

# Хассп на яйцо и яичные продукты



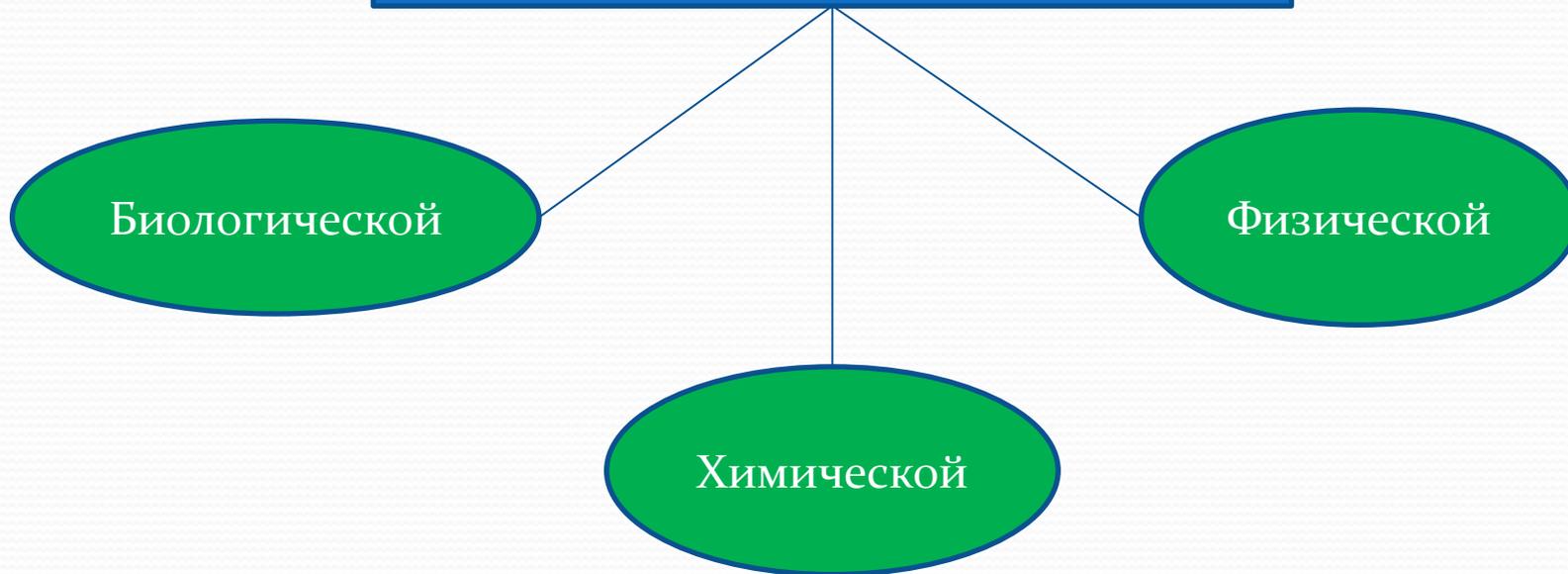
# Принципы определения критических контрольных точек НАССР на протяжении цепи производств птицепродуктов

В основе методологии ХАССП лежит управление опасными факторами различной природы, определяющими уровень безопасности

Биологической

Физической

Химической



В системах ХАССП контроль параметров технологических процессов осуществляется на установленных критических контрольных точках производственного процесса с применением инструментов контроля и программного извещения.

В основу концепции ХАССП легли семь принципов, применяющиеся в обязательном порядке при разработке систем

определение  
опасных факторов и  
анализ рисков

установление  
критических  
контрольных точек

установление  
критических  
пределов

разработка и  
внедрение процедур  
верификации в  
критических  
контрольных точках

разработка  
корректирующих  
действий

документирование  
информации

определение  
системы  
мониторинга

Сохранность и безопасность продуктов питания из мяса птицы и яиц зависит от многих факторов

соблюдения установленных правил транспортировки

величины рН

обеспечения высоких гигиенических стандартов производственных помещений и оборудования

обеспечения низкой начальной обсемененности мясного сырья

поддержания стабильной низкой температуры в помещении переработки и хранения

соблюдения технологии производства и способов упаковки

## Анализ опасных факторов

```
graph TD; A[Анализ опасных факторов] --- B[наличие в недопустимых количествах опасных биологических, химических или физических примесей в сырье, полуфабрикатах или готовых продуктах]; A --- C[отсутствие мероприятий направленных на снижение микробиологической обсемененности до допустимых уровней]; A --- D[загрязнение полуфабрикатов или готовых продуктов микроорганизмами, химическими веществами или посторонними примесями в производства, хранения и реализации.]; A --- E[размножение микроорганизмов или наличие в недопустимом количестве химических токсичных веществ в полуфабрикатах, готовых продуктах или в окружающей среде в процессе производства];
```

наличие в недопустимых количествах опасных биологических, химических или физических примесей в сырье, полуфабрикатах или готовых продуктах

отсутствие мероприятий направленных на снижение микробиологической обсемененности до допустимых уровней

загрязнение полуфабрикатов или готовых продуктов микроорганизмами, химическими веществами или посторонними примесями в производства, хранения и реализации.

размножение микроорганизмов или наличие в недопустимом количестве химических токсичных веществ в полуфабрикатах, готовых продуктах или в окружающей среде в процессе производства

Проводя анализ собранных на предыдущем этапе данных необходимо

выявить все опасные факторы, связанные с продуктом

рассмотреть связь опасного фактора с конкретной операцией, выявить причины его появления и определить контролируемые признаки

определить для каждой операции предупреждающие действия, позволяющие избежать появления опасного фактора

оценить риск, т.е. определить уровень опасности каждого фактора (тяжесть последствий) и вероятность (частоту) его появления

С целью производства безопасной продукции и введения системы прослеживаемости предприятие должно разработать, документально оформить, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии систему управления качеством и безопасностью продукции и непрерывно улучшать ее результативность.