



ХАССП (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки. Это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая позволяет предприятию сконцентрироваться на контрольных критических точках. Данная система поможет предприятию снизить риски, связанные с безопасностью пищевого продукта, но это не система нулевых рисков.

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. Предприятия общественного питания (рестораны, кафе, пиццерии, закусочные, буфеты и т.п.) являются частью пищевой отрасли, что также подразумевает внедрение программы ХАССП.

Продукция общественного питания- это совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, относится к скоропортящейся продукции. Система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимально предотвратить все возможные риски, определении их пределов и постоянному контролю. В настоящее время ХАССП в общественном питании является основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции. Система ХАССП в процессе разработки гармонизируется индивидуально к каждому предприятию.

Смысл внедрение программы ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

В процессе создания НАССР (ХАССП) анализируют процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю. Существует четыре источника возникновения опасностей - это сырье, персонал, оборудование и окружающая среда.

Внедрение системы НАССР не только обеспечивает безопасность продукции и приготовленных блюд, но и способствует благополучному развитию отрасли в

целом:

- приготовление блюд становится безопасным процессом, при котором персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий;
- уверенность посетителей в качестве употребляемой пищи обуславливает их доверие к предприятию, что повышает его рейтинг;
- деятельность предприятия не противоречит требованиям законодательства;
- практически исключается выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов;
- заведение получает ощутимое маркетинговое преимущество в условиях современной конкуренции.

Сегмент общепита подразумевает постоянный поток потребителей, который требует такой же постоянный поток закупок сырья. Система ХАССП в области общественного питания, прежде всего, обеспечивает безопасность массового характера именно для потребителя.

Определения

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- Система ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- Группа ХАССП: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- Опасность: потенциальный источник вреда здоровью человека.
- Опасный фактор: вид опасности с конкретными признаками.
- Риск: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- Допустимый риск: риск, приемлемый для потребителя.
- Недопустимый риск: риск, превышающий уровень допустимого риска.
- Безопасность: отсутствие недопустимого риска.
- Анализ риска: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

- Предупреждающее действие: действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Корректирующее действие: действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- Управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- Применение по назначению: использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- Применение не по назначению: использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- Предельное значение: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 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.
- Проверка (аудит): систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- Внутренняя проверка: проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.
- Процедура FIFO (stinfirstout): способ организации обслуживания по принципу: «первым пришёл — первым обслужен».

Существует семь принципов, которые лежат в основе ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании ХАССП для конкретного предприятия-изготовителя пищевых продуктов:

Первый принцип ХАССП – это проведение полного анализа рисков. Он осуществляется при помощи оценки значимости опасных факторов и оценки вероятности возникновения риска.

Второй принцип ХАССП – это определение критических контрольных точек, пользуясь деревом принятия решений.

Третий принцип ХАССП заключается в установлении критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем.

Четвертый принцип ХАССП заключается в установлении процедур мониторинга всех критических контрольных точек.

Пятый принцип ХАССП заключается в разработке корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда мониторинг критических контрольных точек свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из под контроля.

Шестой принцип ХАССП – это установление процедур проверки, которые должны отражать, что абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП выполнены. Другими словами, это проверка работоспособности системы ХАССП для конкретного предприятия-производителя пищевой продукции.

Седьмой принцип ХАССП – это установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

Таким образом, в результате выполнения работы будут предложены новые, ранее не реализуемые и не исследованные предложения по внедрению системы безопасности пищевой продукции (НАССР) на предприятии общественного питания. Данный материал можно будет использовать как непосредственное руководство, которое предполагает реализацию предложений. Его также можно будет использовать и в информативных целях. Последнее имеет не только теоретическую – информативную область применения, но и практическую важность. Последняя заключается в том, что на основе полученных результатов, во-первых, можно будет продолжать исследование данной проблемы и её дальнейшую разработку, а во-вторых, взять предложения работы за основу и дорабатывать или совмещать их, что, возможно, приведёт к появлению новых, не менее концептуальных и практически полезных методов и разработок в данной сфере. Поэтому, результатами работы можно пользоваться не только на прямую, но и косвенно, как исходным материалом и очередной ступенью в решении общей

проблемы. Результаты работы предназначены для потенциального непосредственного использования различными категориями специалистов. В частности, они предназначены для управляющих и руководителей, а также специалистов по контролю безопасности и качества пищевой продукции, технологов и других работников предприятий общественного питания, таких как кейтеринговые предприятия, предприятия быстрого обслуживания, рестораны, кафе и т.д. Наконец, разработка таких предложений подразумевает, как было сказано, возможность их непосредственной реализации, а значит – улучшение ситуации в сфере внедрения системы безопасности пищевой продукции (НАССР) на отечественных предприятиях общественного питания. Это приведёт, в свою очередь, к повышению качества производимой и реализуемой ими продукции, к повышению их конкурентоспособности и выведению некоторых из них (которые ещё не реализовали такую перспективу) на уровень мировых стандартов качества.