

Цели курса

После успешного завершения этого курса вы будете :-

- Способны подготовиться, предоставить отчетность и провести последующие действия по завершению аудита системы.
- Прошли обучение, которое признано Международным реестром сертифицированных аудиторов.
- Добились средств для оценки и улучшения ваших собственных систем FSMS и ISO 22000.

Цели обучения

По окончании курса сотрудники смогут :-

- Описать назначение ISO 22000
- Объяснить сферу применения и критерии аудита.
- Интерпретировать требования ISO 22000.
- Идентифицировать и оценить риски безопасности пищевой продукции.
- Планировать и проводить аудиты в отношении требований ISO 22000 в соответствии с ISO 19011.
- Подготовить аудиторские отчеты с действительными и фактическими несоответствиями, которые уменьшают стоимость.
- Проводить последующие аудиты, в том числе оценку эффективности корректирующих / предупреждающих действий.

НАССР



□ **НАССР(ХАССП) является аббревиатурой:**

Анализ рисков и критические контрольные точки.
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ.

ХАССП это

- НЕ СИСТЕМА нулевого риска, он предназначен для сведения к минимуму рисков и ОПАСНОСТЕЙ в области безопасности пищевых продуктов.
- УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ инструмент, используемый для защиты цепи поставок пищевой продукции И ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА от микробиологического, химического ЗАГРЯЗНЕНИЯ и других физических опасностей.

- Стандарт ISO 22000 выпущен 01 сентября 2005
- В качестве расширения планируется выпуск следующего:
 - Руководство пользователя (ISO22004),
 - Стандарт, описывающий требования к сертифицирующим органам
 - И стандарт, описывающий требования прослеживаемости

- Стандарт распространяется на все области в пищевой цепи, от производителей продуктов питания к магазинам, которые продают продукты питания для потребителей.
- Внимание также уделяется другим заинтересованным сторонам, включая как органы государственной власти и клиентов, так и поставщиков пищевой промышленности.

Создание системы управления безопасностью пищевой продукции



Опасности и риски

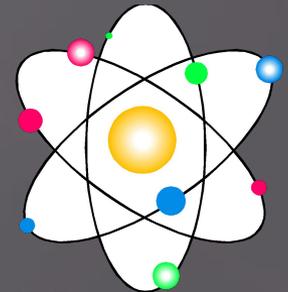
- Опасности в области безопасности пищевой продукции
 - Биологические, химические или физические агенты в еде, или состояние пищи, с потенциалом, способным вызвать негативное воздействие на здоровье.
- Риски в области безопасности пищевой продукции
 - Функция вероятности неблагоприятного влияния (вреда) и степень тяжести этого эффекта.

НАССР

НАССР является системным подходом к идентификации, оценке и контролю рисков безопасности пищевой продукции на основе семи принципов.

ПОЧЕМУ НАССР ?

- ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ТРЕБУЮТ ИЛИ РЕКОМЕНДУЮТ ХАССП
- ПОТРЕДИТЕЛИ ТРЕБУЮТ ХАССП
- ПОТРЕДИТЕЛИ ОЖИДАЮТ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
- ХАССП ПРЕДОСТАВЛЯЕТ
 - УВЕРЕННОСТЬ
 - ГАРАНТИИ
 - ЗАЩИТУ БРЕНДА
- ЯВЛЯЕТСЯ ВЕРИФИЦИРУЕМЫМ И АУДИРУЕМЫМ
- ПРИВОДИТ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В СУДЕБНОМ ПРОЦЕССЕ
- ПРИЗНАН СТРАХОВЫМИ КОМПАНИЯМИ



КАКАЯ ВЫГОДА ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХАССП?



- СИСТЕМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОД К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
- ПРОАКТИВНАЯ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ
- ДОПОЛНЯЕТ И УСИЛИВАЕТ СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА (СМК)
- МОЖЕТ БЫТЬ ИНТЕГРИРОВАНА С СМК.
- МЕЖДУНАРОДНО ПРИЗНАННЫЙ ПОДХОД
- МЕНЬШЕ ОТКАЗОВ
- ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
- РОСТ ДОВЕРИЯ/УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
- ИНСТРУМЕНТ РИСК МЕНЕДЖМЕНТА
- ЗАЩИТА БРЕНДА

ОСНОВНОЕ ПОСЛАНИЕ

- Безопасность продуктов питания с применением НАССР «от фермы до вилки»
- ОПАСНОСТИ это все виды АГЕНТОВ, когда они присутствует на недопустимом уровне.
- УПРАВЛЕНИЕ означает «иметь все под контролем»
- Надлежащая производственная практика [GMP] ЭТО ОСНОВА НАССР.
- Предвидение опасностей КЛЮЧ к ИХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ и профилактике.

Безопасность пищевой продукции:

Концепция о том, что пищевая продукция не будет наносить вред потребителю, когда она приготовлена и / или употреблена в соответствии с предполагаемым использованием.

Опасность в области безопасности пищевой продукции:

Биологических, химических или физических агент в еде, или состояние пищи, которая может быть вредное воздействие на здоровье.

Риск:

Сочетание вероятности возникновения ущерба и степень тяжести этого вреда

Критический предел:

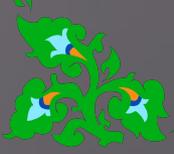
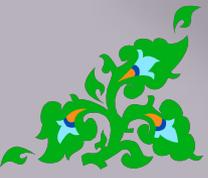
Критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Валидация:

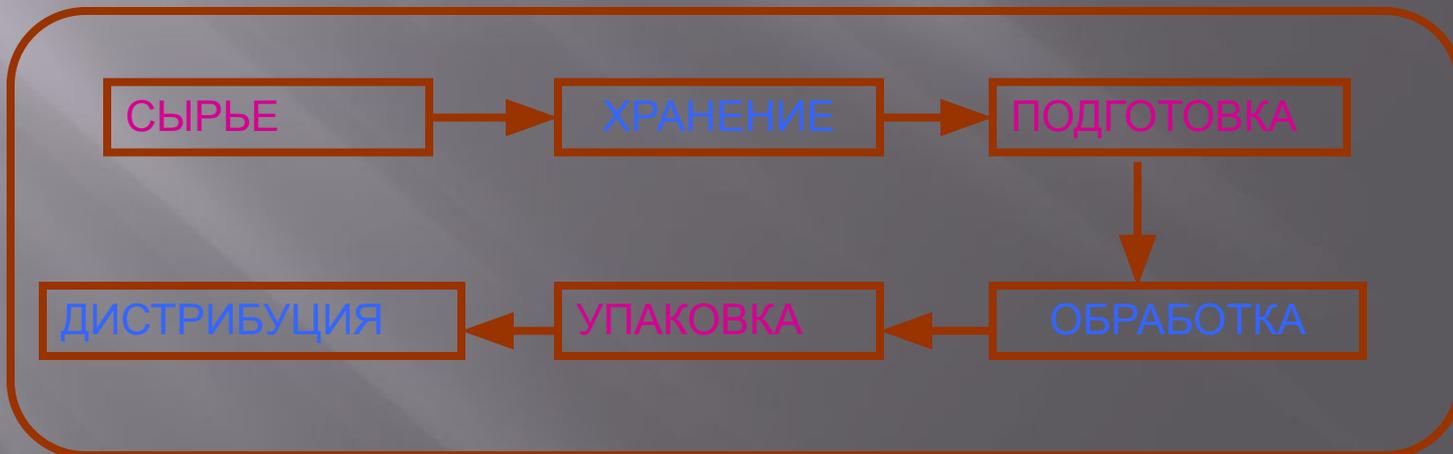
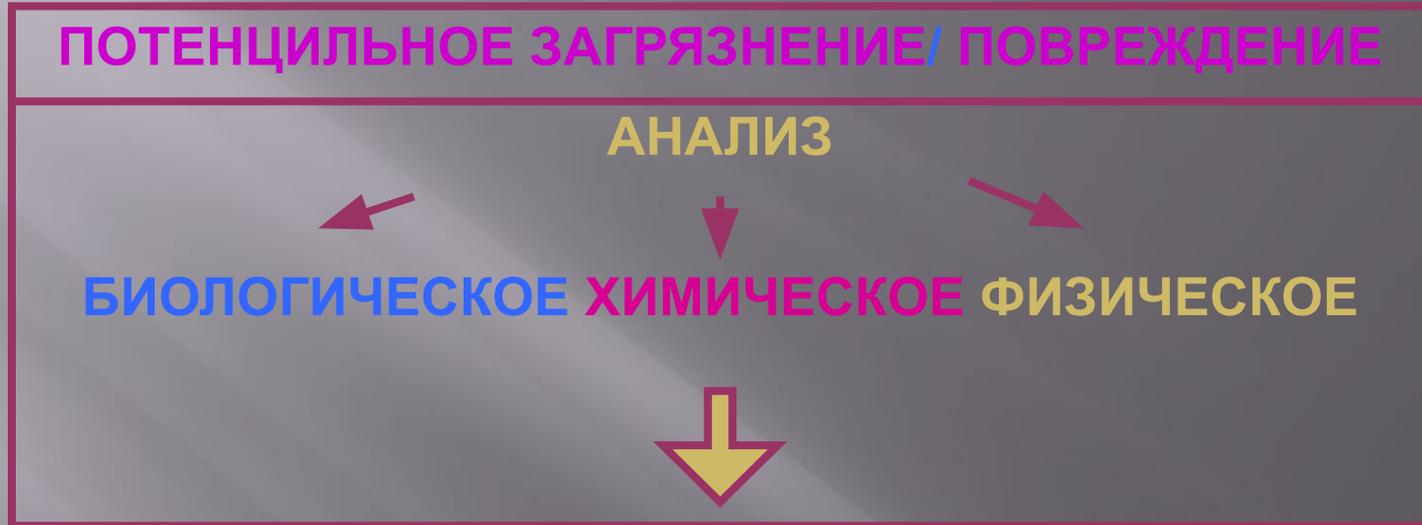
(пищевой продукции) получения доказательств, что меры контроля, управляемые посредством плана НАССР и оперативных ПОПМ приемлемы и эффективны.

Верификация:

Подтверждение посредством предоставления объективных доказательств, что указанные требования были выполнены.



НАССР ИДЕНТИФИЦИРУЕТ ОПАСНОСТИ;



НАССР ИДЕНТИФИЦИРУЕТ ОПАСНОСТИ;

- БИОЛОГИЧЕСКИЕ
- ХИМИЧЕСКИЕ
- ФИЗИЧЕСКИЕ





БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ

- БАКТЕРИИ
- ГРИБКИ
- ВИРУСЫ
- ПАРАЗИТЫ
- ВОДОРОСЛИ



ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ
НА РОСТ биологической опасности
включают;

Источники опасностей- Биологические

- Сырье
- Животные
- Окружающая среда
- Персонал

ВНЕШНИЕ ФАКТОРЫ

- **ТЕМПЕРАТУРА (ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРНАЯ ЗОНА 4.4° - 60° C / 40° -140°F)**
- **ВЛАЖНОСТЬ**
- **ГАЗЫ**
- **КОНТРОЛИРУЕМАЯ АТМОСФЕРА**
 - A. 10%CO₂**
 - B. O ZONE для сохранения**
 - C. ДИОКСИД СЕРЫ**

ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ

НАИБОЛЕЕ распространенные физической опасности;

- СТЕКЛО
- МЕТАЛЛ
- КАМНИ, ВЕТКИ, ЛИСТЬЯ
- ДЕРЕВО
- ВРЕДИТЕЛИ
- УКРАШЕНИЯ

Источники опасностей- Физические

- Оборудование
- Средства производства
- Сырье
- Упаковка
- Окружающая среда
- Персонал
- Ионизация
- Радиация

ХИМИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ

Главные химические опасности в пищевой продукции следующие:-

- ❑ Очистительные химикаты (из зоны подготовки, моющие средства)
- ❑ Пестициды - (фунгициды, инсектициды, гербициды, родентициды)
- ❑ Аллергены
- ❑ Токсичные металлы
- ❑ Нитраты и N-нитрозосоединений
- ❑ Полихлорированные бифенилы ЦБСП
- ❑ Пластификаторы и миграция упаковки
- Остатки антибиотиков, гормональных средств, эктопаразитицидов
- ❑ Химические добавки
- PHALLOTOXINS - цианид, эстрогены
- ЗОО токсины



Источники опасностей- Химические

- Ветеринарные препараты
- Удобрения
- Упаковка химических соединений
- Опасные газы и аэрозоли
- Очистительные и дезинфекционные моющие средства

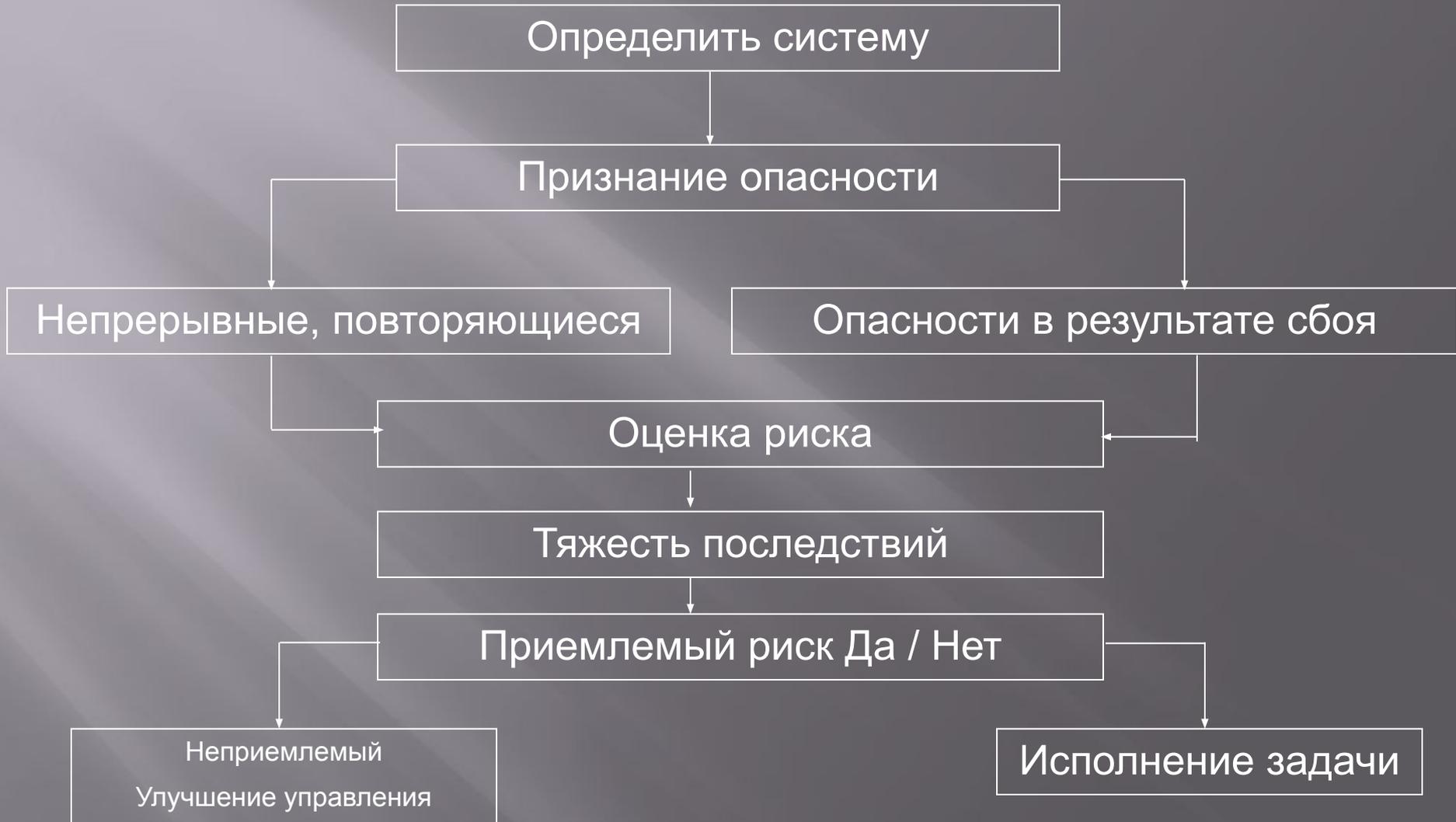
ПОДХОД ХАССП УСТАНОВЛИВАЕТ ПРОЦЕДУРЫ МОНИТОРИНГА (4)

ПРИМЕРЫ:

- Взятие образцов и инспекция
- Проверки температуры
- Проверки веса нетто
- Надзорное управление



Оценка риска



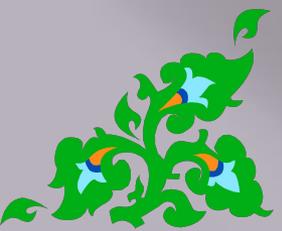
Матрица Оценки Риска

	Низкий уровень вреда	Средний уровень вреда	Чрезвычайно вредно для здоровья
Низкая вероятность	Тривиальный риск	Допустимый риск	Умеренный риск
Средняя вероятность	Допустимый риск	Умеренный риск	Существенный риск
Высокая вероятность	Умеренный риск	Существенный риск	Неприемлемый риск

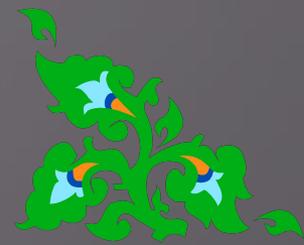
Матрица плана управления рисками

УРОВЕНЬ РИСКА	ДЕЙСТВИЯ И СРОКИ
Тривиальный риск	Никакие действия не требуется, и никакие документальные записи не нужны.
Допустимый риск	Дополнительные системы управления не требуются. Анализ стоимости - эффективное решение или усовершенствование, которое не налагает дополнительное бремя расходов. Мониторинг необходим для того, чтобы элементы управления поддерживались в рабочем состоянии.
Умеренный риск	Следует предпринять усилия для снижения риска, но затраты на профилактику следует тщательно измерить и ограничить.
Существенный риск	Применяются GMP, специальные меры для поддержания риска в допустимых пределах. Эффект контролируется с помощью измерения и при необходимости процесс рассматривается как ККТ
Неприемлемый риск	Процесс контролируется как ККТ

*Copyright SMK STANDART 2014;
E-mail: iso.smk.standart@yandex.ru*

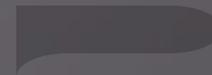


ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ)



ККТ МОГУТ БЫТЬ СВЯЗАНЫ С:

1. Сырье
2. Местоположение
3. Процессы
4. Процедуры
5. Практики
6. Состав продукции



Традиционные технологии безопасности пищевой продукции

- Контроль уровня pH.
- Контроль активности воды.
- Разработки в традиционных методах термообработки.
- Сочетание Термообработки, контроля активности воды и давления для сохранения продуктов питания и консервирования.
- Сочетание традиционных и новых методов.
- Разработки в области заморозки.

Новые техники менеджмента в области безопасности пищевой продукции

- Традиционные методы в области безопасности пищевой продукции не могут удовлетворить растущий спрос на продукты питания, которые удобны, меньше подвержены обработке, содержат меньше консервантов и воспринимаются как свежие.
- Работы бактериологов, микологов и химиков-аналитиков с пищевыми компаниями и регулирующими органами с целью установить эффективность новых процессов, которые доставляют безопасные, более свежие, более удобные продукты для потребителей.

Инновационные методы управления безопасностью пищевой продукции

- В микробиологи содействуют переходу к методам инновационного управления безопасностью пищевой продукции посредством:
 - Разработки и валидации новых технологий, которые повышают безопасность и качество пищевых продуктов
 - Понимание генетических откликов микроорганизмов на пищевой стресс
 - Исследуя поведение микроорганизмов в нетрадиционных средах пищевой обработки, таких как высокое давление, импульсное электрическое поле, ультразвук и ультрафиолетовый свет.
 - Оценивая риски пищевого происхождения
 - Передача информации и консультирование по вопросам пищевых исследований законодательных органов и бизнес-сообществ.

РЕЗЮМЕ

- ХАССП ЭТО СИСТЕМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОД
 - АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ
 - ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК
 - ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР УПРАВЛЕНИЯ
- ХАССП ФОКУСИРУЕТ РЕСУРСЫ НА ПРОБЛЕМНЫХ ОБЛАСТЯХ
- ВАЖНЫ ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
- ВАЖНО ОБУЧЕНИЕ
- РАСШИРЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХАССП ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**ОПТИМИСТИЧНЫЙ ПОДХОД
КОМПАНИЯ МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ЭТО
КОМПАНИЯ ДОЛЖНА СДЕЛАТЬ ЭТО
ИНАЧЕ**

ХАССП БУДЕТ.....

“ВЫПЕЙТЕ ЧАШЕЧКУ КОФЕ И МОЛИТЕСЬ”

□ в заключении

- ISO 22000 не является ISO 9001 в пищевой перерабатывающей промышленности
- ISO 9001 и ISO 22000 дополняют друг друга
- ✓ Можно объединить ISO 9001 и ISO 14001
- ISO 9001 и ISO 22000 не имеют одинаковые цели / задачи:
- ✓ ISO 9001: Гарантирует ЭФФЕКТИВНОСТИ и ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ компании
- ✓ ISO 22000: Гарантирует безопасность пищевой продукции

ISO 22000: Предпосылка к гарантии
производительности компании

Вопросы – новые возможности. Взглянуть на старые проблемы под другим углом требует креативного мышления и означает очевидное знание науки.

АЛЬБЕРТ ЭЙНШТЕЙН