

Система управления
качеством и
безопасностью пищевых
продуктов на основе
принципов
НАССР

«В будущем, возможно, необходимо будет скорее больше обращать внимания на **политические вопросы**, связанные с производством пищевых продуктов и обеспеченностью пищевыми продуктами, чем концентрировать все усилия на просвещении».

(Перспективы ВОЗ в отношении ситуации в области питания в Европе, 1999 г.)

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points.

ХАССП – анализ рисков и критические контрольные точки.

АРККТ – анализ рисков и контроль критических точек.

ККТАОФ – критическая контрольная точка при анализе опасных факторов.

«Система анализа рисков и контроля критических точек, которая определяет, оценивает и контролирует риски, влияющие на безопасность продуктов питания»

Или

«Концепция, основанная на системном подходе к установлению, оценке и контролю опасных факторов»

Или

«Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции»

МОТИВЫ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ НАССР

I. Выводы (5 из 8) международной конференции по продуктам питания (ПП) / Париж, 1998 г./:

1. Микробиологическая безопасность ПП;
2. Питательная ценность ПП;
3. Оптимизация качества ПП, которая включает безопасность, питательную ценность, оптимальные органолептические свойства;
4. Создание щадящих технологий, позволяющих сохранить натуральные свойства ПП;
5. Создание оборудования, защищающего от загрязнения воздушные потоки в производственных цехах.

МОТИВЫ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ НАССР

II. Часть режимов технологического процесса основаны на производственном опыте, а не на анализе совокупности питательной ценности и возникающих при производстве рисков.

Безопасность воспринимается как должное при условии тестирования готового продукта.

МОТИВЫ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ НАССР

III.а) существующая система контроля качества и безопасности ПП основана на испытаниях готовой продукции, а результаты такого контроля по некоторым показателям становятся известны уже после сдачи продукции на склад, и даже в торговую сеть;

б) проверка гигиенической ситуации часто сопровождается визуальным контролем.

МОТИВЫ ДЛЯ ВНЕДРЕНИЯ НАССР

III. Недостатки существующей системы контроля:

- Невозможность осуществления 100 % проверки;
- Методы отбора не гарантируют 100 % представительности пробы;
- Дорогостоящие испытания;
- Отсутствие 100 % гарантии безопасности.

НЕОБХОДИМОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ НАССР

- необходимо прогнозировать риски для здоровья человека в связи с внедрением новых технологий и применением щадящих режимов обработки ПП;
- возможные экономические последствия (неудовлетворительное здоровье нации, потери ПП из-за брака, сокращением объемов торговли ПП, уменьшением потока туристов);
- рост группы риска (пенсионеры, хронические больные, беременные женщины, дети, недоедающие люди);
- другие факторы (более сложная пищевая цепочка, урбанизация населения, повышение осведомленности потребителей о полезности, лечебных свойствах и безопасности ПП и др.)

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- Впервые анализ рисков и управление ими было использовано в строительстве.
- 1959 г. – компания Pillsbury разрабатывает концепцию HACCP для НАСА (для контроля качества и безопасности продуктов питания для космонавтов).
- 1971 г. – концепция официально представлена в США для обычных пищевых продуктов,
- В середине 80-х годов американская Академия наук предложила поставить эту систему на службу «земным» потребителям.
- 1980-1988 г. – ВОЗ разрабатывает концепцию HACCP и международная комиссия по микробиологическим требованиям к ПП (ICMSF) регистрирует ее.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- 1993 г. – Директива ЕС 93/43 по гигиене питания.
- В 1996 г. – Разработан окончательный вариант системы. Система одобрена президентом США Биллом Клинтоном.
- 1993 г. – Комиссия Codex Alimentarius одобряет руководящие указания по применению системы НАССР («Алинорм» 93/13А).
- 1995-1997 г. – Комиссия Codex Alimentarius издает Директивы по НАССР.
- 1998 г. – ВОЗ подготавливает Директивы для нормативной оценки НАССР.

доцент кафедры ФХМСП

БГТУ З.Е. Егорова

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- В Дании был принят закон, в соответствии с которым все предприятия пищевой промышленности должны внедрить систему НАССР до 31.12.1997 г.
- Во Франции внедрение принципов НАССР носит добровольный характер.
- Страны ЕС – действуют курсы по подготовке практических специалистов для внедрения НАССР на собственных предприятиях (минимально – по 1 чел. для одного предприятия).
- ИСО – принят ИСО 15161 по применению ИСО 9001 в пищевой промышленности, разработан первый вариант ИСО 22000, устанавливающий требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- 2004 г. – ЕС принял Постановление Комиссии ЕС 852/2004 г «О гигиене пищевых продуктов».
- 2005 г. – ИСО утвердила первую версию стандартов серии 22000 «Системы менеджмента безопасности для предприятий, имеющих отношение к производству пищевых продуктов».

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- Россия: 1998 г. – Постановление Правительства РФ № 917 об одобрении Государственной политики в области здорового питания, 2000 г. – Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001 г. – введен в действие ГОСТ Р 51705.1, устанавливающий требования к системе ХАССП.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ

доцент кафедры ФХМСП
БГТУ З.Е. Егорова