

image not found or type unknown



ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – 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. Система 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.

ХАССП - это инновационная технология, представляющая собой набор обязательных для каждого предприятия действий, направленных на обеспечение безопасности потребителей пищевой продукции в России. Впервые эта популярная на Западе методика была применена в США в 60-х годах прошлого века. От действующей ранее на российских предприятиях системы контроля качества ХАССП отличается кардинальным образом.

Цель использования системы ХАССП (НАССР)

В настоящее время система ХАССП (НАССР) является основной моделью управления и регулирования качества пищевой продукции, главным инструментом обеспечения её безопасности. Особое внимание уделяется так называемым критическим точкам контроля, в которых все существующие виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, в результате целенаправленных контрольных мер могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня.

ХАССП характеристика

Система ХАССП как таковая не является системой отсутствия факторов риска. Её основное предназначение – уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции. Система ХАССП – это достаточно эффективный инструмент управления, главной функцией

которого является защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения.

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.

Методы и стандарт ХАССП

Для внедрения системы ХАССП компании-производители пищевой продукции обязаны не только тщательно исследовать свой собственный продукт, технологические процессы и методы производства, но и активно применять данную систему, выполняя все её требования к вспомогательным материалам, поставщикам сырья, а также к системе розничной и оптовой торговли. К методам ХАССП относятся:

- подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
- определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам, т. е. КТК;
- превентивный (предупреждающий) контроль, а не реагирующий (последующий);
- ответственность и документальная отчетность.

Выгодность внедрения системы ХАССП

Компании-производители пищевых продуктов, внедряя на своих предприятиях систему ХАССП, обеспечивают тем самым защиту своей пищевой продукции или торговой марки (бренда) при продвижении товара на рынке. Важным и безусловным достоинством системы ХАССП является её свойство не выявлять, а именно предвидеть и предупреждать ошибки при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов. Это гарантированно обеспечивает потребителям безопасность употребления пищевых продуктов, что является первоочередной и главной задачей в работе всей пищевой отрасли.

Использование на производстве системы менеджмента, сертифицированной и построенной на принципах ХАССП, дает возможность компаниям-производителям пищевых продуктов выпускать продукцию, соответствующую не только высоким европейским требованиям безопасности, но и продукцию, способную выдерживать жесткую конкуренцию на пищевом рынке Европы. Кроме этого, применение ХАССП может быть отличным аргументом для подтверждения выполнения нормативных и законодательных требований.

Прежде всего внедрение ХАССП предполагает разбивку всего производственного процесса на несколько ключевых моментов, напрямую влияющих на конечный результат. Далее все такие этапы объединяются в единую, хорошо продуманную систему. При разработке проекта ХАССП, помимо всего прочего, определяются важные контрольные точки, по которым в дальнейшем можно легко отследить технологически проблемные места предприятия и, конечно же, исправить их в короткие сроки.

Попросту говоря, ХАССП - это тот же ГОСТ, но более конкретный, расширенный и адаптированный к современным реалиям. За много лет использования за рубежом эта система, как считают многие отечественные эксперты, безусловно доказала свою полезность и эффективность. Качество продукции при ее применении повышалось даже у тех западных производителей, у которых и раньше репутация в этом плане была практически безупречной.

Первоначально предполагалось, что перейти на новую систему контроля качества предприятия пищевой промышленности должны в 2013 году. Однако позднее специальным решением Таможенного союза на внедрение этой технологии была установлена отсрочка сроком на два года. Фактически ввести у себя на производстве ХАССП предприятия должны были к 15 февраля 2015 г.

Согласно регламенту, получать собственно сам сертификат ХАССП всем этим предприятиям необязательно. Важно именно внедрить эту систему в производство. Контролирующие организации при проведении проверок будут обращать внимание не на наличие подтверждающей бумаги, а именно на реальное использование методики.

Получать этот документ предприятия пищевой промышленности, реализовавшие систему ХАССП, могут, таким образом, по собственному усмотрению.

Использование сертификата, согласно регламенту, необходимо только в следующих случаях:

- при участии в тендерах на госзакупки;
- при подписании соглашений, касающихся распространения продукции через сетевые магазины;
- для подписания договоров с иностранными предприятиями той же специализации;
- при заключении крупных сделок в сфере пищевого бизнеса.

Сертификация ХАССП

Прохождение процедуры сертификации системы ХАССП открывает большие преимущества, ведущие на качественно новый уровень. Во-первых, признание компании-производителя всеми организациями, входящими в общемировую систему поставки пищевой продукции непосредственно от изготовителя до конечной точки – потребителя. Во-вторых, открывается возможность регулярного обмена сведениями о различных факторах риска между партнерами. В-третьих, снижение затрат после реализации определенных процессов на верификацию и высокий уровень планирования, а также усовершенствование документации и полноценное обеспечение связи с поставщиками, заказчиками и всеми другими сторонами, связанными так или иначе с пищевой безопасностью. Система ХАССП является добровольной и будет очень полезна предприятиям, стремящимся к интеграции в общепринятую систему управления безопасностью продуктов питания и общемировую систему менеджмента качества.

Система качества ХАССП в мировой практике

Система ХАССП используется практически во всех цивилизованных странах мира, а в США, Канаде, Новой Зеландии, Японии и ещё ряде стран внедрение систем ХАССП требуется на законодательном уровне. Первоначально система ХАССП использовалась для контроля качества и безопасности продуктов питания астронавтов. Благодаря своей эффективности, система вышла за рамки использования только в космической индустрии. Академия наук США в середине 80-х годов XX века предложила использовать её всем компаниям, занятым в сфере производства пищевых продуктов. Девизом призыва был тезис «from farm to fork» (от фермы до столовой вилки). Предложенные принципы системы ХАССП были одобрены международными организациями ЕС и ООН.

Являясь наиболее эффективным и оптимальным способом предупреждения заболеваний, вызываемых пищевыми продуктами, система ХАССП используется на всем протяжении пищевой цепочки, начиная с первичного производства сельского

хозяйства (растениеводство и животноводство) и заканчивая оптово-розничной торговлей. Кроме этого, в длинную череду этапов производства и реализации продуктов питания, являющихся также объектами системы ХАССП, входят производство кормов для животноводческих комплексов, первичная переработка сырья, собственно изготовление пищевых продуктов, производство биологических и химических добавок, транспортировка и хранение пищевых продуктов, производство и применение упаковочных материалов, а также сети и предприятия общественного питания.

Обучение и внедрение ХАССП

Система ХАССП была разработана около 40 лет назад. За это время специалисты шведской компании «VIKAN A/S» наработали огромный опыт и оснастили инвентарем для уборки огромное количество предприятий различного масштаба из разных сфер производства. На основе практического опыта и исследований были созданы обучающие программы, которые мы называем «готовые решения». На сегодняшний день мы можем предложить вам обучение ХАССП по организации уборочного процесса на предприятиях различных сфер:

Пищевая промышленность:

- молоко;
- мясо;
- кондитерские изделия;
- пиво и напитки;
- полуфабрикаты;
- рыба;
- масложировая;
- чайно-кофейная;
- хлебо-булочная;
- производство сахара;
- табачная промышленность.
- Химическая промышленность.
- Фармацевтическая индустрия.
- Предприятия общественного питания.
- Магазины, супермаркеты.

Введение контроля ХАССП на пищевом предприятии обычно включает в себя несколько шагов:

1. Создается группа ХАССП. Состоять она должна из двух или более человек. Причем на предприятие следует привлечь в том числе и сторонних экспертов для решения нестандартных вопросов.
2. Выполняется описание сырья и готовой продукции. Этот документ составляет созданная группа. Собственно в самом описании указывается наименование продуктов, состав, срок годности, инструкция по применению, тип упаковки и т. д.

Тем предприятиям, на которых новая система ХАССП внедрена не была, в случае проверки придется заплатить крупный штраф. При обнаружении нарушения в первый раз с компании взимается 600 тыс. р. Во второй раз предприятие должно будет заплатить уже 1 млн рублей. Проводить проверки на наличие системы ХАССП на предприятии, согласно регламенту, могут только уполномоченные сотрудники Роспотребнадзора.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что 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. Конечно, до сих пор далеко не все предприятия пищевой промышленности уже используют эту инновационную методику. Да и контролирующие органы не слишком торопят предпринимателей. Однако на многих фабриках и в животноводческих комплексах система ХАССП уже действует и даже начала приносить свои плоды. Качество выпускаемой продукции на таких предприятиях, как отмечают эксперты, действительно значительно повысилось.