

# 12 шагов внедрения ХАССП на предприятии пищевой промышленности

Внедрение системы анализа опасностей и контроля критических точек (ХАССП) на предприятиях пищевой промышленности является неотъемлемой частью обеспечения безопасности и качества продукции. ХАССП является системой, разработанной для предотвращения возникновения, устранения и контроля рисков опасностей в процессе производства, хранения и транспортировки пищевых продуктов.

Целью данного руководства является описание 12 шагов, необходимых для успешного внедрения ХАССП на предприятии пищевой промышленности. Каждый из этих шагов представляет собой важный этап в процессе обеспечения безопасности и качества продукции. Надлежащее выполнение всех шагов гарантирует соблюдение требований нормативных актов и снижает вероятность возникновения опасностей.

Следующие главы руководства содержат подробную информацию по каждому из указанных шагов, включая необходимые инструменты и методы, а также рекомендации по применению ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

## Что такое ХАССП

ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) – это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая основывается на анализе опасностей и контроле критических контрольных точек в процессе производства. Главной целью ХАССП является предотвращение возможности появления, устранение и контроль над опасностями, которые могут повлиять на безопасность и качество продукции.

Система ХАССП основывается на семи принципах

1. Проведение анализа опасностей;
2. Определение критических контрольных точек (ККТ);
3. Установление критических пределов;
4. Установление системы мониторинга ККТ;
5. Установление корректирующих мер;
6. Установление системы верификации ХАССП;
7. Документирование и записи.□

Применение ХАССП позволяет промышленным предприятиям эффективно управлять рисками безопасности пищевых продуктов и предупреждать возникновение отравлений и других негативных последствий для потребителей.□ Кроме того, внедрение ХАССП способствует повышению качества продукции и доверия со стороны потребителей.□

## **Зачем нужно внедрять ХАССП на предприятии пищевой промышленности**

Внедрение системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности имеет ряд важных преимуществ и целей□

- Обеспечение безопасности продукции□ ХАССП помогает предотвратить возникновение опасных ситуаций и минимизировать риски отравлений и других негативных последствий для потребителей.□
- Соответствие требованиям законодательства□ Внедрение ХАССП является обязательным требованием для предприятий пищевой промышленности по большинству стран мира.□
- Повышение качества продукции□ ХАССП помогает выявить и устранить потенциальные проблемы, что способствует повышению качества и снижению риска возникновения дефектов продукции.□
- Защита репутации предприятия□ Внедрение ХАССП помогает зарегистрировать предприятие как безопасного поставщика, что обеспечивает доверие со стороны потребителей и партнеров.
- Оптимизация процессов□ ХАССП позволяет предприятию

оптимизировать свои производственные процессы, улучшить управление рисками и обеспечить работы в рамках законодательства.□

Общие задачи внедрения ХАССП на предприятии пищевой промышленности связаны с обеспечением безопасности и качества продукции, а также соответствия требованиям законодательства и потребностям потребителей.□

## **Разработка системы мониторинга и контроля**

Этот шаг является одним из ключевых в процессе внедрения ХАССП на предприятии пищевой промышленности. В рамках этого шага необходимо разработать и внедрить систему мониторинга и контроля, которая будет обеспечивать постоянное следование установленным критическим пределам и обеспечивать безопасность и качество продукции.□

Для разработки системы мониторинга и контроля необходимо выполнить следующие действия□

1. Определить параметры и критерии контроля□ Необходимо определить какие параметры и критерии будут контролироваться для каждой ККТ.□
2. Выбрать методы и инструменты контроля□ Необходимо выбрать подходящие методы и инструменты, которые позволят достоверно контролировать параметры и критерии.□
3. Разработать план мониторинга□ Необходимо разработать план мониторинга, который определит периодичность проведения контроля и ответственных лиц.□
4. Обучить сотрудников□ Важно обучить сотрудников предприятия, которые будут заниматься мониторингом и контролем, правильным методикам и техникам.□

Разработка системы мониторинга и контроля позволит предприятию эффективно отслеживать и контролировать критические параметры,

а также своевременно начинать корректирование процесса при возникновении отклонений от установленных критических пределов. □ Это поможет обеспечить безопасность и качество пищевой продукции на предприятии. □