

image not found or type unknown



ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points)– 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.