

ХАССП (НАССР)

ХАССП - контроль качества на пищевом предприятии, основные принципы системы ХАССП, оформление сертификата ХАССП (ИСО 22000-2007), порядок проведения сертификации по международному стандарту.

Во всём мире производству пищевых продуктов уделяется особое внимание со стороны общественности и контролирующих органов. Именно эта отрасль бизнеса и экономики должна находиться под постоянным надзором в целях исключения поставок некачественной продукции, способной негативно повлиять на здоровье граждан. Соответственно должны существовать официальные документы и правила, регламентирующие проведение различных мероприятий в этой области.

Что такое ХАССП (НАССР)

Для решения описанных задач сегодня действует регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в который включено требование о внедрении ХАССП как важнейшей составляющей международного стандарта ISO 22000:2005 (система менеджмента безопасности на производстве пищевых продуктов). В российской системе стандартизации этот стандарт известен как ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Невыполнение этого требования влечёт за собой запрет на распространение соответствующих товаров на территории ТС с изъятием и уничтожением имеющихся в точках реализации объёмов. Таким образом, внедрение ХАССП является обязательным требованием для всех предприятий, занимающихся выпуском, транспортировкой, хранением и реализацией продуктов питания. Это требование также распространяется на все точки общепита.

Стандарт системы НАССР (ИСО 22000). Основные понятия и положения.

Аббревиатура ХАССП была заимствована из английского языка, в котором это сокращение расшифровывается как «Hazard Analysis and Critical Control Point» (НАССР)– «Анализ рисков и критические контрольные пункты». История этого технического регулятора рынка начинается в 60-х годах прошлого столетия, когда американская компания Pillsbury начала разработку свода правил безопасности пищи для космических полётов. В окончательном виде система ХАССП сформировалась в 1996 году, распространившись на российский рынок только в 2007 году в виде упомянутого стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Соответственно названию, стандарт ХАССП отражает необходимый уровень безопасности производства, хранения, транспортировки и приготовления пищевых продуктов на конкретном предприятии. В целом эта система занимается анализом существующих

рисков и контролем над выбранными производственными звеньями, которые проходит пищевая продукция.

Основные отрасли, подпадающие под требования о внедрении ХАССП

- предприятия агропромышленного комплекса, занимающиеся выращиванием овощей, фруктов, чая, злаковых культур, специй и т.д.;
- изготовители полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- транспортные и складские предприятия, работающие в сфере перевозок и хранения пищевых продуктов;
- торговые точки, реализующие продукты питания в готовом и полуфабрикатном виде;
- предприятия общепита;
- вспомогательные цеха, специализирующиеся на упаковке и фасовке пищевых продуктов.

Владельцам перечисленных предприятий важно различать сертификат и систему ХАССП, чтобы точно определить свои цели. Сертификат не является обязательным документом для осуществления деятельности, входящей в цепочку поставки пищевых продуктов к конечному потребителю. В то время как система ХАССП должна иметь место во всех производственных процессах этой категории. Однако многие развитые предприятия сегодня добровольно получают сертификационные документы этой категории, которые наглядно демонстрируют высокий уровень безопасности поставляемой продукции.

Для получения сертификата ХАССП уполномоченными организациями проводятся независимые аудиторские проверки всех звеньев, имеющих отношения к безопасности пищевых продуктов. Результатами таких проверок становятся выводы с замечаниями о зафиксированных недостатках. Устранение недочётов позволит получить добровольный сертификат ХАССП, отражающий высокое качество внедрённой системы анализа рисков и контрольных точек. Выборочно проводить проверки системы ХАССП имеет право Роспотребнадзор.

Когда необходим сертификат ХАССП (ИСО 22000)

- во время участия в тендерах государственных закупок;
- для импортно-экспортных поставок пищевых продуктов;
- при заключении соглашений на распространение продукции через сетевые торговые точки;
- для партнёрского сотрудничества с иностранными компаниями в пищевой отрасли;
- при любых крупных сделках в профильной области.

Что в себя включает внедрение системы ХАССП ИСО 22000-2007

- аудиторская проверка всех этапов производства и хранения продукции;
- комплексный мониторинг менеджмента в рамках действующей системы безопасности пищевых продуктов;

- изучение соответствия санитарных и технологических норм действующим стандартам;
- обучение персонала основным требованиям ИСО 22000;
- разработка проекта системы ХАССП с учётом проведённых проверок, специфики производства, кадрового и технологического потенциала конкретного предприятия;
- включение в проект списка критических контрольных точек для регулярного анализа состояния участков;
- внедрение разработанных мероприятий и процессов;
- финальный консалтинг-аудит с предоставлением советов и рекомендаций по устранению обнаруженных недочётов.

Внедрением ХАССП занимаются специализированные аккредитованные организации, которые гарантируют своим клиентам отсутствие проблем при прохождении официальных проверок Роспотребнадзором. Сертификат соответствия ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) выдаётся сроком на три года.

Основные цели и принципы ХАССП

- безопасность всех этапов поставки пищевых продуктов, начиная от сбора урожая и заканчивая пунктами реализации;
- регулярный анализ рисков биологического, микробиологического, химического, токсического или физического характера;
- постоянная проверка состояния продукта на контрольных критических точках;
- привлечение к работе обученного подготовленного персонала, имеющего необходимые санитарные допуски;
- соответствие окружающей производственной среды санитарно-гигиеническим нормам;
- внедрение процедур верификации с регулярной проверкой всех составляющих системы;
- наличие перечня корректирующих мероприятий, активируемых при превышении допустимых значений в контрольных критических точках;
- строгая документальная отчётность о проводимых проверках и зафиксированных отклонениях.

Преимущества предприятий-владельцев сертификата ИСО 22000

- эффективный системный подход к производству и контролю над качеством выпускаемой продукции;
- наличие чётких параметров, обеспечивающих необходимый уровень безопасности пищевых продуктов;
- значительное уменьшение объёма выхода некондиционных продуктов;
- распределённая ответственность за каждый этап производства, транспортировки и хранения;
- отработанные на практике превентивные меры, позволяющие снизить ущерб при различных форс-мажорах;
- рост доверия покупателей и партнёров к поставляемым продуктам;
- перспектива выхода на zahraniчные рынки;
- возможность участия в государственных тендерах;
- заключение договоров с крупными ритейлерами;

- формирование положительной профессиональной репутации;
- улучшение инвестиционного климата предприятия;
- рост доверия представителей власти и общественности во время официальных проверок.