



КОММУНАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «САНЭПИДСЕРВИС»

НАССР

**система анализа опасных
факторов и контроля в
критических точках**

Директор КП «Санэпидсервис»
кандидат медицинских наук
Кривонос Кристина Анатольевна

НАССР

НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) — анализ рисков и критические точки контроля.

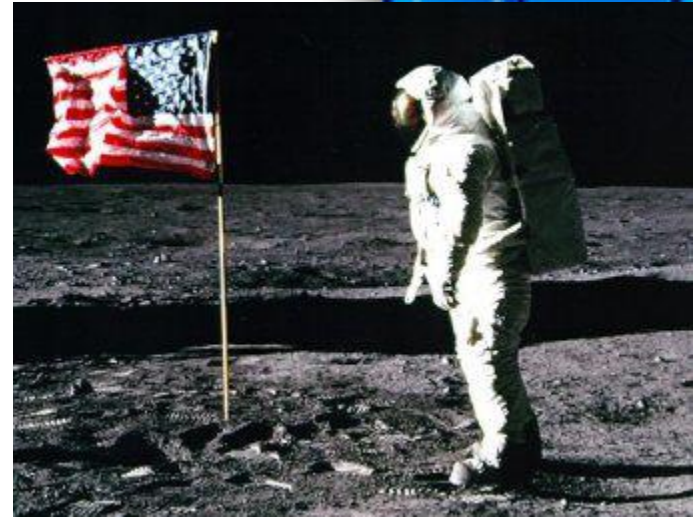
Система НАССР – это научно обоснованная система, которая позволяет гарантировать безопасность пищевого продукта на всех стадиях его «жизненного цикла» (производство, хранение, транспортировка, реализация) путём выявления и контроля опасных факторов. Представляет собой совокупность организационной структуры предприятия, документов, производственных процессов, ресурсов (сырья, оборудования, материалов и пр.), необходимых для реализации данной цели.

История концепции НАССР

Система НАССР была разработана в США в 70-х годах XX века в условиях строжайшей секретности компанией «Пиллсбери», работавшей на NASA. Было жизненно важно гарантировать безопасность пищи для американских астронавтов.

В то время большинство систем контроля безопасности и качества продуктов питания базировались на контроле конечного продукта. Однако, 100%-ная уверенность в такой безопасности могла бы быть обеспечена только 100%-ным контролем на всех этапах его производства. Стала очевидна необходимость превентивной системы, обеспечивающей твердую уверенность в безопасности пищевых продуктов.


Для этого и была создана концепция НАССР. В 1971 году она была впервые представлена на закрытой Национальной конференции по защите пищевых продуктов. Материалы этой конференции стали доступны широкой общественности лишь в 1992г., т.е. более 20 лет спустя.



Международное законодательство, регламентирующее принципы безопасности пищевых продуктов

Современные принципы гигиены пищевых продуктов были рекомендованы комиссией Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius – рекомендуемый международный кодекс практической деятельности) и приняты Объединенным экспертным комитетом по безопасности пищевых продуктов ООН и ВОЗ как эффективные методы контроля пищевых заболеваний.





Законодательные акты Украины, регламентирующие внедрение системы НАССР

- **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»**
- **Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»**
- **ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT)**
- **Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»**

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

1. Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

6. З метою виконання процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, оператори ринку:

1) надають компетентному органу під час здійснення державного контролю докази відповідності їх діяльності

2) гарантують, що документи, у яких наводиться опис процедур, розроблених відповідно до вимог цієї статті, містять достовірну інформацію

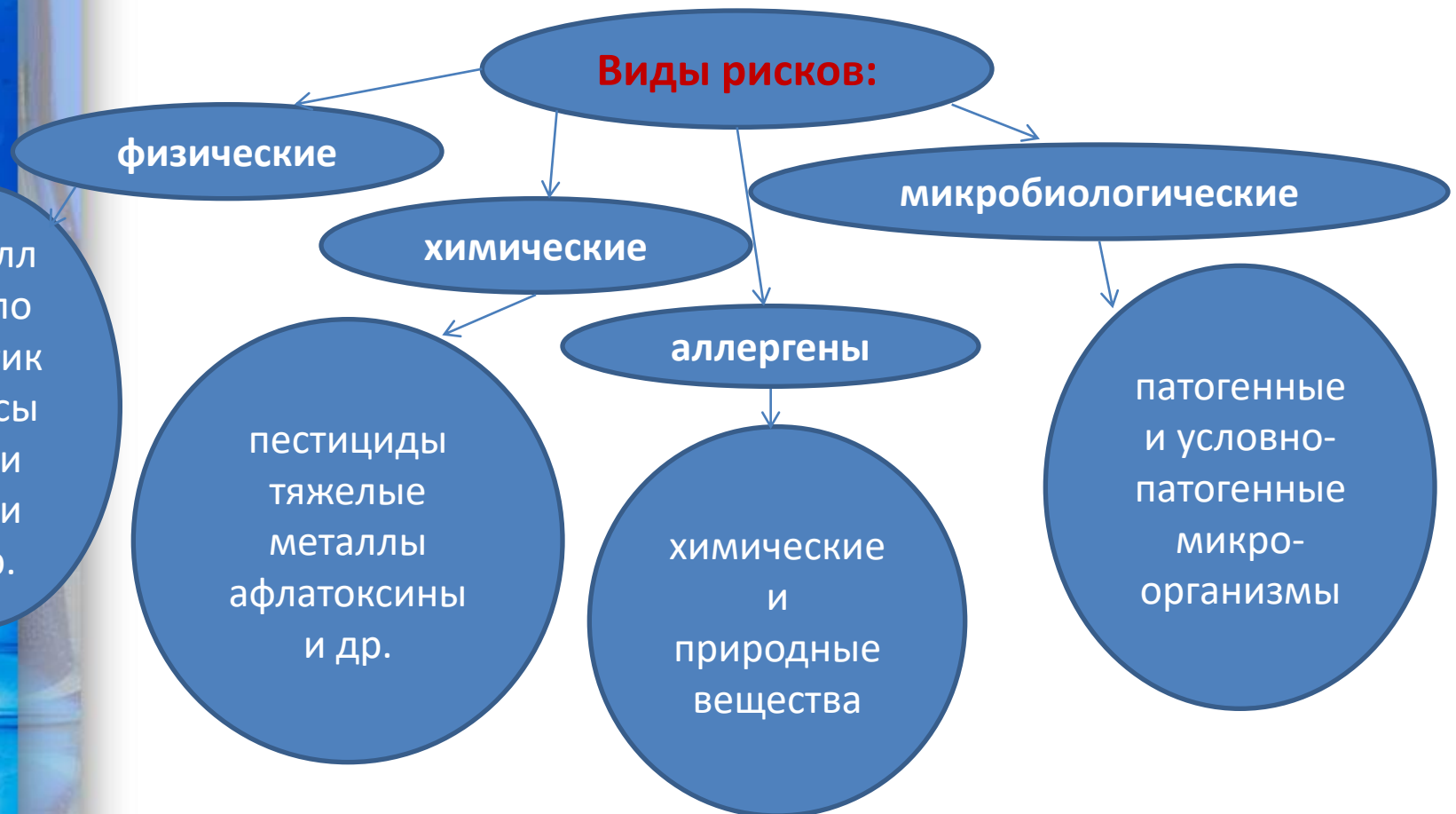
7. Сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не є обов'язковою.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 1. Проведение анализа рисков

Изучение всех факторов, связанных с производством пищевой продукции (от сырья до хранения готового продукта на складе), способных оказать влияние на ее безопасность для потребителя; составление перечня производственных операций, при которых эти риски возможны; разработка перечня предупредительных мероприятий для контроля этих рисков.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Предусматривается определение критических стадий технологического процесса, влияющих на безопасность пищевой продукции.

ПРИМЕР:

ККТ-1

Получение
продуктов
(сырья)

ККТ-2

Хранение
сырья

ККТ-3

Кулинарная
обработка
сырья

ККТ-4 Охлаждение
продуктов после
кулинарной
обработки

ККТ-5 Контроль
температуры
продуктов на всех
этапах производства

ККТ-6 Температура
отгрузки кулинарной
продукции (температура
при потреблении)

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Определение профилактических мероприятий с установлением пределов колебаний технологических параметров для каждой ККТ.

Критический предел – это максимальное и/или минимальное значение, до которого может контролироваться биологический, химический или физический параметр в ККТ для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня заражения продуктов питания.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Мониторинг – проведение наблюдений или измерений согласно запланированной последовательности, находится ли ККТ под контролем, и подготовки точных записей показаний с целью их дальнейшего использования при контрольных проверках.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Разработка мероприятий по коррекции технологического процесса, если мониторинг указывает на то, что параметры той или иной ККТ не соблюдаются (план НАССР).

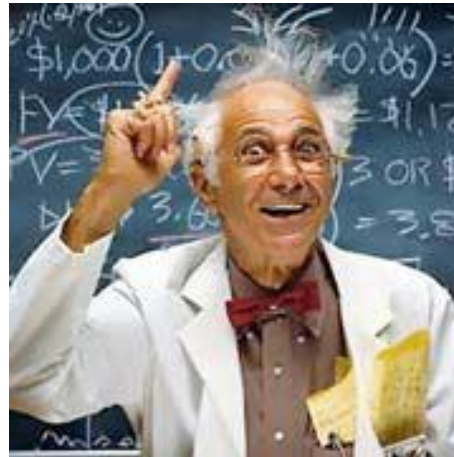


ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 6.

Установление процедуры проверки результативности (верификация).

Процедурами проверки считаются те мероприятия (не относящиеся к мониторингу), с помощью которых определяется действенность плана НАССР, а также то, что система функционирует согласно плану. Эти процессы должны осуществляться во время разработки и проведения в жизнь плана НАССР и применения системы в целом.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ НАССР

Принцип 7. Создание документации и ведение учёта.

Создание и ведение актуальной документации будет являться инструментом выполнения и подтверждения всех предыдущих шагов (принципов).

Примерный перечень документов систем НАССР:

- Приказ о создании группы НАССР
- Программы предварительных условий
- Полное описание сырья
- Полное описание готовой продукции
- Блок-схемы технологических процессов
- Протокол выявления и описания рисков
- Протокол выбора и распределения мер контроля
- Протокол плана НАССР
- Документация мониторинга
- Журналы
- Графики
- Карты учёта
- Перечень ведения записей и уполномоченных лиц

ЭТАПЫ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР

Подготовительный этап:

- **диагностический аудит инфраструктуры предприятия**
- **создание группы НАССР и её обучение требованиям и принципам НАССР**

Разработка документов системы НАССР:

- **программы предварительных условий**
- **описания сырья и готовой продукции**
- **блок-схемы процессов**
- **план НАССР**
- **методики, процедуры, инструкции, учётные формы (журналы, карты) и пр.**

Внедрение системы НАССР:

- **ежедневный внутренний контроль (ведение документации и пр.)**
- **проведение внутренних и внешних аудитов**
- **верификация и валидация системы НАССР**
- **анализ со стороны высшего руководства**



ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ СИСТЕМЫ НАССР

должны охватывать следующие процессы

1. Надлежащее планирование производственных, вспомогательных, и бытовых помещений для предотвращения перекрёстного загрязнения
2. Требования к состоянию помещений, оборудования, проведение ремонтных работ, технического обслуживания оборудования, калибровки и т. п., а также мероприятия по защите пищевых продуктов от загрязнения и посторонних примесей
3. Требования к планированию и состоянию коммуникаций – вентиляции, водопровода, электро- и газоснабжения и т. п.
4. Безопасность воды, льда, пара, вспомогательных материалов для переработки (обработки) пищевых продуктов, предметов и материалов, которые контактируют с пищевыми продуктами
5. Чистота поверхностей (процедуры уборки, мойки и дезинфекции производственных, вспомогательных и бытовых помещений и других поверхностей)
6. Здоровье и гигиена персонала
7. Защита продуктов от посторонних примесей; обращение с отходами производства и мусором, их сбор и удаление с объекта
8. Контроль за вредителями, определение вида, предупреждение их появления, средства профилактики и борьбы
9. Хранение и использование токсических соединений и веществ
10. Спецификации (требования) к сырью и контроль за поставщиками
11. Хранение и транспортировка
12. Контроль за технологическими процессами
13. Маркировка пищевых продуктов и информированность потребителя

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НЕВЫПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАННОСТИ ПО ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ НАССР

Согласно п. 4 ч. 1 р. IX Закона Украины «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» **невыполнение определённой Законом обязанности по внедрению постоянно действующих процедур, основанных на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) предусматривает наложение штрафа на юридических лиц в размере 30 минимальных заработных плат (111 690 грн.)**



Безопасность пищевых продуктов должна быть составной частью общего стратегического плана любого пищевого предприятия.



Благодарим за внимание,
надеемся на
плодотворное
сотрудничество!

