

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ  
(Принципы НАССР)**

# Концепция НАССР

**НАССР (ХАССП) –**

Анализ Опасностей и

Критические Контрольные Точки

(Hazard Analysis and Critical

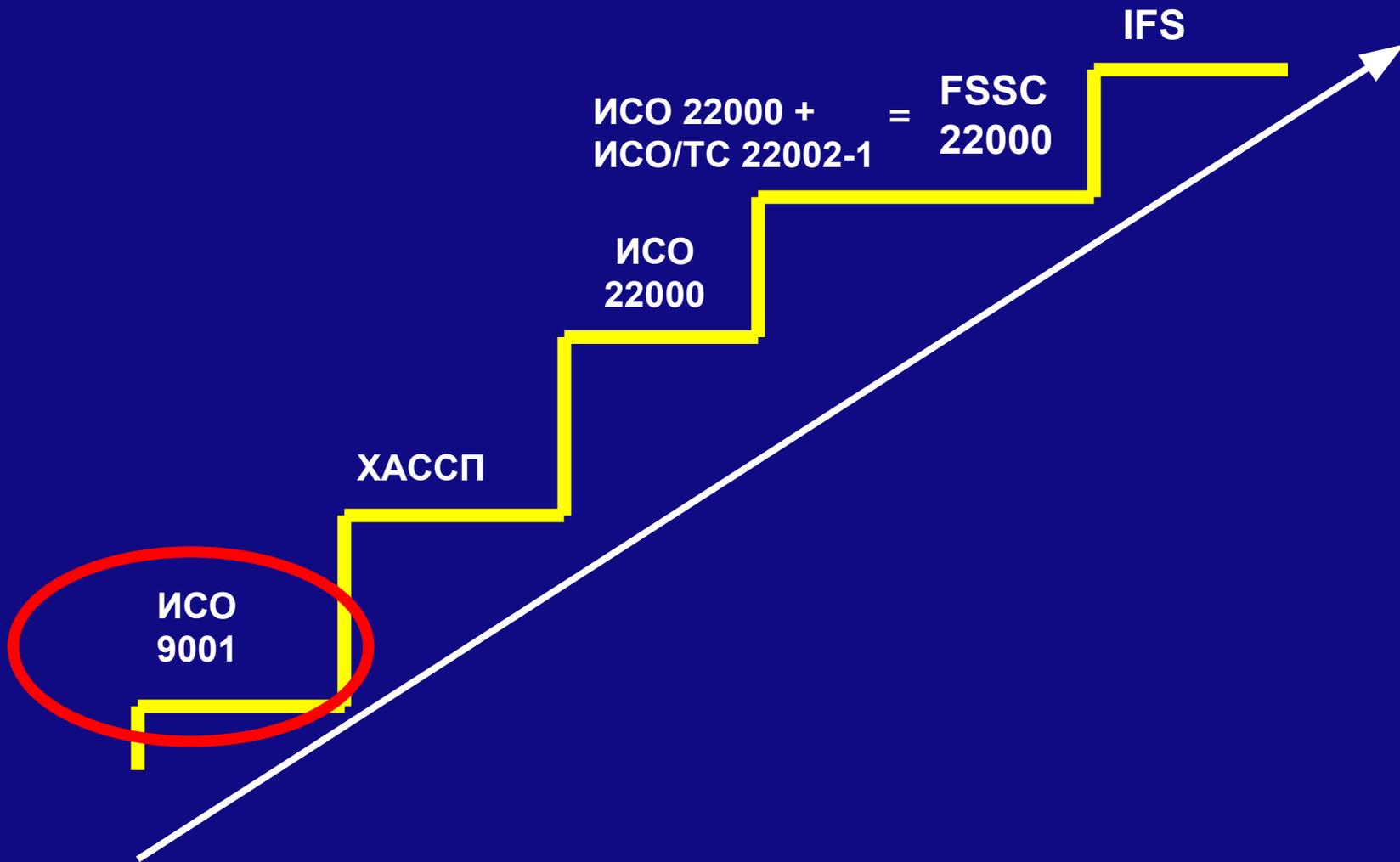
Control Points)

# ИСТОРИЯ КОНЦЕПЦИИ НАССР

До 70-х годов большинство систем контроля безопасности и качества продуктов питания базировались на **контроле конечного продукта**. При таком подходе 100%-ная уверенность в безопасности продукта могла бы быть обеспечена только его 100%-ным контролем. Стала очевидна необходимость превентивной системы, обеспечивающей твердую уверенность в безопасности пищевых продуктов.



# Шаги внедрения систем менеджмента на пищевых предприятиях

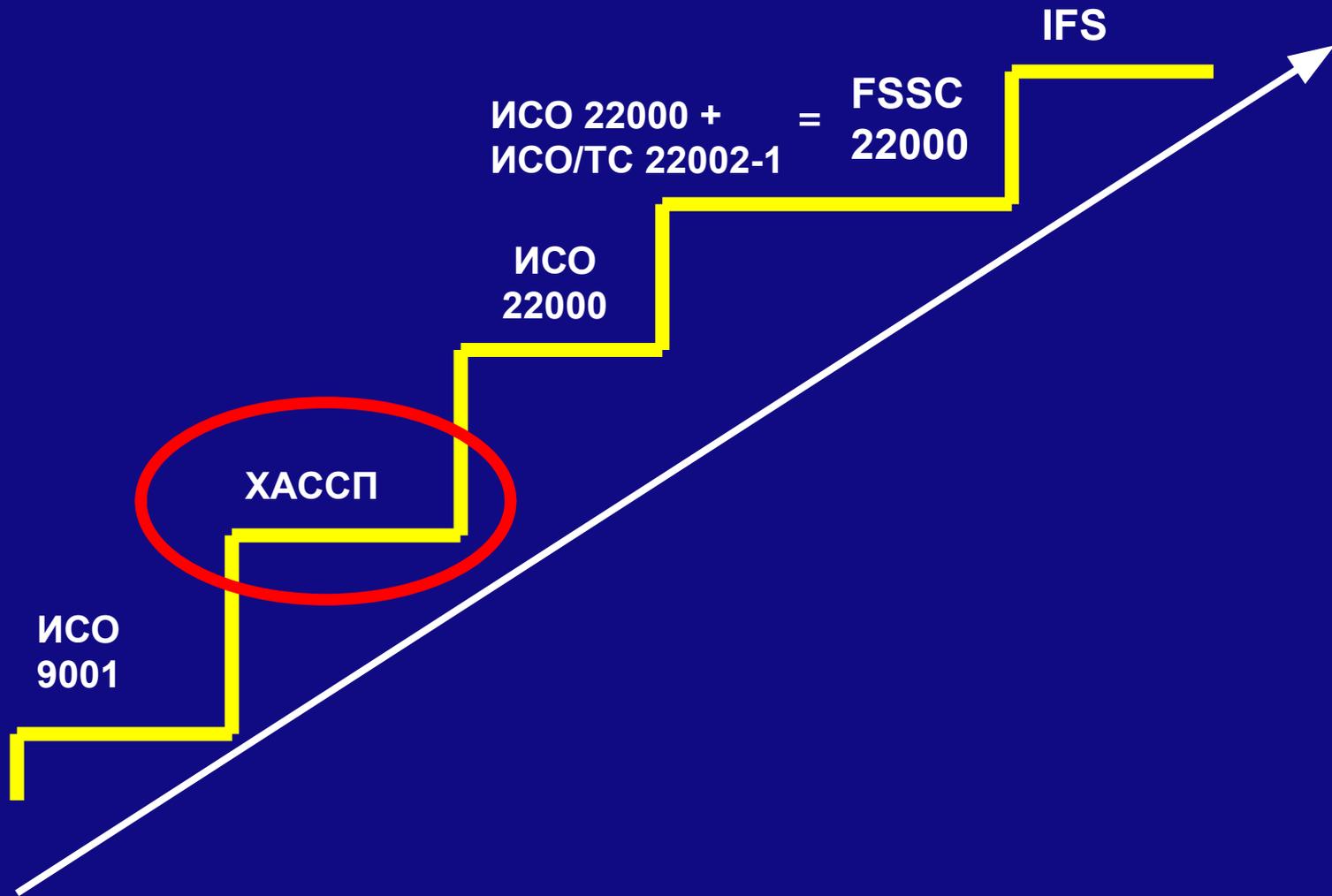


# ISO 9001:2008 - Системы менеджмента качества. Требования.

## ГОСТ ISO 9001-2011

Наиболее эффективными системами обеспечения безопасности пищевой продукции являются те, которые разрабатываются, применяются и актуализируются в рамках структурированной системы менеджмента, а затем интегрируются в общую управленческую деятельность организации. Это обеспечивает максимальную выгоду для организации и заинтересованных сторон.

# Шаги внедрения систем менеджмента на пищевых предприятиях



# ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43

Технический регламент  
Таможенного союза  
"О безопасности пищевой продукции"

**ТР ТС 021/2011**

Утвержден Решением Комиссии Таможенного  
союза от 09.12.2011 № 880

**ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ  
ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ),  
ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ  
(ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ И  
УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Статья 10. Обеспечение безопасности  
пищевой продукции в процессе ее  
производства (изготовления), хранения,  
перевозки (транспортирования),  
реализации**

## ТР ТС 021/2011

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, **основанные на принципах ХАССП** (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Приказ Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 09.09.2013 № 650

**«О контроле (надзоре) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции»**

...органы и организации Роспотребнадзора в рамках федерального санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в сфере защиты прав потребителей обеспечивают государственный контроль (надзор) за соблюдением требований регламента...

# **НАССР (ХАССП) – Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

**2.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**2.2 система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Управление качеством пищевых продуктов на основе  
принципов НАССР ГОСТ Р 51705.1-2001**

# Схема НАССР



## **GMP (правильные производственные технологии)**

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение

## **GHP (правильные технологии гигиены Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП)**

- Содержание и очистка
- Средства передвижения
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене
- Информирование заказчиков
- Гигиена персонала на отгрузке

## *ПРИНЦИПЫ НАССР*

**Принцип 1. Проведение анализа рисков.**

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).**

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.**

**Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.**

**Принцип 5. Установление корректирующих действий.**

**Принцип 6. Установление процедур проверки системы НАССР.**

**Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.**

**ПРИНЦИПЫ НАССР Принцип 1. Проведение анализа рисков**

**Анализ опасностей**

**1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней**



**2. Оценка опасностей**



**3. Выбор и оценка мероприятий по управлению**

**2.4 опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**2.5 опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

**2.9 безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

## ПРИНЦИПЫ НАССР Принцип 1. Проведение анализа рисков

2.6 **риск**: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

2.10 **анализ риска**: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

ГОСТ Р 51705.1-2001



## **Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).**

выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию

# Дерево принятия решения

1. Проводятся ли предупреждающие действия в отношении установленных опасных факторов?

ДА

НЕТ

Контроль на данном этапе необходим?

ДА

2. Является ли этот этап определяющим для устранения опасного фактора?

НЕТ

ДА

НЕТ

3. Может ли опасный фактор проявиться или превысить допустимый уровень на данном этапе?

ДА

НЕТ

4. Может ли следующий этап устранить выявленный опасный фактор или свести возможность его проявления до минимума?

НЕТ

ДА

**ККТ**

**Не ККТ**

### **Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.**

в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем

**ГОСТ Р 51705.1-2001**

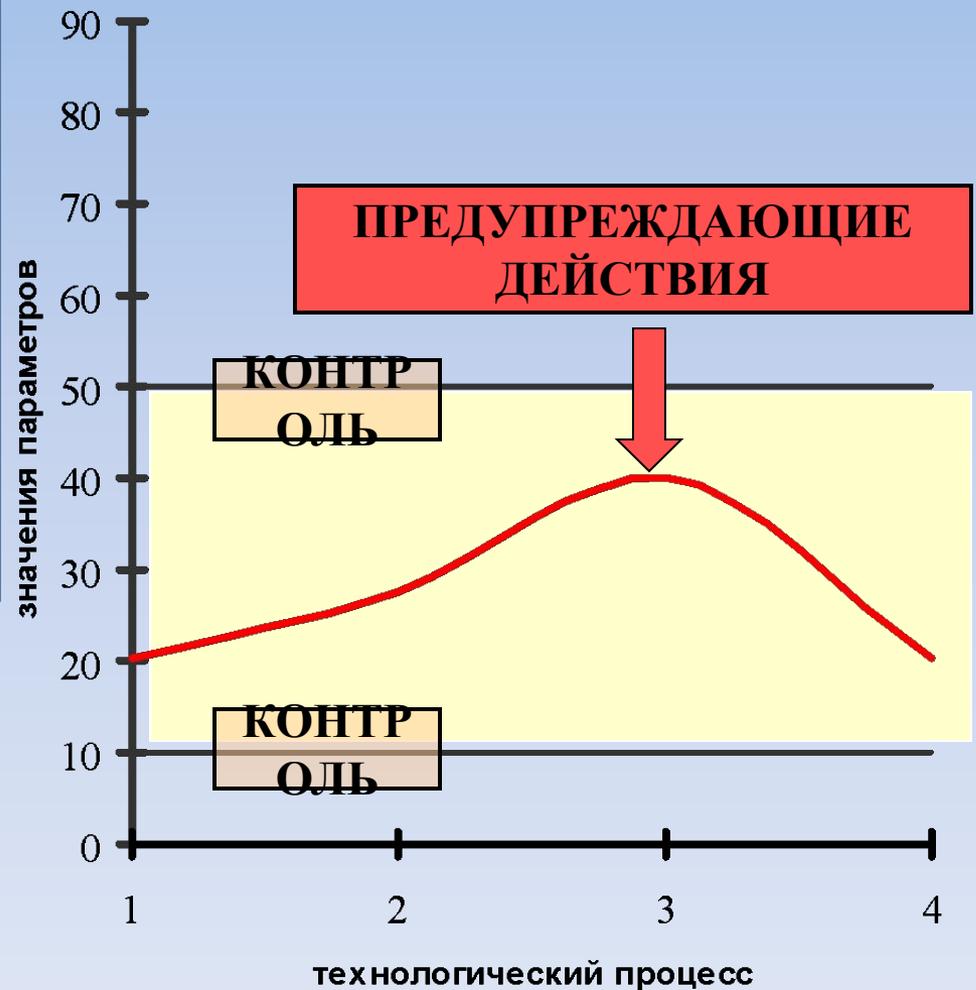
# Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

## Предупреждающие действия

**2.11 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.

ГОСТ Р 51705.1-2001

-  Безопасная продукция
-  Изменение показателя в процессе



### Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений

ГОСТ Р 51705.1-2001



## **Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ**

**2.18 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.

**2.19 система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**ГОСТ Р 51705.1-2001**

**выборочный**

**непрерывный**

**ЧТО нужно КОНТРОЛИРОВАТЬ? (показатель)**

**КАК нужно КОНТРОЛИРОВАТЬ?** (метод наблюдения и ведения записей)

**КАК ЧАСТО КОНТРОЛИРОВАТЬ? (периодичность)**

**КТО должен КОНТРОЛИРОВАТЬ? (ответственный)**

**Принцип 5. Установление корректирующих действий.**

разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга

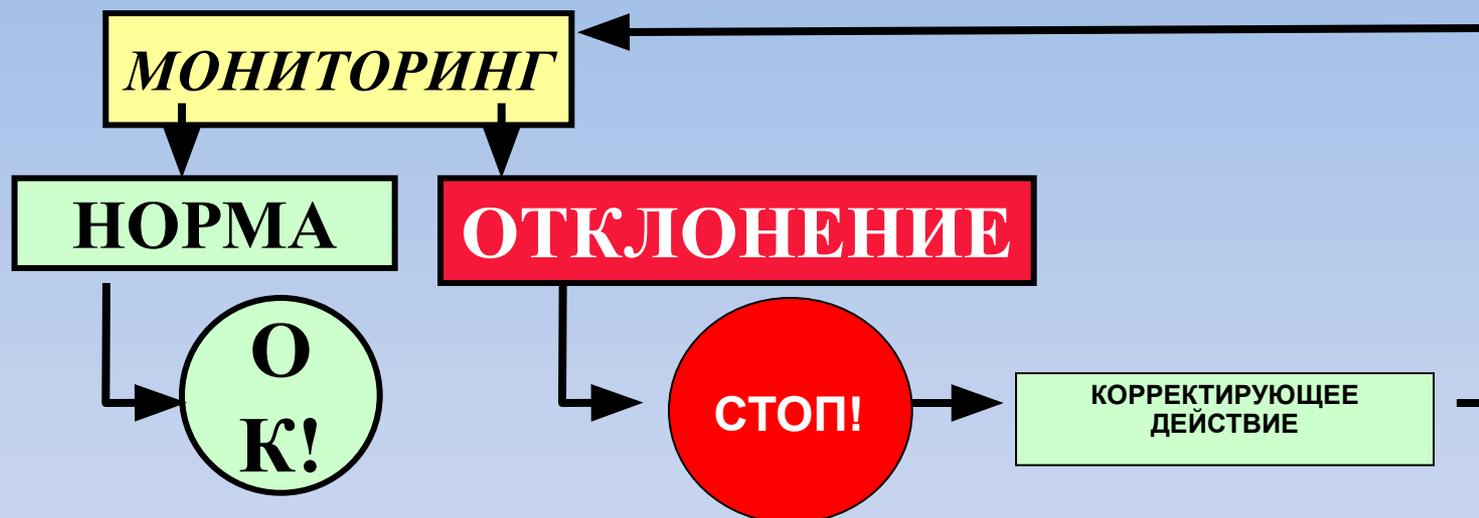
**ГОСТ Р 51705.1-2001**



## **2.12 корректирующее действие:**

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

## Принцип 5. Установление корректирующих действий



*1. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям.*

*2. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения.*

*3. Восстановление контроля над ККТ (повторная проверка технологического процесса или продукта в данной ККТ).*

## *Принцип 5. Установление корректирующих действий*

4.7.2 К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

4.7.3 Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

### **Принцип 6. Установление процедур проверки системы НАССР.**

разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП

**ГОСТ Р 51705.1-2001**



*Принцип 6. Установление процедур проверки системы НАССР*

**2.20 проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависимых в принятии решений.

**2.21 внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## **Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.**

документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

**ГОСТ Р 51705.1-2001**



# Документация ХАССП



# 4.9.1 Документация программы ХАССП должна включать: - политику в области безопасности выпускаемой продукции;

Примеры:

**СИСТЕМА ХАССП** **ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** **СИСТЕМА ХАССП**

С развитием рыночных отношений в нашей стране к предприятиям стали предъявляться дополнительные требования, включающие в себя не только повышение качества и стабильности выпускаемой продукции, но и ее безопасности для здоровья человека и окружающей среды.

Анализируя сложившуюся ситуацию, руководство ЗАО «Стрелец СПБ-Б» заявляет, что политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции является приоритетной во всех сферах деятельности предприятия и определяет стратегию, цели и обязательства перед потребителем и обществом в целом.

Мы постоянно стремимся совершенствовать нашу работу, чтобы удовлетворять изменяющиеся запросы наших потребителей.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» - развивающееся и совершенствующее предприятие.**

Мы совершенствуем нашу систему качества и безопасности, ориентируясь на долгосрочные интересы нашего потребителя, нашего персонала и общества в целом.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» делает ставку на качество и безопасность.**

Мы стремимся поддерживать высокий уровень качества и безопасности продукции, обеспечивать текущие потребности потребителей, выполнять их требования и превзойти их ожидания.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» - предприятие ориентированное на потребителя.**

Мы стремимся к повышению прибыльности нашего предприятия, максимально сокращая все виды потерь.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» - эффективное предприятие.**

Коллектив стремится к постоянному самообразованию и повышению квалификации, освоению новых методов производства.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» - обучающееся предприятие.**

Наше благополучие зависит от благополучия наших поставщиков и партнеров.

**ЗАО «Стрелец СПБ-Б» - конкурентоспособное предприятие.**

**Основными целями в области качества и безопасности продукции являются:**

- Обеспечение непрерывного совершенствования процессов производства;
- Постоянный поиск новых потребителей и удовлетворение постоянно растущих потребностей, совершенствование качества и безопасности продукции;
- Разработка новых качественных и безопасных видов продукции и постоянное стремление к повышению качества и безопасности существующих видов;
- Повышение эффективности использования ресурсов за счет внедрения новых методов производства и рационализации, повышающих качество и безопасность продукции;
- Совершенствование системы менеджмента качества, разработка и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

**Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:**

- Постоянная работа с поставщиками сырья и вспомогательных материалов с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства;
- Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников;
- Совершенствование предупредительных действий и управления ими с целью обеспечения требований по качеству и безопасности продукции;
- Развитие сотрудничества с Госстандартом России, ВНИИСом, отраслевыми службами в разработке новых видов качественной и безопасной продукции;
- Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Для товаропроизводителя качество и безопасность продукции – это возможность успешно вести своё дело с помозью для общества и выгоды для себя и, кроме того, получать удовольствие от своего труда, т.е. повышение качества и безопасности продукции в конечном итоге – повышение качества жизни всех граждан.

*Руководство ЗАО «Стрелец СПБ-Б» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной продукции, за благоприятную окружающую среду на производимую среду, берет на себя роль лидера в конкурентоспособной производственной среде на Северо-Западном регионе страны, в осуществлении поставленных целей в области качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах компании.*

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
ЗАО «СТРЕЛЕЦ СПБ-Б»

Бесчастный Ю.А.

**АКМАШ-ХОЛДИНГ**  
LEBETI DLA VSEKH MASHIN I MEKANIČESKOB

## Политика качества предприятия

Качество продукции мы рассматриваем как решающий фактор, обеспечивающий устойчивое экономическое положение и дальнейшее развитие предприятия.

Мы осознаем, что наше стремление выйти на новые рынки сбыта, должно подкрепляться действиями, направленными на обеспечение высокого уровня качества предлагаемой продукции.

**Наша основная цель в области качества:** представлять соответствующие международным и российским стандартам товары, которые отвечают требованиям покупателей или превосходят их ожидания.

**Задачи предприятия в области обеспечения системы качества:**

- ▲ обеспечение системы менеджмента качества в соответствии с требованиями группы стандартов ИСО 9000 и других действующих международных стандартов системы разработки и производства продукции;
- ▲ обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах её жизненного цикла;
- ▲ предоставление потребителю подтверждения соответствия продукции, установленным требованиям действующих стандартов и нормативов;
- ▲ регулярный пересмотр и усовершенствование системы обеспечения качества в соответствии с требованиями потребителей.

**Методы достижения поставленных задач:**

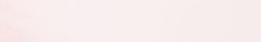
- ▲ персональная ответственность руководства перед потребителями за качество продукции;
- ▲ своевременное обеспечение функционирования системы качества необходимыми ресурсами;
- ▲ система обучения персонала, позволяющая однозначно понимать требования к операциям процесса производства. Четкое знание персоналом своих обязанностей залог реализации стандартных и качественных производственных процессов;
- ▲ создание таких взаимоотношений, когда каждый сотрудник, выполняющий часть работ по созданию продукции, рассматривает сотрудника, выполняющего следующий этап работ, как своего потребителя и обеспечивает ожидаемое им качество выполненной работы;
- ▲ постоянная оценка и совершенствование своей деятельности в вопросах качества;
- ▲ стремление к объединению процессов создания продукции с процессами, позволяющими отследить её соответствие потребностям заказчика.

Руководство предприятия берет на себя ответственность за реализацию Политики в области качества и эффективности функционирования системы качества.

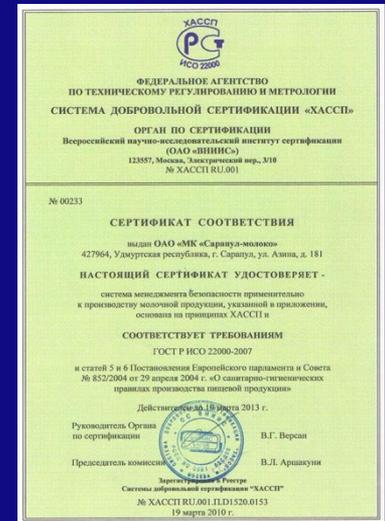
Директор  Шульгин А.Е./

Коммерческий директор  /Василевич А.А./

Технический директор  /Шаругин В.А./

Начальник технического отдела  /Тумбарцев Я.П./

# СЕРТИФИКАЦИЯ



Письмо Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей  
и благополучия человека от 20.03.2014 №  
01/3077-14-32

**«О надзоре за применением принципов ХАССП»**  
Статьей 10 ТР ТС 021/2011 в установлена  
обязанность изготовителя по разработке,  
внедрению и поддержанию процедур основанных  
на принципах ХАССП, вместе с тем ТР ТС не  
предусмотрена обязательная сертификация  
систем менеджмента качества и безопасности, в  
том числе основанных на принципах ХАССП

При этом для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства оцениваются:

- Соответствие технологических процессов производства;
- Последовательность и поточность технологических операций
- Обеспечение полноты и достоверности производственного контроля;
- Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции

Статья 14.43 КоАПП – не соблюдение производителем требований ТР ТС 021/2011 – штраф до 1 млн рублей или приостановление деятельности до 90 суток

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**