



Центр підтримки
предприимателів



КООРДИНАТОР ПО ВНЕДРЕНИИЮ НАССР

"Законодавчі вимоги щодо впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості, закладах громадського харчування та торгових мережах згідно стандарту ISO 22000 та принципів НАССР"

- **Базовые требования НАССР**
- **Базовые требования ISO 22000**



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів



Україна

Сьогодні, згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 02.09.2015 р. № 667 [4], основними *суб'єктами забезпечення безпеки харчових продуктів та захисту споживачів* є Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) як центральний орган виконавчої влади, Кабінет Міністрів України та Міністерство аграрної політики та продовольства – які в сукупності реалізують «державну політику у галузі ветеринарної медицини, сферах безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприпимателів



Нормативні акти

1. ЗАКОН УКРАЇНИ № 771 “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (Харчовий закон)
2. ЗАКОН УКРАЇНИ № 2042 Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин
3. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ № 590 від 01.10.2012. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприпимателів



Нормативні акти

4. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ “АКТ складений за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів

5. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ № 42 від Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами

6. ПОСТАНОВА КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ №896 від 31 жовтня 2018 р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження



From
the People of Japan



Центр підтримки
підприємців



Україна

Штрафы за нарушение законодательства во пищевых продуктах и кормах в 2018 году

(згідно з [ст. 65 Закону від 18.05.2017 р. №2042-VIII](#) «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»)



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприемателів



Вид порушення	Розмір штрафу (при мінімальному розмірі заробітної плати — 3723 грн)
Порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів або кормів, якщо це створює загрозу для життя та/або здоров'я людини або тварини	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 10 мінімальних заробітних плат (37230 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 6 мінімальних заробітних плат (22338 грн)
Виробництво та/або обіг харчових продуктів або кормів з використанням незареєстрованої потужності, якщо обов'язковість її державної реєстрації встановлена законом	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 20 мінімальних заробітних плат (74460 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 11 мінімальних заробітних плат (40953 грн)
Виробництво, зберігання харчових продуктів або кормів без отримання експлуатаційного дозволу на відповідну потужність, якщо обов'язковість його отримання встановлена законом	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 30 мінімальних заробітних плат (111690 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 20 мінімальних заробітних плат (74460 грн)
Невиконання визначеного законом обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 30 мінімальних заробітних плат (111690 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 15 мінімальних заробітних плат (55845 грн)



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприемателів



Реалізація харчових продуктів або кормів, маркування яких не відповідає законодавству, якщо це створює загрозу для життя та/або здоров'я людини або тварини	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 8 мінімальних заробітних плат (29784 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 5 мінімальних заробітних плат (18615 грн)
Порушення вимог щодо забезпечення простежуваності, передбачених законодавством про харчові продукти та корми	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 8 мінімальних заробітних плат (29784 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 5 мінімальних заробітних плат (18615 грн)
Невиконання обов'язку щодо відкликання або вилучення з обігу небезпечних харчових продуктів або кормів	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 35 мінімальних заробітних плат (130305 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 30 мінімальних заробітних плат (111690 грн)
Використання, реалізація незареєстрованих об'єктів санітарних заходів або кормових добавок, якщо обов'язковість їх державної реєстрації встановлена законом	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 18 мінімальних заробітних плат (67014 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 12 мінімальних заробітних плат (44676 грн)
Пропонування до реалізації або реалізація непридатних харчових продуктів або кормів	<ul style="list-style-type: none">• Для юридичних осіб — 25 мінімальних заробітних плат (93075 грн);• Для фізичних осіб — підприємців — 17 мінімальних заробітних плат (63291 грн)



Постанова КМУ від 31.10.18 р. №

На що обратить 896 внимание:

1. на пункт 8 данної Постанови (Постановлення КМУ), она определяет периодичность государственного контроля в год

2. пункт 14 разъясняет какая периодичность контроля производственных мощностей, если они введены в эксплуатацию в текущем году

3. пункт 7 устанавливает какой степени риска соответствует производственная мощность вашего предприятия в зависимости от насчитанных баллов по критериям риска

Важно, критерии риска вы тоже найдете в этом Постановлении

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 31 жовтня 2018 р. N 896

Київ

Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів

Відповідно до пункту 5 частини першої статті 5, статті 18 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин", Закону України "Про ветеринарну медицину" Кабінет Міністрів України постановляє:

1. Затвердити Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження, що додаються.

2. Визнати такою, що втратила чинність, постанову Кабінету Міністрів України від 17 червня 2015 р. N 402 "Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, яка підлягає державному ветеринарно-санітарному контролю та нагляду, і визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною ветеринарною та фітосанітарною службою" (Офіційний вісник України, 2015 р., N 50, ст. 1604).



From
the People of Japan

Види перевірок

- Інспектування
- Аудит
- Державний моніторинг
- Офіційний контроль без попереднього повідомлення
- Виключення - аудит. Попереджається не менше, ніж за три робочих дні



Центр підтримки
предпринимателів





From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів



Україна

Аудит

Постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, та постійно діючих процедур, розроблених оператором ринку з метою дотримання гігієнічних вимог, повинен передбачати перевірку безперервності та ефективності їх застосування, у тому числі:

- документації
- ведення записів
- процесів, що впливають на безпечність харчових продуктів та/або кормів
- системи внутрішнього контролю оператора ринку
- коригувальних дій, вжитих оператором ринку внаслідок аналізу виявлених невідповідностей
- кваліфікації персоналу



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів



Інспектування

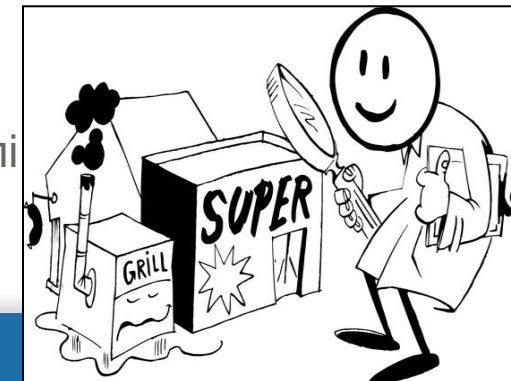
Перевірка дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин та відповідності їхньої діяльності вимогам щодо:

- гігієни;
- плану коригувальних дій, розробленого та впровадженого оператором ринку за результатами попередніх перевірок;
- інцидентів з безпечністю харчових продуктів та/або кормів.

Інспектування може включати перевірку потужностей, прилеглої території, приміщень, обладнання та інвентарю, транспортних засобів, а також харчових продуктів та кормів; сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів для переробки, які використовуються для приготування та виробництва харчових продуктів та кормів, напівфабрикатів; предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; засобів та процесів прибирання та догляду, а також пестицидів; маркування, зовнішнього вигляду та реклами.

Права державних інспекторів

1. Безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час їх роботи
2. Здійснювати інспектування потужностей, випробувальних лабораторій;
3. Здійснювати відбір зразків
4. Проводити аудит, за умови наявності відповідної підготовки;
5. Перевіряти документи щодо дотримання операторами ринку законодавства і отримувати їх копії
6. Здійснювати інтерпретацію результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків
7. Видавати приписи
8. Збирати докази, які підтверджують порушення, у тому числі зразків
9. Здійснювати позапланові інспектування
10. Видавати міжнародні сертифікати





From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів



Україна

Обов'язки державних інспекторів

1. Дотримуватися вимог законодавства
2. Об'єктивність та неупередженість, у межах повноважень
3. Ділова етика у взаємовідносинах з операторами ринку
4. Утримуватися від необґрунтованих висновків та неправомірного і необґрунтованого притягнення операторів ринку до відповідальності
5. Конфіденційність, крім випадків, передбачених законом
6. Пред'являти документи, що посвідчують особу

Права операторів ринку

1. Вимагати виконання вимог законодавства
2. Перевіряти наявність службового посвідчення
3. Одержувати копії направлення
4. Не допускати, якщо:
 - а) порушено періодичність
 - б) відсутні копії документів
 - в) не внесений запис до журналу реєстрації
5. Бути присутнім під час здійснення заходів державного контролю, залучати інших осіб
6. Вимагати нерозголошення інформації
7. Одержувати акти державного контролю та інші документи
8. Надавати пояснення, зауваження або заперечення до актів державного контролю
9. Під час відбору зразків одержувати додаткові зразки для проведення альтернативного лабораторного дослідження
10. Вести журнал реєстрації заходів державного контролю
11. Оскаржувати
12. На відшкодування



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів



Обов'язки операторів ринку

1. Допускати державних інспекторів, за умови дотримання ними порядку здійснення державного контролю
2. Усувати виявлені невідповідності шляхом здійснення корекцій та коригувальних дій
3. Надавати документи, пояснення, іншу інформацію з питань, що виникають у зв'язку із здійсненням заходів державного контролю
4. Забезпечувати умови для відбору зразків
5. Одержувати примірник припису або іншого документа, складеного за результатами заходу державного контролю



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів

Категоризація потужностей

- визначені ризики, пов'язані з тваринами, харчовими продуктами, кормами, операторами ринку (потужностей), використанням харчових продуктів або кормів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів та/або кормів, здоров'я та благополуччя тварин;
- результати здійснення попередніх заходів державного контролю;
- ефективність процедур, які застосовуються оператором ринку (потужностей) з метою дотримання законодавства;
- інформація, яка може свідчити про невідповідність господарської діяльності вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів

Періодичність планових заходів

- з дуже високим ступенем ризику - інспектування - не більше чотирьох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік
- з високим ступенем ризику - інспектування - не більше трьох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік
- із середнім ступенем ризику - інспектування - не більше двох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік
- з низьким ступенем ризику - інспектування - не більше одного разу на рік, аудит - не більше одного разу на два роки
- з незначним ступенем ризику - інспектування - не більше одного разу на два роки, аудит не проводиться



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ЗАДАЧИ КУРСА

- Обзор методов добросовестного производства и стандартных санитарных рабочих процедур
- Изучение 6 этапов разработки Плана анализа рисков и критических контрольных точек
- Изучение 7 принципов ХАССП
- Обучение проведению анализа рисков/опасных факторов и определению критических контрольных точек
- Обучение применению 7 принципов ХАССП на практике



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАССР

- Система анализа рисков и критических контрольных точек - это организованный подход к идентификации, оценке и контролю факторов, угрожающих безопасности пищевых продуктов

Система НАССР сосредоточена на упреждении опасности, а не на инспектировании продукта/процесса

Требует образования новых привычек у работников

- Н ((hazard) – опасный фактор/риск
- А (analysis) – анализ
- С (critical) - критическая
- С (control) контроль
- Р(point) –точка



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ВАЖНОСТЬ НАССР

- Потребительские ожидания и спрос на безопасную продукцию
- Требуется Министерством сельского хозяйства США и Европейским Союзом
- ХАССП идентифицирует риски и предупреждает или контролирует источники опасности, содержащиеся в пище



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ВАЖНОСТЬ НАССР

- Применяема на всех этапах пищевой цепочки, от производства до потребления
- Единственная система упреждения и контроля пищевых опасных факторов, доказавшая свою эффективность
- Параллельно с государственным контролем НАССР сохраняется система традиционных инспекций



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприимателів

Простежуваність

Ланцюг продуктів харчування – від ферми до столу



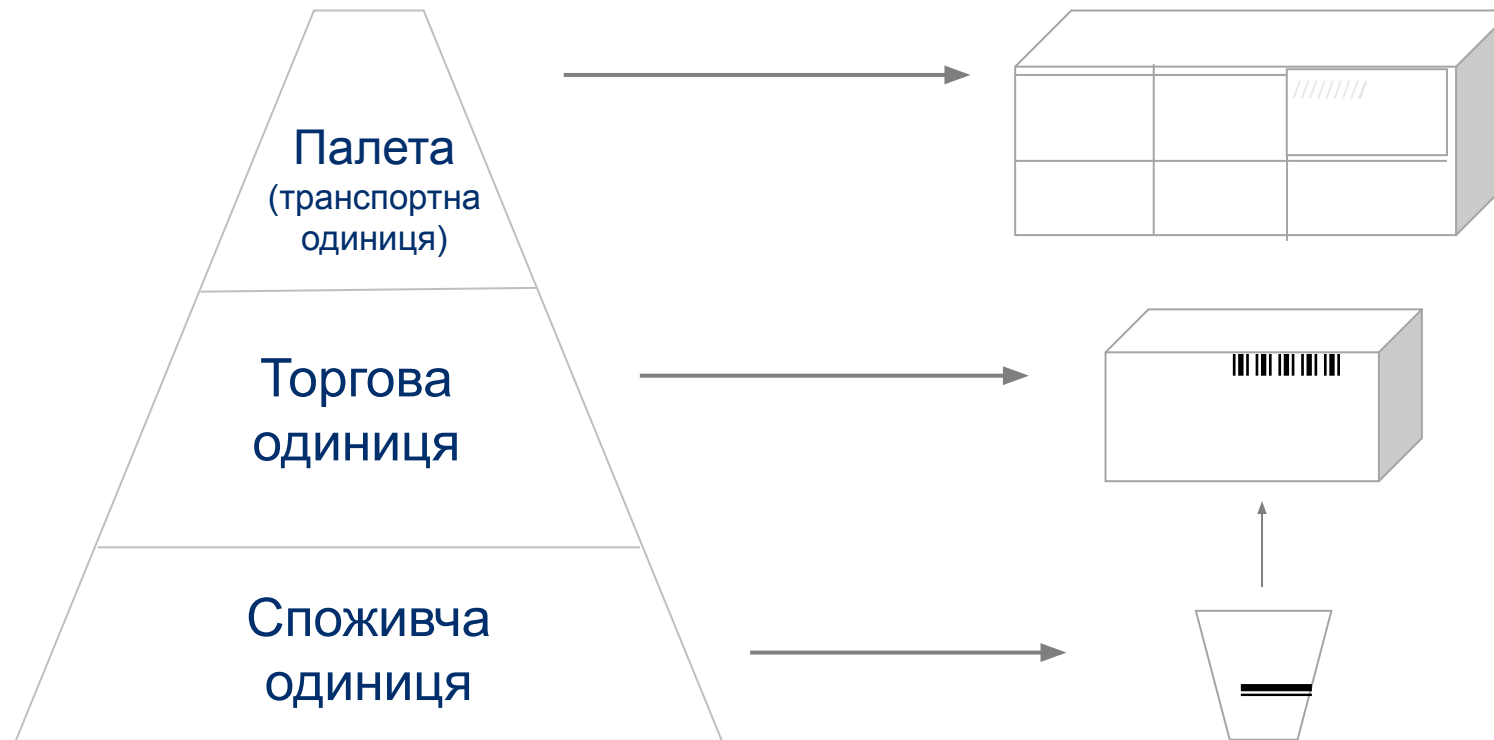


From
the People of Japan



Центр підтримки
предприпимателів

Ідентифікація за всіма видами упаковок





From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

ИСТОРИЯ НАССР

- Возникла во время работы над космической программой как способ сокращения порчи продуктов и содержания патогенов в них
- Принята компанией «Пилсбури» в качестве дополнения к программе контроля качества
- При контроле технологических процессов следует концепции «режима сбоев»



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



UN
DP
Україна

FOUNDATIONS for HACCP ОСНОВЫ HACCP





From
the People of Japan



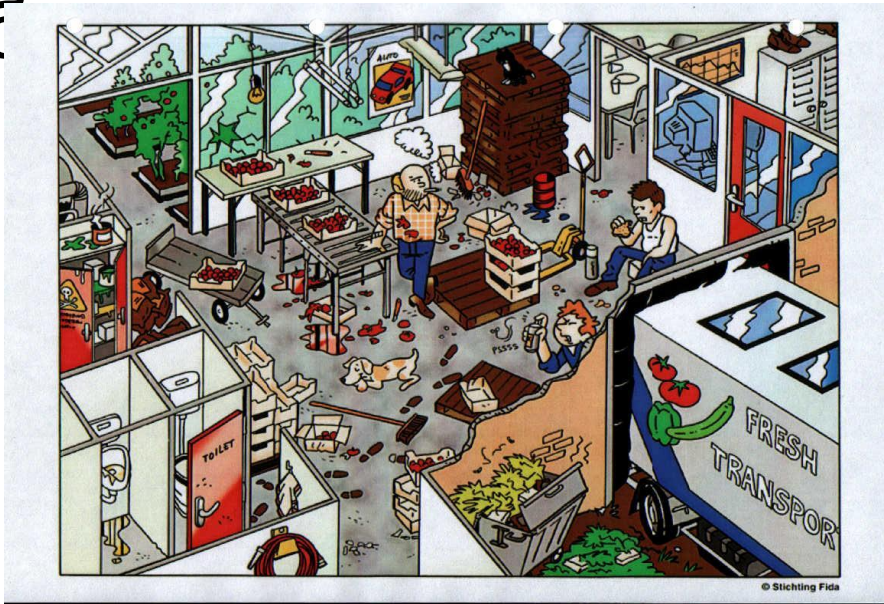
Центр поддержки
предпринимателей



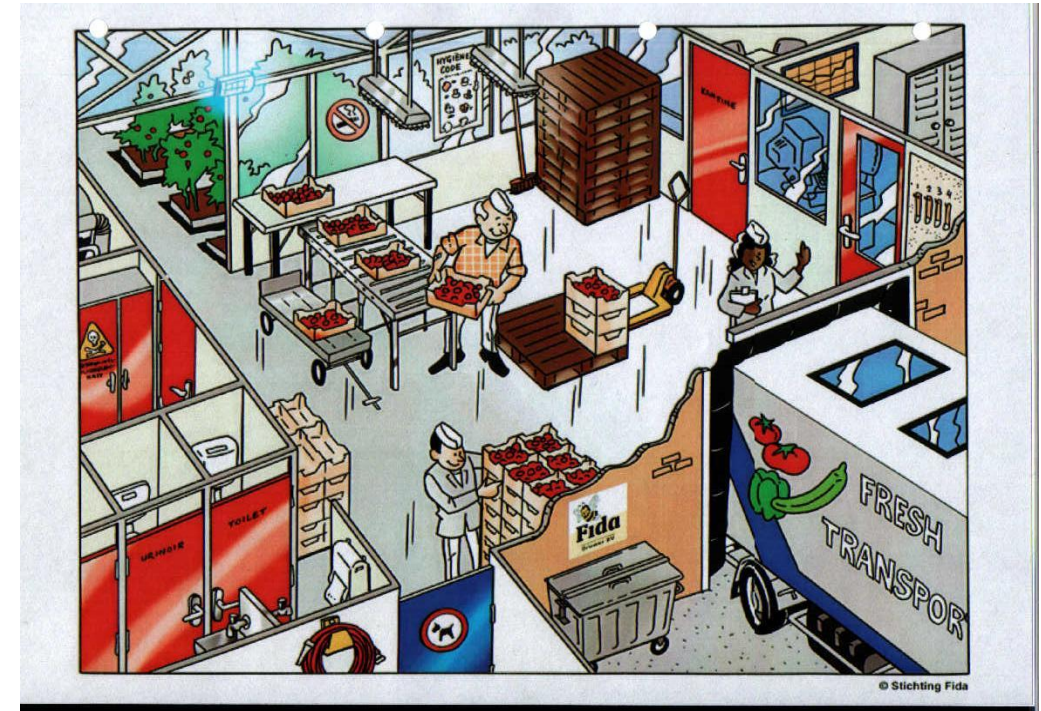
Україна

Методы добросовестного производства (МДП)

- Задача обеспечения минимальных санитарных и технологических требований к производству здоровой ПИЦЦИ
- Об



ру





From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



МДП (продолж.)

Areas

- Personnel
- Buildings & facilities
- Sanitary controls
- Sanitary operations

Сферы применения

- Сотрудники
- Строения и оборудование
- Санитарный контроль
- Санитарные работы

Стандартные санитарные рабочие процедуры (ССРП)

- Конкретная задача и/или возможность в описании последовательности действий и самих действий
- ССРП используются для упреждения загрязнения или порчи продуктов





From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ССРП (продолж.)

- Процедуры, применяемые до начала и во время работ
- Частота и ответственное лицо
- Ежедневный мониторинг и ведение документации
- Корректирующие меры



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ ХАССП

Подготовительные шаги к ХАССП

Работа в группах



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



НАССР

- Имеет упредительный характер
- Ограничивается безопасностью пищевых продуктов
- Программа управления и лидерства
- Зависит от конкретного продукта и технологического процесса
- Существенное значение имеют привычка поддержания гигиены и ведения документации



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Безопасность пищевых продуктов

- В системах сбыта существует множество возможностей загрязнения продуктов
- Работники на заводах и потребители считают обработку продуктов само собой разумеющимся
- Самообразование потребителя является недостаточным



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Безопасность пищевых продуктов

- Риски/ Опасные факторы могут иметь **биологическое, химическое или физическое** происхождение
- Большинство пищевых заболеваний являются спорадическими
- Контроль должен быть сосредоточен на прерывании передачи заболевания



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Сформируйте группу НАССР и соберите ресурсы

- 1 или 2 сотрудника, прошедшие обучение НАССР
- В группу должны входить специалисты с квалификацией в разных областях (напр., производство, санитария, контроль качества, эксплуатация и уход, микробиология продуктов питания)
- Внешние источники информации (Консультационные службы, эксперты со стороны)



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



НАССР

- Подготовительные шаги
- Семь принципов
- Постоянная оценка и усовершенствование



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Разработка плана НАССР Подготовительные шаги

- 1. Сформируйте группу НАССР и соберите ресурсы
- 2. Опишите продукт и методы его реализации
- 3. Составьте полный перечень используемых ингредиентов и сырья



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Подготовительные шаги (продолж.)

- 5. Составьте и проверьте блок-схему технологического процесса
- 6. Придерживайтесь нормативных требований по ССРП



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Сформируйте группу НАССР и соберите ресурсы

- 1 или 2 сотрудника, прошедшие обучение НАССР
- В группу должны входить специалисты с квалификацией в разных областях (напр., производство, санитария, контроль качества, эксплуатация и уход, микробиология продуктов питания)
- Внешние источники информации (Консультационные службы, эксперты со стороны)



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Группа НАССР

- Помощник менеджера - колбасные изделия
- Контролер качества - колбасные изделия
- Инженер по эксплуатации оборудования -
оборудование для начинки колбас
- Начальник отдела кадров
- Санитарный врач предприятия



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Опишите продукт, способ реализации и предполагаемого употребления

- 1. Каково общее наименование продукта? (напр., колбаса, ветчина, мясные консервы)
- 2. Как его будут использовать? (готовый к употреблению, требует разогрева, предназначен для дальнейшей обработки, и т.д.)



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Описание продукта и способа употребления (продолж.)

- 3. Вид упаковки? (воздушная, вакуумная, в модифицированной среде)
- 4. Срок хранения? (от 30 до 50 дней)
- 5. Где будет продаваться? (оптовая торговля, розничная торговля, для учреждений)



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Описание продукта и способа употребления (продолж.)

- 6. Инструкции на этикетке? (Хранить в холодном месте)
- 7. В каком виде продукт реализуется? (охлажденный, замороженный, конкретная температура)
- 8. Кто потребитель? (для общего употребления, для детей, для людей преклонного возраста, и т.д.)



From
the People of Japan



Центр підтримки
предприпимателів



Пример описания продукта

Категорія переробки: фасування

Продукт: олія рафінована дезодорована виморожена

1. Загальне найменування	Соняшникова рафінована олія (рослинні жири)
2. Передбачуване споживання та тип споживача	Готовий продукт придатний до вживання, для індивідуального та посередницького споживача
3. Тип упаковки	Пластмасова пляшка від 0.7дм^3 до 5дм^3
4. Термін зберігання	6 місяців при t° від 8°C до 20°C



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Технологическая схема

- Четкое и простое изложение этапов технологического процесса
- Учет всех входящих производственных факторов, в т.ч. воздух, вода, работники



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Технологическая схема

- Учет этапов до и после технологических операций на заводе
- Схематический план завода может помочь в понимании продукта и технологического процесса

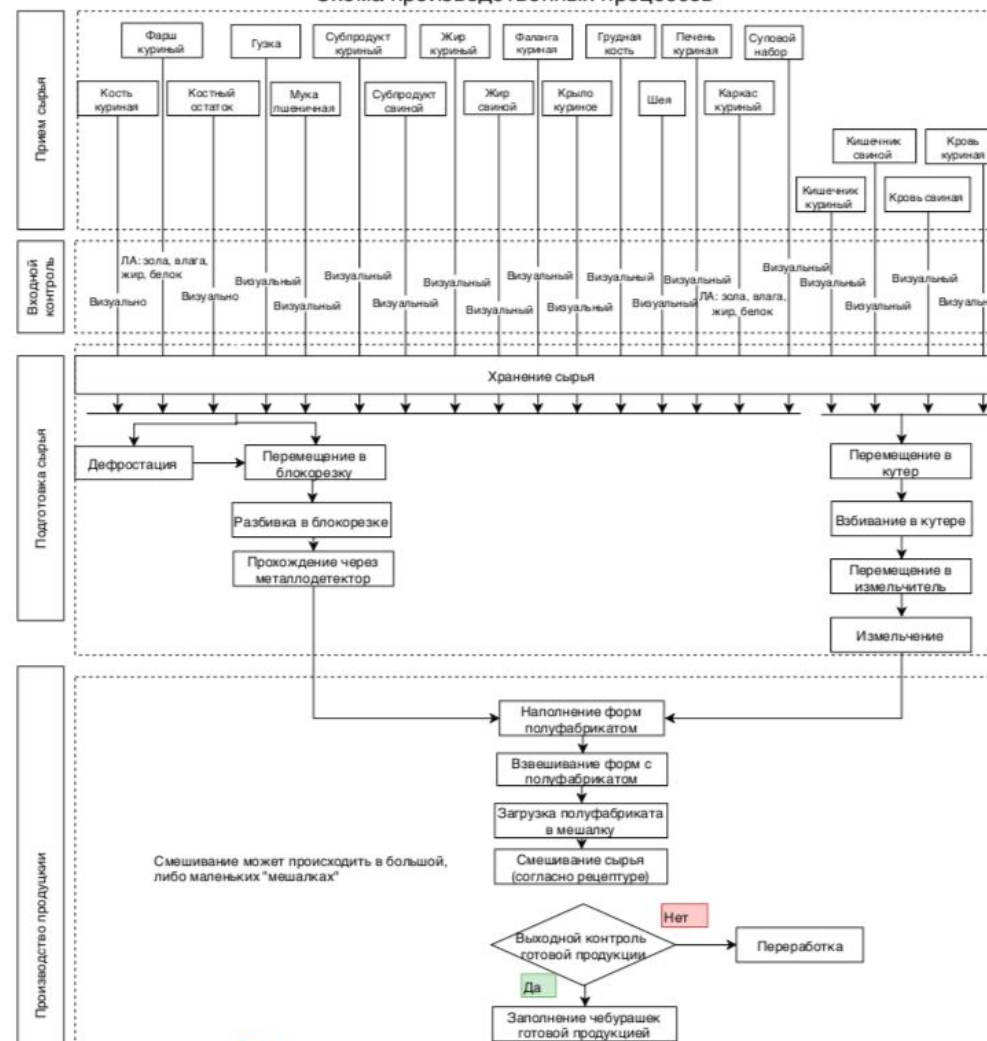


Технологическая схема

Технологическая схема
Категория переработки: готовый продукт
Продукт: копчености



Схема производственных процессов





From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Проверьте технологическую схему

- Обход завода всем составом группы НАССР
- Проверка точности и полноты технологической схемы и этапов технологического процесса



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Проверьте технологическую схему

- Убедитесь, что в технологическую схему включены все этапы
- Внесите необходимые изменения
- Технологическая схема представляет собой основу ВСЕХ планов и систем ХАССП



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Технологическая схема представляет собой основу ВСЕХ планов и систем НАССР



From
the People of Japan

Семь принципов НАССР

- 1. Проведение анализа рисков/ опасных факторов
- 2. Определение критических контрольных точек (КТК)
- 3. Установление критических пределов для каждой КТК



Центр поддержки
предпринимателей



UN
DP
Україна



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Семь принципов НАССР (продолж.)

- 4. Установление процедур мониторинга
- 5. Разработка корректирующих мер
- 6. Установление процедур учета и ведения документации
- 7. Установление процедур проверки



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



ОПРЕДЕЛЕНИЕ РИСКА

- Какой–либо биологический, химический или физический фактор, который делает пищевой продукт небезопасным для потребления человеком
- Биологический, химический или физический фактор, который с достаточной вероятностью может стать причиной заболевания или повреждения, если не будет находиться под контролем.



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Биологические, химические и физические риски

- К **биологическим** рискам относятся патогенные микроорганизмы, вирусы и паразиты
- К **химическим** рискам относятся вещества, которые могут привести к заболеванию или повреждению через незамедлительное или продолжительное влияние
- К **физическим** рискам относят посторонние предметы, которые могут причинить вред, если будут употреблены.



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

В НАССР «риском» являются такие условия или загрязняющие вещества, которые могут привести к заболеванию или травме.

- «Риском» в данном случае не являются такие нежелательные условия или загрязняющие вещества, как:
 - Насекомые
 - Волосы
 - Грязь
 - Брак
 - Экономическое мошенничество

КАК ДУМАЕТЕ ПОЧЕМУ?



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Анализ опасных факторов

АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ – СЫРЬЕВОЙ ПРОДУКТ, ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ

Технологический этап	Опасный фактор	Достаточно ли вероятно возникновение?	Обоснование	Если - Да в колонке 3, то какие меры могут быть приняты для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня?	Критическая точка контроля
Приёмка - мясо	Биологический: Патогены – микробы (<i>Salmonella</i>)	Да	<i>Salmonella</i> может присутствовать в поступающем на предприятие сырье	Получение сертификатов от поставщиков о том, что продукт был проверен на сальмонеллез и результаты проверки соответствуют нормам	1Б
	Химический – Нет				
Приёмка – Не мясные ингредиенты / упаковочные материалы	Физический – Инородные материалы	Нет	Документация, имеющаяся на предприятии, показала, что случаев нахождения инородных материалов в продуктах, поступающих на предприятие, не было		
	Биологический – Нет				
Приёмка – Не мясные ингредиенты / упаковочные материалы	Химический – Не приемлемы для предполагаемого использования	Нет	Имеются гарантийные письма от всех поставщиков не мясных ингредиентов и упаковочных материалов		
	Физический – Инородные Материалы	Нет	Документация, имеющаяся на предприятии, показала, что за последние несколько лет случаев загрязнения инородными материалами не было		
Хранение (Холодное) – Мясо	Биологический – Патогены	Да	Имеется вероятность размножения патогенов в этом продукте, если температура не будет поддерживаться на уровне (или ниже его), достаточном, для исключения рост микроорганизмов	Поддерживать температуру на уровне (или ниже его), достаточном для исключения роста микроорганизмов	2Б
	Химический – Нет				
	Физический – Нет				
Хранение – Не мясные ингредиенты / Упаковочные материалы	Биологический – Нет				
	Химический – Нет				
	Физический – Нет				



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Установление предупредительных мер

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ / ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫХ МЕР

КАТЕГОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ:

ПРОДУКТ:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП	ОПАСНЫЙ ФАКТОР	ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ (-ЫЕ) МЕРА (-Ы)

Утверждаю: _____

Дата: _____



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Установление критических пределов

Приложение

ФОРМА РАЗРАБОТКИ ПЛАНА ХАССП: ПРОЦЕДУРЫ МОНИТОРИНГА И ЧАСТОТА ИХ ПРОВЕДЕНИЯ

КАТЕГОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ:

ПРОДУКТ:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП/ КТК	КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ	ПРОЦЕДУРЫ МОНИТОРИНГА (КТО/ЧТО/КОГДА/КАК)



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Україна

Установление корректирующих действий

Приложение 1

ФОРМА РАЗРАБОТКИ ПЛАНА ХАССП: КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			
КАТЕГОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ:			
ПРОДУКТ:			
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП/КТК	КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ	ПРОЦЕДУРЫ МОНИТОРИНГА (КТО/ЧТО/КОГДА/КАК)	КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Схема плана НАССР

Приложение

ПЛАН ХАССП

КАТЕГОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ:

ОБРАЗЕЦ ПРОДУКТА:

№КТК и её местонахождение	Критические пределы	Процедуры мониторинга и частота проведения	Документы ХАССП	Процедуры проверки и частота их проведения	Корректирующие действия

Подпись: _____

Дата: _____



From
the People of Japan

ИТОГИ

- Пищевые заболевания вызывают тревогу во всем мире
- Система ХАССП принята как метод контроля безопасности пищевой продукции
- Система ХАССП имеет упреждающий характер



Центр поддержки
предпринимателей



Україна



From
the People of Japan



Центр поддержки
предпринимателей



Присоединяйтесь в группу!



Задавайте вопросы!