

A photograph of a desk setup. On the left is a white iMac. In the center is a black monitor displaying a landscape image. In the foreground is a white ceramic pot with a green plant. A white keyboard is partially visible. The background is a plain wall. The text 'HACCP' is overlaid in yellow on the right side of the image.

HACCP

НАССР

НАССР (англ.. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок.

Система НАССР є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво, зберігання та реалізацію безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

ЕТАПИ РОЗРОБЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

Підготовчий етап:

- Діагностичний аудит інфраструктури підприємства у відповідності ISO/TS 22002-1.
- Створення групи НАССР та її навчання вимогам ПРИНЦИПАМ НАССР;

Розроблення документів системи НАССР:

- описів сировини та готових продуктів, програм передумов, операційних програм, планів НАССР, методик, настанов.

Впровадження системи НАССР: проведення внутрішніх аудитів, ведення документації, записів, щоденні перевірки системи НАССР, валідація системи НАССР, проведення засідань групи НАССР, валідація системи ПРОСТЕЖУВАНОСТІ, аналіз з боку вищого керівництва щодо безпечності харчових продуктів

НАССР

– система, що базується на 7 принципах



Принципи НАССР — це фокусування на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек в критичних контрольних точках визначених оператором ринку.

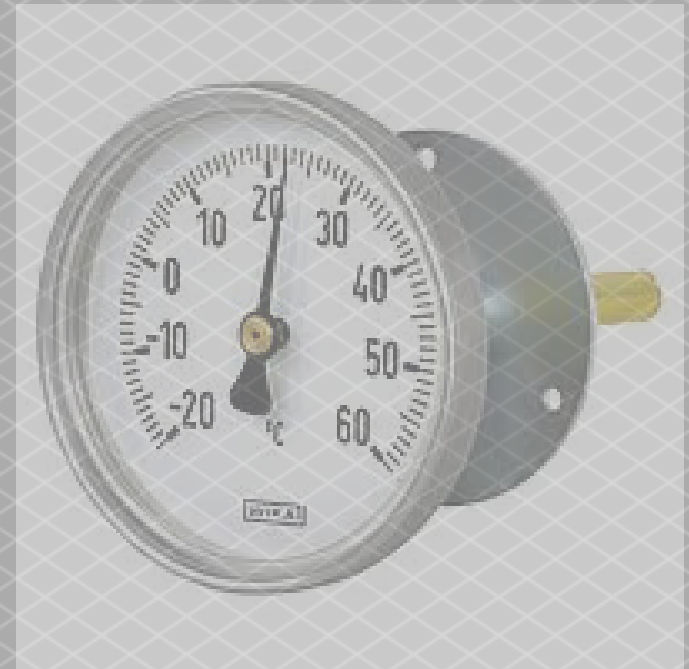
Принцип 1.

Провести аналіз небезпечних факторів.
Підготувати перелік кроків в процесі, де
виникають значні ризики і описати
заходи їх запобігання.



Принцип 2.

Виявити всі критичні контрольні точки у виробничому процесі (процесі зберігання).



Принцип 3.

Встановити критичні межі та комплекс запобіжних (превентивних, попереджувальних) заходів для кожної з виявлених критичних контрольних ТОЧОК.

Такі «критичні межі» повинні враховувати різницю між безпечними і небезпечними межами в ККТ

Принцип 4.

Встановити систему моніторингу для забезпечення контролю критичних точок за допомогою програмних тестів або спостережень. Виходячи з результатів моніторингу, встановити процедури для регулювання процесу і підтримки контролю.

Встановлюється частота і процедура проведення моніторингу ККТ і особа, відповідальна за проведення моніторингу.

Принцип 5.

Встановити коригувальні дії, які необхідно застосувати, якщо моніторинг вказує на відхилення від встановленої критичної межі.

Група НАССР визначає, які коригувальні дії необхідно застосувати і хто відповідальний за їх виконання, якщо не дотримано критичних меж.

Принцип 6.

Встановити процедури перевірки (варифікація).

Необхідно розробити процедури перевірки розробленого НАССР плану з метою підтвердження та гарантування того, що система НАССР працює ефективно.

Принцип 7.

Встановити ефективні процедури ведення записів, що документують систему HACCP.

Необхідно вести записи для того, щоб довести і продемонструвати виробництво чи зберігання безпечних харчових продуктів. Крім того записи мають підтверджувати те, що стосовно будь-яких відхилень від критичних меж, були зроблені відповідні коригуючі дії.

Наявність системи безпечності продукції НАССР підтверджують наступні документи:

1. Затверджена організаційна структура НАССР, у якій вказані відповідальні за ланки виробництва (приймання, зберігання).
2. Наказ про затвердження робочої групи НАССР, яка відповідає за впровадження та роботу системи НАССР на підприємстві.
3. Протоколи робочої групи НАССР щодо розглядання питань безпечності продукції та прийнятих рішень.

Мінімум повинно бути три протокола:

- Протокол №1. Аналіз небезпек та затвердження його переліку.
- Протокол №2. Затвердження критичних контрольних точок.
- Протокол №3. Результати проведення внутрішнього аудиту та прийняті рішення.

4. Детальний опис продукції.

5. Реєстр небезпек. Це перелік всіх небезпек що впливають на безпечність продукції, що можуть виникнути при виробництві (зберіганні).

6. Затверджена схема з вказаними за хронологією маршрутами руху сировини, готової продукції та робочого персоналу. При виникненні перетинів потоків потрібно розробити робочий графік для їх запобігання.

7. План НАССР, що являє собою набір робочих листів НАССР, де описані критичні контрольні точки (найменування операції де є ККТ, назва небезпечного фактору, номер ККТ, допустимі межі які гарантують що показник не вийде з під контролю, способи виявлення та засоби контролю, відповідальні, форма журналу для відміток.)
8. Наказ про призначення внутрішніх аудиторів (не менше 2-х). Як правило аудитори призначаються з членів робочої групи НАССР.
- 9.Чек-лист перегляду плану НАССР.
10. Акт проведення внутрішнього аудиту, протокол та висновки на відповідність вимогам НАССР з підписом керівника та членів робочої групи НАССР.

Типові документи:

Графік навчання персоналу
Розклад прибирання,
План технічного обслуговування
Контрольний список технічного обслуговування
Журнал використання хімічних речовин,
Контрольний список прибирання
Контрольний список боротьби із шкідниками
Журнал повірки (калібрування) обладнання
Медичний опитувальник при прийнятті на роботу
Журнал обліку захворювань персоналу
Індивідуальний журнал обліку навчання
Правила особистої гігієни працівників
Правила поводження з твердою пластмасою /склом



Дякую за увагу