проверить существование и поддержание мер контроля в системе ХАССП.



ХАССП на предприятиях общественного питания.

