

НАССР (ХАССП) –

**Анализ Опасностей и
Критические Контрольные
Точки (Hazard Analysis and
Critical Control Points)**

ТР ТС 021/2011

Глава 3 ст. 10 - При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, **основанные на принципах ХАССП** (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Пункт 2.1 Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Документация Системы ХАССП :

- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции»
- **ГОСТ Р 56671-2015** «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (стандарт вступил в действие с июля 2016 г.)
- **ГОСТ Р 51705.1-2001** «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.»
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2007** «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.»

Административная ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

• ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ нарушение изготовителем, исполнителем, продавцом требований регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям создавшее угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан.

Штраф на граждан от 2000 до 4000 рублей;

на должностных лиц - от 20.000 до 30.000 рублей;

на ИП - от 30.000 до 40.000 рублей;

на юридических лиц - от 300.000 до 600.000 рублей

Административная ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- ч. 3 ст. 14.43 КоАП РФ повторное совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 2 настоящей статьи, влечет наложение штрафа:

на граждан от 40000 до 50000 рублей;

на должностных лиц - от 30.000 до 40.000 рублей;

на ИП - от 40.000 до 50.000 рублей;

на юридических лиц - от 600.000 до 1.000.000 рублей

Требования ТР ТС 021/2011 статья 11
... Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства изготовитель должен определить:

Принципы ХАССП

1. Перечень опасных факторов, которые могут привести к выпуску несоответствующей продукции

Принцип № 1

2. Перечень критических контрольных точек

Принцип № 2

3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Принцип № 3

4. Порядок мониторинга критических контрольных точек

Принцип № 4

5. Порядок действий в случае отклонения значений контролируемых показателей

Принцип № 5

6. Периодичность проведения проверок выпускаемой продукции на соответствие требованиям технического регламента

Принцип № 6

7. Изготовитель обязан ввести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства

Принцип № 7

Источники микробиологической опасности

- **Загрязнённое продовольственное сырьё, упаковка**
- **Загрязнённое оборудование, инвентарь, рук и одежды персонала**
- **Инфицированный персонал и посетители**
- **Вода и почва, контаминированные фекалиями людей и животных-носителей**
- **Контакт с насекомыми, птицами, домашними и дикими животными**

Источники опасностей

химические

- **Ветеринарные препараты**
- **Удобрения**
- **Химические вещества из упаковки**
- **Опасные газы и аэрозоли**
- **Чистящие и дезинфицирующие вещества**
- **Пищевые добавки**

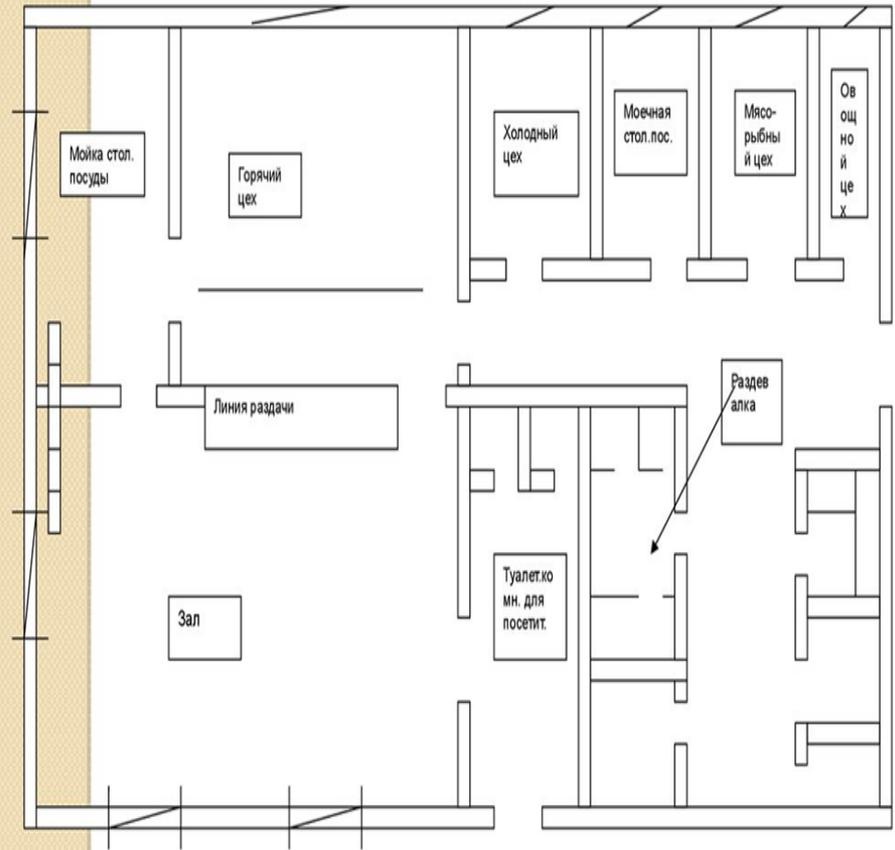
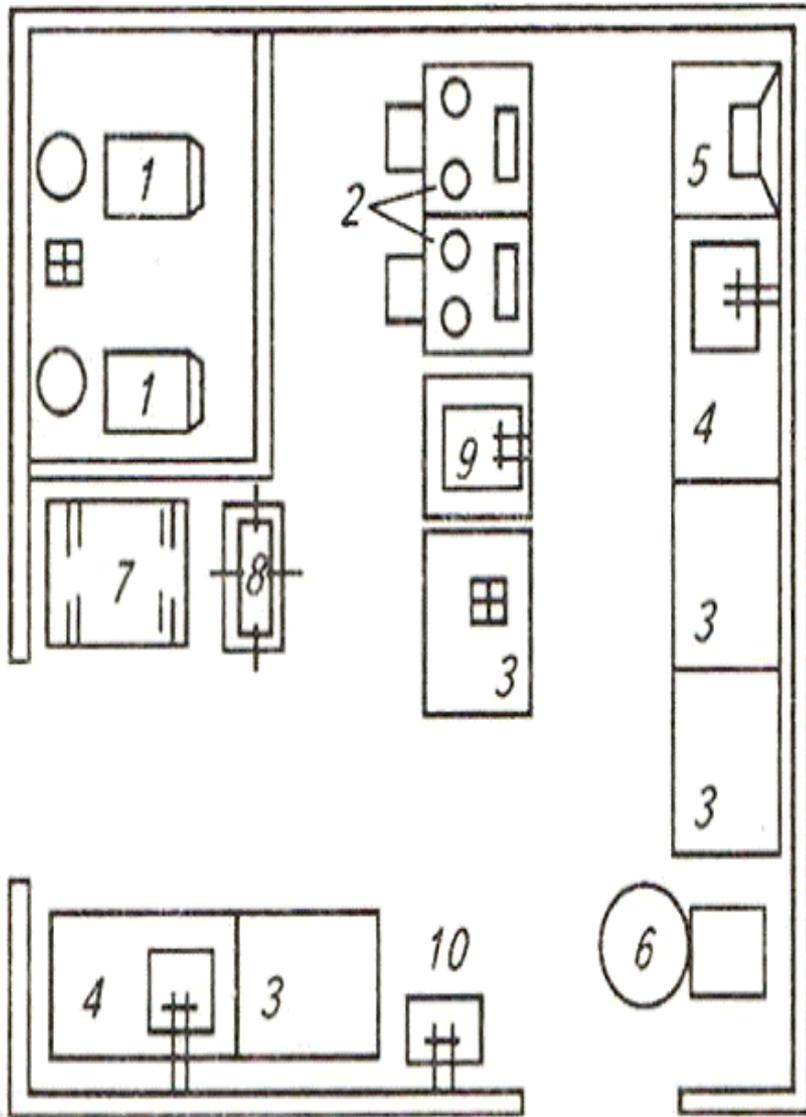
Источники физических опасностей

- **Волосы, пуговицы, украшения**
- **Посторонние включения (плохо подготовленное сырье)**
- **Насекомые (мухи, тараканы)**
- **Различные материалы с оборудования, инвентаря, посуды, предметов обстановки**

Источники опасностей – физические

Материал	источники	Потенциальные повреждения
Стекло	Буылки, банки, осветительные приборы, инструменты, части приборов и т.д.	Порезы, кровотечения, может потребоваться хирургическое вмешательство
Дерево	Строительные материалы, коробки, паллеты	Порезы, поражение, удушье, может потребоваться хирургическое вмешательство
металл	Механизмы, оборудование, инвентарь, конструкции, сотрудники	удушье, порезы, может потребоваться хирургическое вмешательство
пластик	Упаковка, паллеты, инвентарь	Удушье, порезы, сломанные зубы, может потребоваться хирургическое вмешательство

Планировка столовой общедоступной на 60 посадочных мест.



Загрузка продовольственного сырья



Хранение продовольственного сырья



РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

Наименование продукта: **горячие блюда из мяса (котлеты, бифштексы)**

Наименование технологического процесса: **приготовление вторых блюд из мяса**

Наименование операции	№ ККТ	Опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга				Регистрационный-учетный документ	Корректирующие действия	Ответственный
				Частота мониторинга	Метод измерения	Коррекция	Ответственный			
Тепловая обработка мясных блюд	ККТ 3	<p>Выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки</p> <p>Недостаточность термообработки изделий из мяса</p>	<p>Температура доготовности изделий из мяса и птицы 250-280°C, t-ра в толще продукта - для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C.</p> <p>Готовность изделий из мяса и определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта.</p>	Каждая партия	<p>Терморегулятор и сигнальная лампочка.</p> <p>Поверенный и обработанный щуп (игла)</p> <p>Визуальный осмотр по органолептическим показателям</p>	<p>Провести оценку возможности использования блюда</p> <p>Продолжить тепловую обработку</p>	Повар	<p>Бракеражный журнал (Ж-03-2018)</p>	<p>Настройка терморегуляторов на необходимую температуру.</p> <p>Замена сигнальной лампочки</p> <p>или внесение корректировок в ТТК по режимам приготовления по температуре и времени приготовления</p>	<p>Повар Механик по оборудованию</p> <p>Зав. производством</p>

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!