

Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2001.

Задачи и принципы ХАССП

Основная задача Системы пищевой безопасности ХАССП – исключить вероятность производства опасной для человека продукции.

На предприятия общепита России обязательная система ХАССП пришла совсем недавно – с февраля 2015 года все рестораны, кафе, столовые и другие точки общественного питания обязаны внедрить и поддерживать систему пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (НАССР).



Наши специалисты готовы оказать помощь по разработке и внедрению Системы на Вашем предприятии. У нас есть опыт внедрения Системы на предприятиях в различных регионах.

Большинству руководителей предприятий питания в России система ХАССП не знакома, а информация в интернете по этой теме очень часто не актуальная и просто переписанная с других источников, поэтому

попробуем разобраться с основными из вопросов внедрения ХАССП.

В-принципе, подобная система и сейчас есть на каждом уважающем себя предприятии общепита. Руководитель (директор, технолог, шеф-повар) следит за качеством поступающей продукции (сырья), контролирует блюда на выходе (внешний вид, органолептика), кладовщик следит за условиями хранения и сроками годности. Также, должна быть программа производственного контроля, по которой исследуется готовая продукция, контролируются различные санитарные параметры.

ХАССП (в русской версии) или НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points в английской транскрипции) – анализ опасностей и критические контрольные точки. Это документированная система, обеспечивающая идентификацию опасностей, установление точек контроля и предупреждающих мероприятий. В основе этой системы лежат следующие семь принципов:

- анализ возможных (потенциальных) опасностей;
- определение КТ (контрольных точек) и ККТ (критических контрольных точек);

- установление для каждой ККТ критических пределов;
- разработка процедур мониторинга для контроля каждой ККТ;
- разработка корректирующих мероприятий, которые необходимы в случае выхода ККТ за установленные пределы;
- разработка процедур верификации (проверки) для подтверждения работоспособности и эффективности системы;
- разработка документированных процедур регистрации данных.

Эти принципы разработаны для применения на всех стадиях (этапах) жизненного цикла продукции, от производства исходных сырьевых компонентов до поставки готовой продукции конечным потребителям, включая стадии хранения. Поэтому можно предотвратить опасность на любой стадии процесса производства. Особое внимание сконцентрировано на ККТ, благодаря чему и снижается риск изготовления и поставки продукции, некачественной и опасной для здоровья. Таким образом, ХАССП – это своего рода философия обеспечения безопасности продукта. А безопасность – это важнейший показатель продукта, который при превышении допустимых значений переводит продукт в категорию опасных. Для сравнения, ухудшение качества приведет к потере функционального назначения продукта.

Преимущества ХАССП:

С помощью системы ХАССП производители могут своевременно идентифицировать и оценить все опасности (риски), которые могли бы повлиять на безопасность и качество производимой и реализуемой ими продукции, внедрить механизмы технологического контроля для поддержания опасностей в допустимых пределах или предотвращения их возникновения, а также вести текущий учет. Все эти мероприятия и будут в максимальной степени гарантировать потребителям безопасность приобретаемой ими продукции.

Помимо обеспечения безопасности продукции, внедрение ХАССП имеет еще преимущества. За счет системы мониторинга процессов появляется возможность оперативно и быстро реагировать на проблемы и своевременно устранять их, не передавать их на последующие этапы производства, тем самым снижается количество брака и претензий потребителей. Кроме этого, система предполагает ответственность каждого сотрудника за выполняемые работы. А система документирования и регистрации позволяет производителю демонстрировать соответствие и выполнение всех установленных требований, как законодательных, так и контрактных.

ТР ТС 021/2011 не устанавливает требование по проведению сертификации системы, и Сертификат соответствия производители получают в добровольном порядке. Но преимущества наличия такого документа для производителя очевидны: предприятие приобретает дополнительное доверие заказчиков и потребителей, получает возможность выйти на новые для себя рынки, и, кроме того, повышается конкурентоспособность предприятия. Другими словами, Сертификат соответствия авторитетного органа по сертификации, аккредитованного в установленном порядке, является для потребителей гарантией безопасности приобретаемой ими продукции, что, в свою очередь, имеет особое значение в условиях импортозамещения на российском рынке.

Внутренние и внешние выгоды внедрения HACCP (ХАССП)

Внутренние выгоды внедрения ХАССП:

- использование превентивных мер, а не запоздалых действий по исправлению брака и отзыву продукции;
- основа haccp — системный подход, охватывающий параметры безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла — от получения сырья до использования продукта конечным потребителем;
- однозначное определение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов;
- значительная экономия за счет снижения доли брака в общем объеме производства;
- дополнительные возможности для интеграции с другими системами менеджмента;
- безошибочное выявление критических процессов и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия;
- документально подтвержденная уверенность относительно безопасности производимых продуктов, что особо важно при анализе претензий и в судебных разбирательствах.

Внешние преимущества внедрения системы HACCP:

- создание репутации производителя качественного и безопасного продукта питания;
- повышение доверия потребителей к производимой продукции;
- повышение инвестиционной привлекательности;

- возможности выхода на новые, в том числе международные, рынки, расширение уже существующих рынков сбыта;
- дополнительные преимущества при участии в важных тендерах;
- снижение числа рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции;
- повышение конкурентоспособности продукции предприятия.

Сфера пищевой промышленности охватывает первичную переработку пищевых продуктов, а также более сложные процессы производства полуфабрикатов и готовой к употреблению пищи. Компания ООО «ЕВ» предлагает комплексный подход по переходу на систему ХАССП:

- 1) дезинфицирующие коврики;
- 2) уборочный инвентарь Vikan;
- 3) пенные станции, моющие и дозирующие оборудование;
- 4) моющие и дезинфицирующие средства.