



ХАССП– это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации. ХАССП главным образом используются компаниями-производителями пищевой продукции. В развитых странах каждое предприятие-изготовитель разрабатывает собственную систему ХАССП, в которой учитываются все технологические особенности производства. Разработанная система может подвергаться изменениям, перерабатываться с целью соответствия каким-либо изменениям в процессах технологий производства.

Принципы системы ХАССП

Существует семь принципов, которые легли в основу системы ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании системы для определенного предприятия-изготовителя пищевой продукции:

Принцип 1: Проведение анализа рисков.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ).

Принцип 3: Установление критических пределов.

Принцип 4: Установление процедуры контроля.

Принцип 5: Установление корректирующих действий.

Принцип 6: Установление процедуры проверки.

Принцип 7: Установление процедуры документации и ведение записей

Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов). Это осуществляется путем процесса оценки значимости потенциально опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов.

Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков.

Установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не

выходила из-под контроля.

Установление процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?). Для этого устанавливаются системы наблюдения в КТК и создаются различные инспекции посредством регулярного анализа, испытаний и других видов производственного надзора.

Разработка корректирующих действий, которые необходимо предпринять в тех случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют о том, что ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля.

Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под контролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно.

Установление процедур проверки набора документации, которая должна постоянно поддерживаться в рабочем состоянии, отражать все мероприятия по внедрению, исполнению и соблюдению всех принципов ХАССП. Другими словами, данный набор документов будет отражать факт жизнеспособности разработанной системы ХАССП для данного предприятия-производителя пищевой продукции.

Требования законодательства

Законодательство Российской Федерации предусматривает в обязательном порядке, для предприятий выпускающих продукты питания, а также общепита, соблюдение требований по разработке, внедрению и поддержанию процедур основанных на принципах ХАССП.

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».

Штрафы за отсутствие ХАССП

Главным органом государственной власти проверяющим наличие и функционирование системы ХАССП на предприятии

□ является РОСПОТРЕБНАДЗОР. 23 января 2015 были приняты поправки к федеральным законам №294 и №29, по которым были расширены полномочия сотрудников РПН, разрешающие проводить проверки, в том числе внеплановые, предприятий пищевой промышленности и объектов общественного питания, в том числе на наличие ХАССП.

Какие штрафы предусмотрены за отсутствие ХАССП?

В соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 КоАП «Кодекс Российской Федерации об

административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 27.06.2018), нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов, влечет наложение административного штрафа:

- на граждан, в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей;
- на должностных лиц, от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;
- на юридических лиц, от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

На практике, при проведении плановой проверки, а также в случае отсутствия ХАССП на производстве, обычно штраф составляет в размере от 30 до 40 тысяч руб. Хотя размер выплат и санкции могут отличаться в зависимости от региона. В случае причинение вреда жизни или здоровью граждан, наказание может достигать 600 тыс. рублей для юр. лиц.

Кроме РОСПОТРЕБНАДЗОРА, систему пищевой безопасности также могут проверить РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР или ветеринарная служба.

Для каких предприятий внедрение ХАССП обязательно?

Требования о внедрении основных принципов ХАССП в нашей стране стали обязательными всего несколько лет назад. Сегодня они касаются следующих категорий предприятий:

- Предприятия общественного питания: кафе, ресторан, столовая, пиццерия, бар, стейк хаус, кофейня, пивной бар, блинная, кондитерская, кейтеринг
- Места временного размещения и пребывания с кухней: гостиницы, отели, хостелы, пансионаты, турбазы, базы отдыха,
- Магазины розничной торговли, располагающих собственной кулинарией или занимающиеся производством полуфабрикатов: мясной, рыбный, продуктовый, алкогольные и другие
- Государственные, муниципальные, образовательные и бюджетные учреждения с пищеблоком или собственной кухней: школы, детские сады, университеты, техникумы, колледжи, дома престарелых, лицеи, детские дома, исправительные колонии;
- Производители безалкогольных напитков: воды, лимонада, компота, морса, сока и соковой продукции, холодный чай, квас и другие цеха по розливу
- Производители алкоголя, ликеро-водочной продукции, спиртовое производство и алкогольной продукции: водка, коньяк, спирт, вино (любое виноделие)
- Хлебопекарное производство, хлебозаводы, мини пекарни и хлебокомбинаты: изготовление булки, хлеба и хлебобулочных изделий, а также другие

производители прочей продукции хлебопечения,

- Кондитерское производство и цеха по изготовлению: кексов, печенья, конфет, тортов, пирожных, шоколада, шоколадной пасты, пряников и прочие предприятия кондитерской промышленности
- Рыбоперерабатывающее предприятие и рыбное производство, включая соленую рыбу, рыбные консервы и пресервы, морепродукты, продукции холодного копчения и рыбопереработки, икру и икорные продукты и другие предприятия рыбной промышленности, в том числе рыбодобывающие компании
- Производители масложировой продукции: масло растительное, масло сливочное, спред, смеси топленые, жир специального назначения, заменители молочного жира, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, маргарин, жиры рыб и морских млекопитающих, майонез и другие продукты
- Производство детского питания: каши, сухие смеси, фруктовое пюре, десерты, сладости, супы и другие пищевые товары для детей.
- Производители спортивного питания, биологически активных добавок (БАДы) и диетической продукции: протеины, аминокислоты, витамины, углеводы и пр.
- Предприятия молочной промышленности, производители продуктов питания и напитков из молока: сыр и сырная продукция, ряженка, сливки, творог, сыворотка, кефир, сухое молоко и остальная продукция молокозаводов и ферм
- Медицинские организации, больницы и прочие

□ лечебно-профилактические учреждения (ЛПУ) с собственным пищеблоком и столовой

- Мукомольное производство, мельницы, заводы, элеваторы и продукты переработки: мука, крупы, солод, крахмалы, рис, гречиха, кукуруза, овес, ячмень, макаронные изделия и прочие злаки
- Пивоваренное производство, пивзаводы, крафтовые пивоварни, небольшие производители пива и магазины по продаже разливного пива.
- Производители сельскохозяйственной продукции, осуществляющие переработку сырья: картофель, морковь, лук, свекла, кукуруза, капуста, яблоки, груша, виноград, прочие овощи и фрукты
- Цеха по убою свиней, птицы, кроликов и других
- Мясоперерабатывающее предприятие, мясокомбинаты и мясное производство полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и другая продукция мясопереработки
- Производство пищевых и технологических добавок, ароматизаторов и вспомогательных ингредиентов
- магазины розничной торговли осуществляющие исключительно продажу товаров,
- магазины торгующие мясной и прочей продукцией без переработки

- Производители комбикормов, кормовых добавок, премиксов и кормов для животных: свиноводства, лошадей, рыб, собак, кошек, птиц и др.