



Проблемы отечественных рыбоперерабатывающих предприятий – экспортеров рыбной продукции при внедрении и функционировании ХАССП (НАССР)



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА

сентябрь 2021

О.К. Денисюк

Коротко о ХАССП

Система ХАССП («НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points») - это Система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепочки, в том числе в любой точке производственного процесса, хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Система первоначально разрабатывалась как средство повышения микробиологической безопасности продуктов питания, используемых в программе космических исследований. С 80-х годов прошлого века развитие НАССР приобрело скоординированный и ускоренный характер. В 1983 году концепция НАССР была одобрена ФАО/ВОЗ как эффективный метод контроля пищевых заболеваний, когда Объединенный экспертный комитет по безопасности пищевых продуктов ФАО/ВОЗ рекомендовал использовать НАССР вместо традиционного подхода к обеспечению пищевой безопасности, основанного на тестировании конечного продукта.

В настоящее время данная Система принята во всех развитых странах. Она внедряется на предприятиях пищевой промышленности, как самостоятельная Система, так же может являться частью других Систем.

В Российской Федерации с принятием пищевых Регламентов Система ХАССП (НАССР) является обязательной для внедрения на предприятиях Системой пищевой безопасности.



Концепция НАССР

Система **НАССР** представляет собой **модель управления рисками на пищевых предприятиях**.

Концепция **НАССР** предусматривает прогнозирование, предвидение, систематическую идентификацию, оценку опасных факторов, связанных со способами переработки, условиями хранения, обращения и свойствами самих пищевых продуктов, а также и управление опасными факторами (предотвращение, устранение или снижение опасностей до приемлемых уровней), т.е. это **превентивная, предупредительная система контроля рисков**, а не способ реагирования на их возникновение.

В настоящее время данная Система принята во всех развитых странах. Она внедряется на предприятиях пищевой промышленности, как самостоятельная Система, так же может являться частью других Систем.

Международные организации, такие как Комиссия Кодекса Алиментариус одобрили применение Системы НАССР, как наиболее эффективный способ предупреждения заболеваний, вызываемых небезопасными пищевыми продуктами.



Основные принципы системы ХАССП

Система ХАССП (НАССР) базируется на **7 принципах**:

1. Проведение анализа рисков – то есть определение любых опасностей, которые должны быть предотвращены, устранены или сокращены до приемлемых уровней.
2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
3. Задание критических пределов – т.е. установление предельных (критических) значений параметров в ККТ.
4. Создание системы мониторинга в критических контрольных точках.
5. Установление корректирующих действий – т.е. описание корректирующих Действий, которые должны выполняться в том случае, когда по данным мониторинга определенная критическая контрольная точка выходит из-под контроля.
6. Разработка и применение процедур верификации (проверки) эффективности функционирования системы НАССР.
7. Документирование всех процедур – т.е. ведение документации, подтверждающей выполнение требований, установленных в пунктах 1-6.



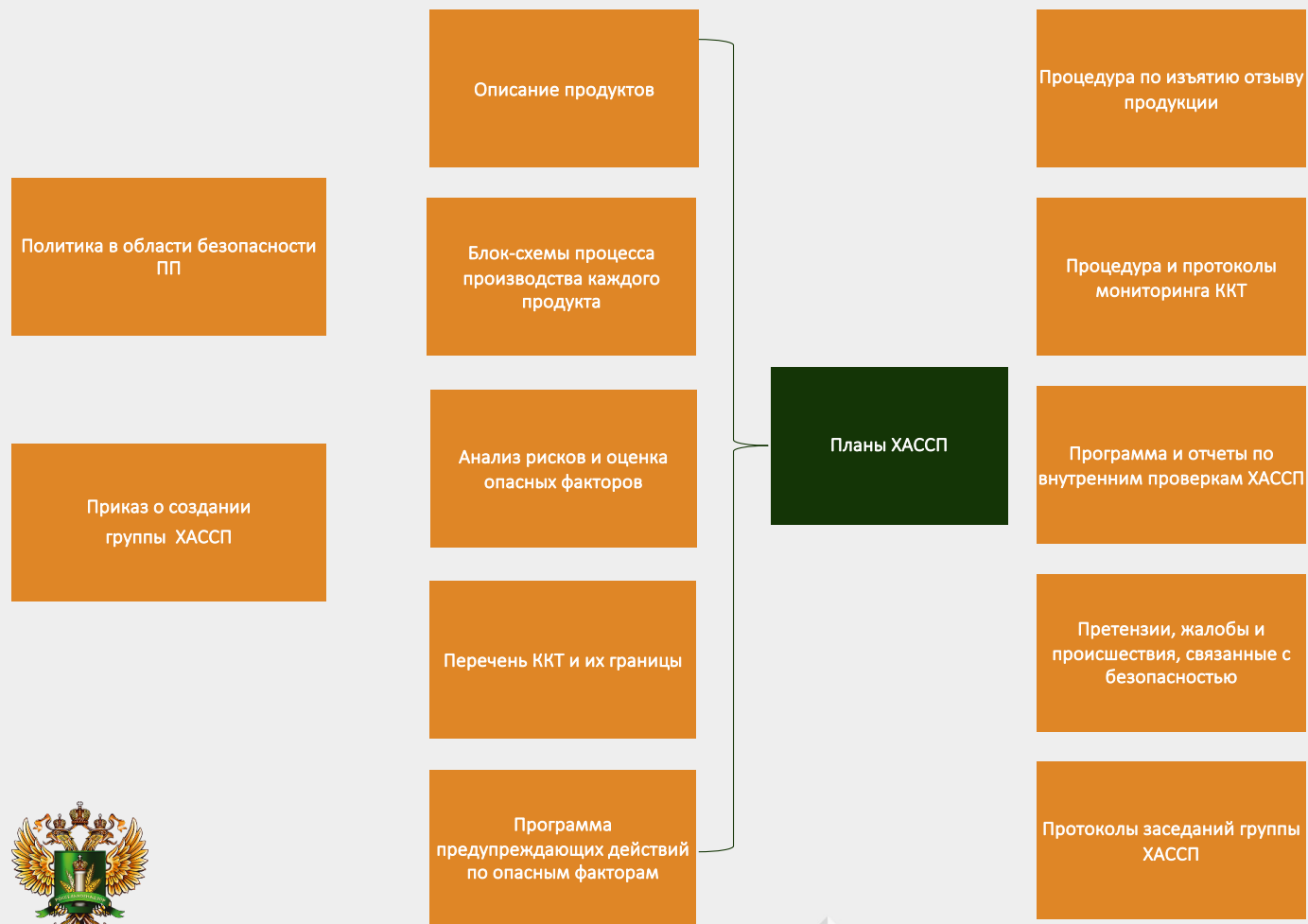
Комплекс задач, которые необходимо решить при внедрении системы НАССР

- Собрать команду (группу) НАССР.
- Описать продукцию.
- Определить назначение продукции.
- Построить схему производственного процесса(последовательности технологических операций).
- Проверить схему производственного процесса на месте.
- Составить список всех возможных рисков, провести анализ рисков, определить контрольные измерения.
- Определить критические контрольные точки (ККТ).
- Установить критические пределы для каждой ККТ.
- Создать систему мониторинга для каждой ККТ.
- Определить корректирующие действия на случаи возможных отклонений.
- Определить процедуры верификации.
- Разработать систему документации, регистрации и хранения данных.



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА

Документация ХАССП



ЗАДАЧА № 1 - подготовка команды (группы) НАССР и её руководителя

Команда НАССР должна быть:

- Многофункциональной
- Обладать глубоким кругозором и знаниями в области всей производственной деятельности предприятия
- Мотивированной к обучению
- Оценивать ближайшие и долгосрочные потребности в ресурсах для реализации программы НАССР



Проблемы, связанные с недостаточной компетентностью членов команды НАССР

1. Отсутствие требуемого объема знаний.
2. Отсутствие необходимых практических навыков.
3. Расчет на один курс обучения руководителя команды и пренебрежение необходимостью обучения остальных её членов.
4. Преждевременное планирование обучения или слишком растянутое.
5. Недостаточность мотивации для обучения всех членов группы.

Внешнее обучение – обязательное для руководителя и членов команды НАССР.

Внутреннее обучение проводится для персонала предприятия, участвующего в производственном процессе и осуществляющего контроль и мониторинг в ККТ.

Обучение персонала предприятия помогает сделать Систему НАССР частью организационной и производственной культуры предприятия.



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА

Основные ошибки, возникающие при разработке документов НАССР и внедрении Системы

ПРИНЦИП 1 – Проведение анализа рисков

Очень важный этап для дальнейшего планирования задач.

Как правило, берутся типовые риски и упускаются риски конкретного производства.

Некорректно проведенный анализ рисков может привести к неправильному выбору ККТ.

ПРИНЦИП 2 – Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Основная проблема в определении ККТ – противоречивость мнений относительно взаимосвязи между программами обеспечения обязательных условий и НАССР. А также тенденция к включению в НАССР аспектов качества (наряду с безопасностью).

Основное внимание следует уделять пищевой безопасности и уменьшению количества ККТ.



ПРИНЦИП 3 – Задание критических пределов в ККТ

Основной проблемой может быть недостаточный опыт и отсутствие соответствующих знаний у разработчиков Системы.

Решение проблемы – привлечение внешних консультантов, обладающих необходимыми знаниями и опытом.

ПРИНЦИП 4 – Создание системы мониторинга ККТ

Основная проблема возникает у «контролеров ККТ», которые не понимают, как они должны осуществлять эту функцию.

Поэтому важно руководителю команды (группы) НАССР при внедрении Системы уделять особое внимание и контролировать ведение записей на этом этапе.

ПРИНЦИП 5 – Описание корректирующих воздействий, выполняемых при выходе определенной ККТ из-под контроля

Может возникнуть проблема пищевой безопасности, когда операторы либо работники производства (так называемые «контролёры ККТ»), не способны вовремя предпринять необходимые корректирующие действия.



ПРИНЦИП 6 – Определение процедур верификации для подтверждения эффективности работы Системы НАССР

Очень важно проводить периодические аудиты , как общие, так и по процессам или по каждой ККТ. Верификация подтверждает, что выделенная ККТ действительно находится под контролем и это гарантируется тем, что действия, указанные в Плане НАССР , действительно выполняются. На практике этот Принцип практически не выполняется или выполняется не соответствующим образом.

ПРИНЦИП 7 – документирование процедур

Одна из основных проблем – появление огромного количества отчетных документов, в том числе журналов контроля.

Частично можно уменьшить количество журналов контроля в Системе НАССР, объединяя их с ранее существующими журналами контроля производственных процессов.



Основные проблемы , которые могут возникнуть после внедрения Системы НАССР

Неправильное понимание важности и сложности внедрения Системы НАССР, что связано с низкой мотивацией и незнанием преимуществ этой Системы.

Необходимость изменения производственной культуры в организации, которые предполагают повышение ответственности за выявление и контролирование рисков.

Неправильное понимание концепции НАССР, проявляющееся, например, в неверной идентификации ККТ.

Недостаточная компетентность персонала.

Одной из главных причин является - отсутствие мотивации руководства компании /предприятия для развития и улучшения Системы и отсутствие слаженной работы в команде.



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА

Системы контроля пищевой безопасности применяются во всех развитых странах, в том числе в США, Европе, странах Латинской Америки, Скандинавии, Китае

В настоящее время компетентный орган Китая – Главное таможенное управление проводит переаттестацию и видеоаудиты российских экспортеров рыбопродукции в Китай.

Ниже приводятся основные документы, которые предусматривают внедрение Системы НАССР на пищевых предприятиях:

- **Закон Китайской Народной Республики о безопасности пищевой продукции** (последнее обновление от 24 апреля 2015 г.).
- **GB/T 27341-2009 Анализ опасностей и критические контрольные точки (НАССР) Система Общие требования к предприятиям по переработке пищевых продуктов.**
- **GB14881 Общий санитарно-гигиенический стандарт Китая на производство пищевой продукции.**
- **GB 20941 Санитарные правила при производстве продукции водного промысла** (применимо к продукции водного промысла холодильного хранения).



ОСНОВНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ГТУ КНР по результатам видеоаудитов российских экспортеров рыбопродукции

- Проведен неполный анализ рисков
- Некорректно проведен выбор ККТ
- Не определены параметры (допустимые уровни) определяемых показателей в ККТ
- Отсутствуют записи мониторинга
- Документация, в том числе журналы контроля, ведутся некорректно
- Частично отсутствует калибровка приборов контроля
- Отсутствуют записи по прослеживаемости всей пищевой цепочки
- Не установлена процедура отзыва продукции
- Отсутствуют планы обучения сотрудников по процедурам HACCP, санитарным нормам и

правилам



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ