

# ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИНЦИПОВ ХАССП ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И





## Простые решения сложных задач

**Агентство «ПрофЭксперт» организовано в 2016 году слиянием несколько компаний, специализирующихся на профессиональной деятельности по разработке, обучению и сертификации систем менеджмента.**

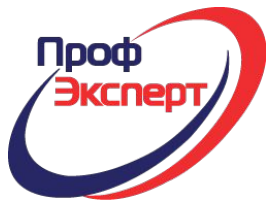
В основу совершенствования действующих систем менеджмента организаций положены отраслевые, национальные, международные Стандарты ISO серии 9000, ISO 50001, ISO 14001, ISO/TS 16949, **ISO 22000 (НАССР)**, OHSAS 18001, ISO/TS 29001, СТО Газпром серии 9000, IRIS, AS 9100, SR 10 и других систем.

На сегодняшний день специалисты Агентства «ПрофЭксперт» **оказали услуги более 500 организациям. Общий опыт специалистов компании в реализации проектов по разработке, внедрению и подготовке организаций к сертификации по требованиям международных и национальных стандартов – более 19 лет.**

**Команда** экспертов-аудиторов, консультантов и тренеров ООО «Агентство «ПрофЭксперт» состоит из **действующих аудиторов**, квалифицированных **международными и национальными сертификационными органами** Russian Register (Россия), BVQI (Великобритания), SGS (Швейцария), IRIS (Бельгия), органами национальной системы подтверждения соответствия ГОСТ Р (Росстандарт РФ).

Наши основные области деятельности: **ОБРАЗОВАНИЕ. КОНСУЛЬТАЦИИ. СЕРТИФИКАЦИЯ**

Работая на Российском, Европейском и Азиатском рынках, наши сотрудники изучают применяемые технологии и предлагают нашим клиентам самые практичные решения.



**НАШ ОПЫТ РАЗРАБОТКИ СИСТЕМ ХАССП с 2016 года:**

Тип организации	Количество реализованных проектов
Образовательные учреждения	Более 370
Социальные учреждения	114
Предприятия общественного питания	97
Производители пищевой продукции	25
Обучено сотрудников организаций	3240 человек

Наши эксперты спешат выехать к каждой организации: от Пелыма до Челябинска / от Тавды и до Перми

## Что такое ХАССП?

Название НАССР (русский вариант ХАССП) является аббревиатурой и происходит от заглавных букв английских слов **Hazard Analysis and Critical Control Points**, что в переводе означает Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки.

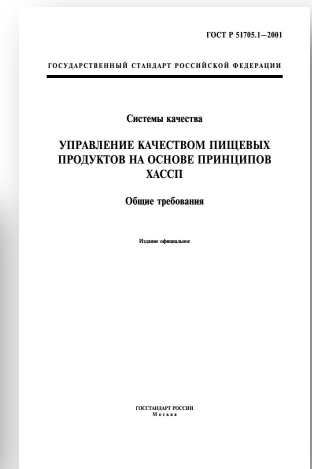
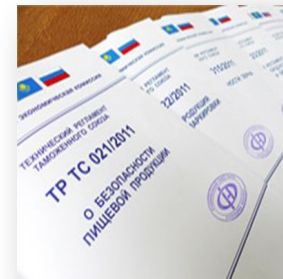


## Простые решения сложных задач

# ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ХАССП



- **1959 год:** Компания Pillsbury разрабатывает концепцию для NASA (питание для космонавтов);
- **1971 год:** Концепция НАССР представлена общественности в США;
- **1999 год:** в РФ Федеральный закон N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- **2001 год:** в РФ введён в действие ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- **2005 год:** Стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания — Требования к организациям цепи производства и поставки»;
- **2013 год:** введён в действие Технический Регламент Таможенного союза **021/2011** «О безопасности пищевой продукции».



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

### Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 (ТР ТС) «О безопасности пищевой продукции»

С 1 июля 2013 года в  
силу вступил  
регламент  
Таможенного Союза ТР  
ТС 021/2011  
**«О безопасности  
пищевой продукции»**

- Одним из пунктов данного нормативного документа (гл. 3, ст. 10) является требование об обязательной разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП;
- Согласно данному регламенту, производители пищевой продукции на всей территории Таможенного Союза должны внедрить систему ХАССП до 15 февраля 2015 года



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

ТР ТС 021/2011 – Глава 3

Статья 11



Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;
- 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений.

## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

**ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»**



### **п. 4.1 Организация работ**

п.4.1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несёт руководство организации.



## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП

### Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации»



#### Глава 4, статья 37. Организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

#### Статья 41. Охрана здоровья обучающихся

1. Охрана здоровья обучающихся включает в себя:
  - 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
  - 2) организацию питания обучающихся...

## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

Контроль со стороны Роспотребнадзора

Письмо от 20.03.2014 № 01/30777-14-32  
«О надзоре за применением принципов ХАССП».

Оценку эффективности разработанных и внедрённых процедур, основанных на принципах ХАССП, с 15 февраля 2015 года проводят специалисты Роспотребнадзора.

## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



## ПОДХОД РОСПОТРЕБНАДЗОРА К ПРОВЕРКЕ СИСТЕМЫ ХАССП



Указания Роспотребнадзора к системе ХАССП описаны в документе «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП», который представлен на официальном сайте.

## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 5.1.0098-14

«МР содержат подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска...

МР содержат алгоритм проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП»



## КОДЕКС РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОБ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЯХ



Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов.

Статья 14.44. Недостоверное декларирование соответствия продукции.

Статья 14.45. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Статья 14.46. Нарушение порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Статья 14.47. Нарушение правил выполнения работ по сертификации.

Простые решения сложных задач

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», установлена Административная ответственность.

Нарушение изготовителем, исполнителем или продавцом требований технических регламентов влечет наложение административного штрафа:

- на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей;
- на должностных лиц – от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;
- на юридических лиц – от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Простые решения сложных задач

# ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



**В случае, если такие действия повлекли причинение вреда жизни или здоровью граждан:**

- на граждан в размере от двух тысяч до четырех тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой;
- на должностных лиц – от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой;
- на юридических лиц – от трехсот тысяч до шестисот тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой.

Простые решения сложных задач

# ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



## В случае повторного нарушения, повлекшего причинение вреда:

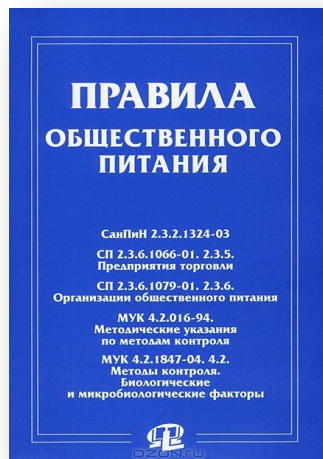
- на граждан в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения;
- на должностных лиц – от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от сорока тысяч до пятидесяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения;
- на юридических лиц - от семисот тысяч до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.



Простые решения сложных задач

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ !

За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», установлена Административная ответственность в соответствии с ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса РФ об административных правонарушениях в виде **административного штрафа до 1 млн. рублей** или административного приостановления деятельности на срок до **90 суток**.

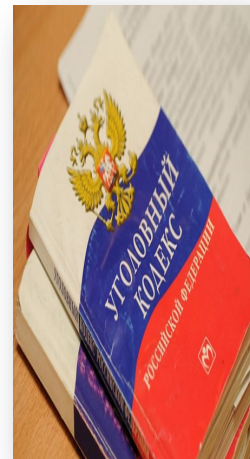


## УГОЛОВНЫЙ КОДЕКС РФ



### СТАТЬЯ 236. НАРУШЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ

- ✓ штраф в размере до восьмидесяти тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до шести месяцев;
- ✓ либо лишение права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет;
- ✓ либо обязательные работы на срок до трёхсот шестидесяти часов;
- ✓ либо исправительные работы на срок до одного года;
- ✓ либо ограничение свободы на срок до одного года.



## Простые решения сложных задач

# Согласно ТР ТС 021, требования по обязательному внедрению системы ХАССП распространяются на:

Всех производителей пищевой продукции, включая сырье и пищевые ингредиенты



Все учреждения общественного питания



Производители пищевых добавок



Сельхозпредприятия



Торговые сети также предъявляют требования на наличие системы ХАССП к складам пищевой продукции



## Простые решения сложных задач

### ГРУППА ХАССП



- ✓ Группа ХАССП формируется из персонала предприятия.
- ✓ В группе должен быть назначен руководитель (координатор) и технический секретарь (ответственный за ведение протоколов собраний группы ХАССП).
- ✓ Цель группы ХАССП – внедрить систему ХАССП на производстве, обучить сотрудников Учреждения, поддерживать систему ХАССП в рабочем состоянии.

Самый простой способ задокументировать – сформировать приказ о создании системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

## Простые решения сложных задач

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

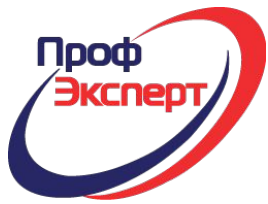


Организация должна определить область применения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В области применения должны быть оговорены продукты или категории продуктов, процессы и места производства, на которые распространяется действие системы ХАССП.

**Пример области применения** – производство и реализация готовых блюд.





Простые решения сложных задач

**ПОЛИТИКА**



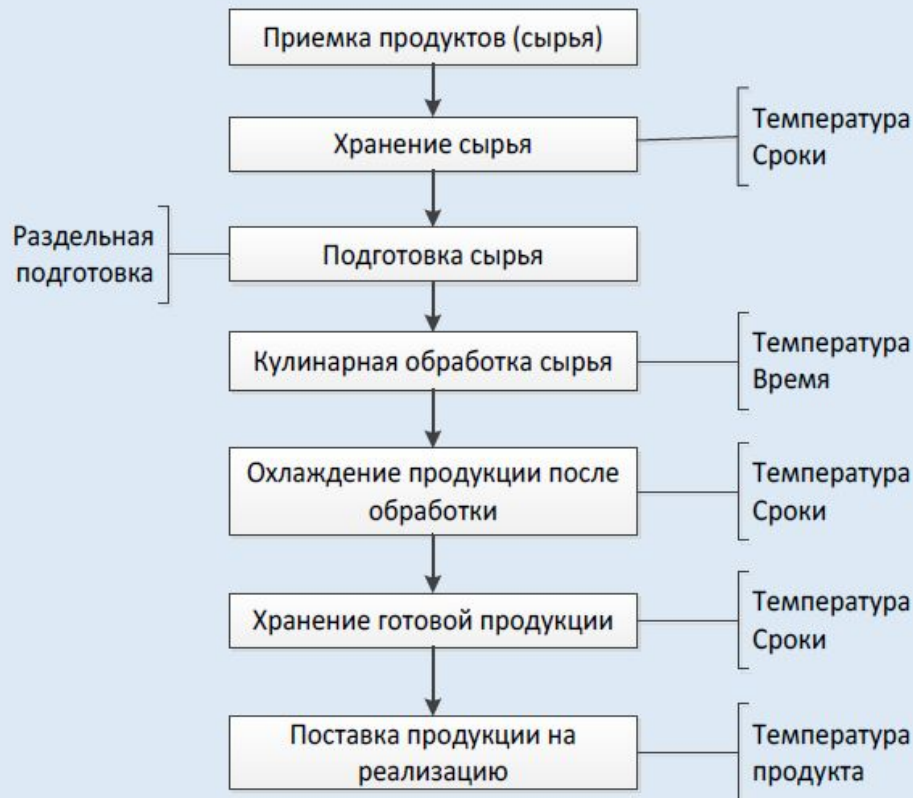
Руководство Учреждения обязано определить и **документально оформить политику в области качества и безопасности пищевой продукции**, а также довести её до сведения сотрудников Учреждения.

**Политика в области качества и безопасности пищевой продукции должна:**

- а) соответствовать роли организации в цепи производства и потребления пищевых продуктов;
- б) соответствовать нормативно-правовым требованиям и требованиям, согласованным с клиентами;
- в) реализовываться, поддерживаться и быть известной на всех уровнях организации;
- г) пересматриваться для обеспечения постоянной пригодности;
- д) доводиться до сведения сотрудников адекватными методами;
- е) поддерживаться измеримыми целями.

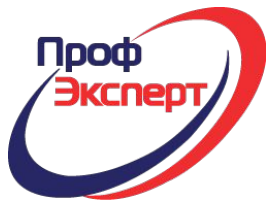
# БЛОК-СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА !

## Блок-схемы производственных процессов (общепит)



Учитываются данные (могут дополняться):

- все ингредиенты и используемую упаковку (биологические, химические, физические данные);
- последовательность всех операций в процессе (включая добавление сырья);
- история температурно-временных условий сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, включая потенциальные задержки;
- гидродинамические параметры для жидкостей и твердых тел;
- вторичная обработка (повторно используемый материал, остающийся в производственном процессе);
- особенности конструкции оборудования.



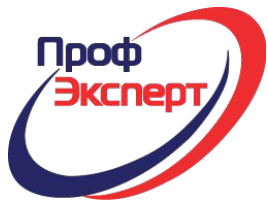
## Простые решения сложных задач

**Блок-схемы** должны быть четкими, точными и достаточно подробными.

**Блок-схемы** должны, содержать следующее:

- ✓ последовательность и взаимосвязь всех этапов операции;
- ✓ любые подрядные процессы и субподрядные работы;
- ✓ места включения в процесс сырья, ингредиентов и промежуточных продуктов;
- ✓ точки переработки и повторного использования;
- ✓ точки выпуска или удаления конечных продуктов, промежуточных продуктов, побочных продуктов или отходов.





## ВЕРИФИКАЦИЯ БЛОК-СХЕМЫ



Необходимо провести верификацию блок-схемы.

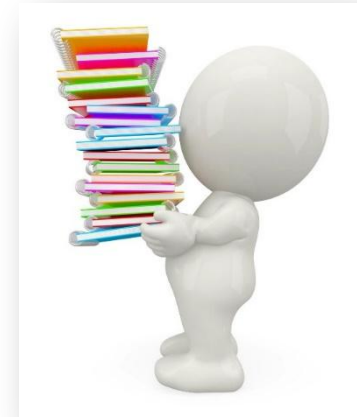
Составленная схема производственного процесса должна быть проверена на точность непосредственно в производственных помещениях.

## ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Полное описание продукта должно включать следующую информацию:

- ✓ состав;
- ✓ структура;
- ✓ условия переработки;
- ✓ упаковка;
- ✓ условия хранения и распределения;
- ✓ срок годности;
- ✓ инструкции по использованию.



Какие документы в Вашем Учреждении описывают:

- ✓ сырьё и материалы,
- ✓ готовую продукцию.

## СЕМЬ ПРИНЦИПОВ ХАССП



## ПРИНЦИП ХАССП №1



## ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ

«**ОПАСНОСТЬ**» - это любые биологические, химические или физические факторы, которые могут сделать пищевые продукты опасными для здоровья человека.

Группа НАССР проводит анализ опасностей и определяет:

- ✓ опасности, которыми нужно управлять;
- ✓ комплекс управляющих воздействий для этих опасностей.

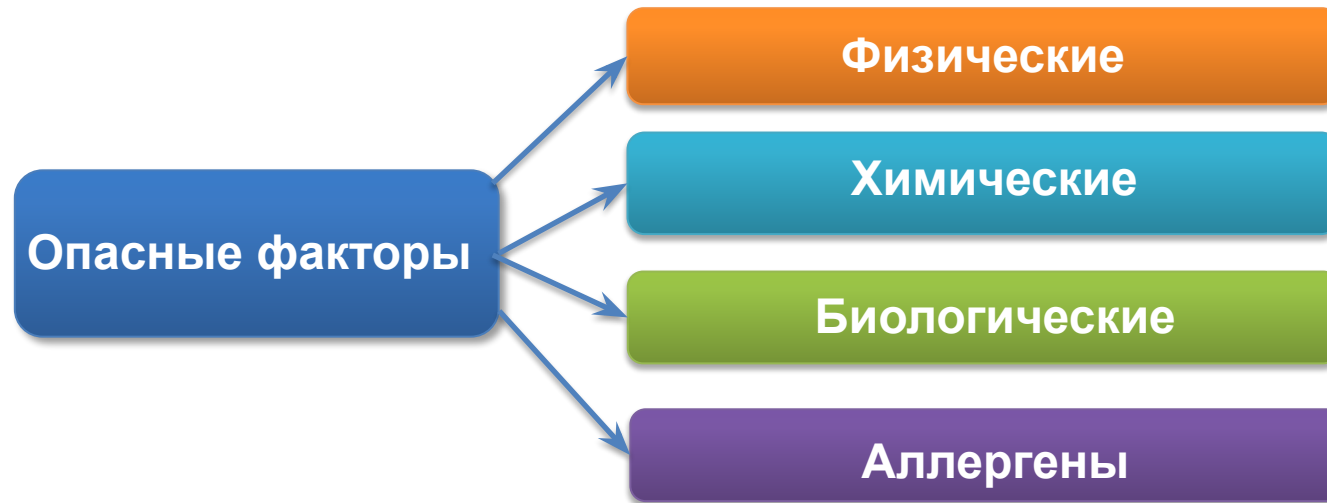


Простые решения сложных задач

ПРИНЦИП ХАССП №1



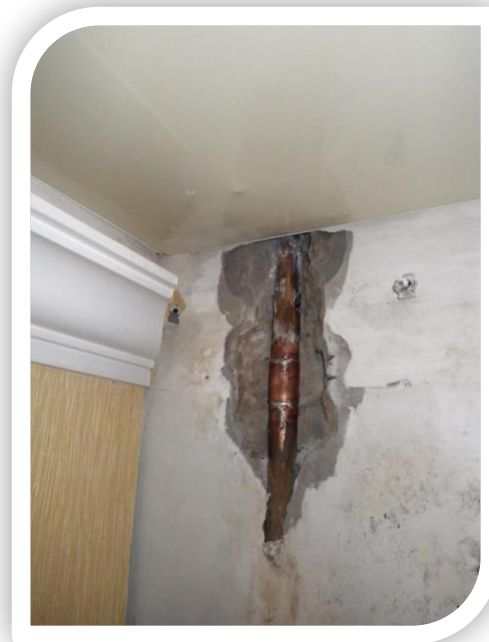
ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



**Опасные факторы** могут присутствовать изначально в сырье и материалах  
**Опасные факторы** могут возникать в процессе производственных процессов

**Источниками опасных факторов** может быть оборудование, сырьё, сотрудники учреждения, инвентарь, тара поставщика, производственные ёмкости, производственная среда

Физические опасные факторы



## Химические опасные факторы

1



2



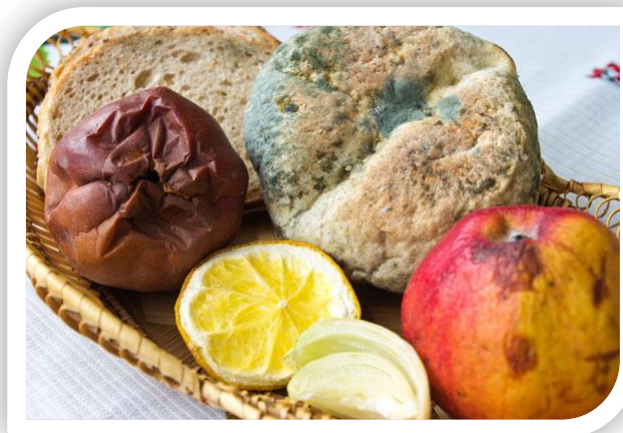
3



Простые решения сложных задач

Биологические опасные факторы

2



1



3





Простые решения сложных задач

Аллергены

1



3



2





## **ПРИНЦИП ХАССП №1 ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ**



Метод выявления опасных факторов:

Процессный подход по блок-схеме

Для определения значимости опасных факторов группа НАССР оценивает каждый потенциально опасный фактор и определяет степень риска с учетом веса последствий для здоровья человека и возможности его возникновения в случае ненадлежащего управления.

# ПРИНЦИП ХАССП №1 ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ

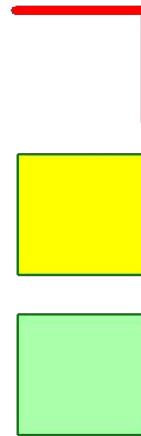
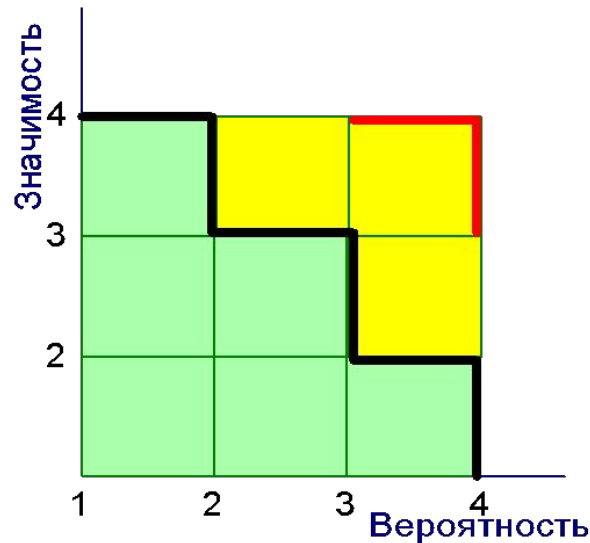


## Оценка вероятности появления и тяжести последствий

Возникновение опасности	Вероятность	Балл
1 раз за смену и чаще	Высокая	4
От нескольких раз на месяц до 1 раза за смену	Средняя	3
От нескольких раз на год до 1 раза на месяц	Низкая	2
От 1 раза на год и реже	Практически равняется 0	1

Последствия для здоровья человека	Тяжесть последствий	Балл
Смертельный случай	Критическая	4
Тяжелое заболевание, которое угрожает инвалидностью или нуждается в госпитализации	Существенная	3
Заболевания, которые приводят к временной нетрудоспособности (до одной недели)	Средней тяжести	2
Легкое недомогание	Легкая	1

# ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Область критического риска

Область недопустимого риска

Область допустимого риска



## ПРИНЦИП ХАССП №2



## ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ

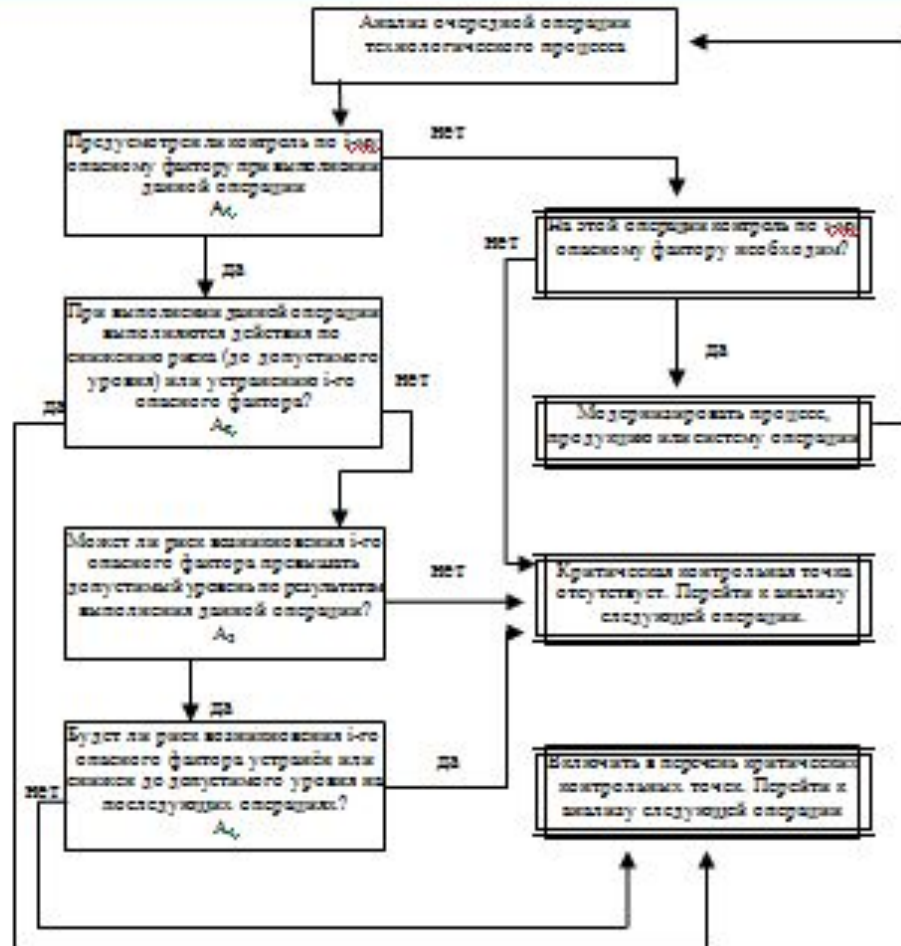
**Критическая Контрольная точка (ККТ)** – место проведения контроля на этапе производственного процесса, где необходимо управление для предотвращения, устранения или снижения до допустимого уровня опасности.

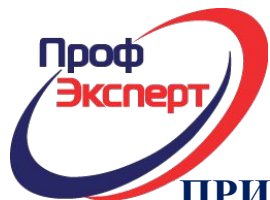
ККТ – особое внимание производителя на процесс. Необходим мониторинг и обязательное ведение записей.

ККТ определяются с помощью метода НАССР «Дерево принятия решений».

Простые решения сложных задач

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ККТ  
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ККТ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «ДЕРЕВА  
ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ»**

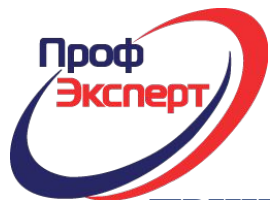




## Простые решения сложных задач

## ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приемка сырья	Приёмка продукции с посторонними включениями	Наличие посторонних включений, физических и биологических загрязнений, выявленных при приемке / Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Отсутствие полного комплекта сопроводительной документации	Попадание в производство потенциально небезопасной продукции. Отсутствие доказательств, подтверждающих качество и безопасность продукции / Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	2	4	да	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации.
	Получение продукции с истёкшим сроком годности	Возможность микробиологической порчи продукции при хранении и использование в производство некачественного и небезопасного продукта / Отравление потребителя, причинение вреда здоровью Потребителю разной степени тяжести	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности.
	Нарушение условий транспортировки	Несоблюдение условий транспортировки (температурного режима, влажностного, санитарного состояния транспорта) может привести к порче продукции, загрязнению поступающего сырья /Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность, санитарное состояние



## Простые решения сложных задач

## ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
Обработка сырья	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения / Причинение вреда здоровью Потребителя	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
	Использование в тех. процессах разделочных досок, кухонного инвентаря без маркировки или с несоответствующей маркировкой	При отсутствии маркировки или при неверном использовании промаркированного инвентаря, разные виды сырья могут обрабатываться одним и тем же инвентарём. Обсеменение готовых продуктов (салатов, нарезок) / Заболевания различной степени тяжести	2	2	нет	Управление: Маркировка разделочного инвентаря, кухонного инвентаря, посуды.
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами. / Заболевания различной степени тяжести	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров



Простые решения сложных задач

**СОСТАВЛЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ  
ОПАСНОСТЕЙ**

(Процессный подход по блок-схеме)



**ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА  
ОПАСНОСТЕЙ И ОЦЕНКА ИХ  
ЗНАЧИМОСТИ**

(вероятность / тяжесть)



**ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ**

(Метод «Дерева принятия решений»)



## ПРИНЦИП ХАССП №3



### УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ

**Критический предел** – это критерий, который в критической контрольной точке отделяет состояние приемлемое от неприемлемого. Критический предел (при его соблюдении) показывает, что процесс находится под контролем.

- ✓ Критический предел подлежит измерениям с помощью контрольно-измерительного оборудования;
- ✓ Критические пределы должны быть обоснованы.

Если критический предел **превышается**, то критическая точка управления считается вышедшей из-под управления и может возникнуть опасность.

Критические пределы должны соответствовать нормативно-правовым актам, стандартам предприятия, научным данным.

## ПРИНЦИП ХАССП №4

### УСТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМ МОНИТОРИНГА



**Мониторинг критических точек** управления устанавливается с целью обнаружения выхода контролируемых показателей за критические пределы и устранения возможности появления такого выхода.

**Мониторинг** каждой критической точки управления состоит из последовательности запланированных измерений или наблюдений контролируемых показателей. Для каждой ККТ должны быть определены объекты мониторинга, периодичность, методы мониторинга, необходимая точность измерений и ответственные лица.

**Средства мониторинга** должны своевременно поверяться для обеспечения точности выполнения измерений.

## СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ

Согласно п.п. 4, п. 3, ст. 10, гл. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

«...контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией проводить средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля...»

## Простые решения сложных задач

### СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ !

Для получения правильных результатов применяемое измерительное оборудование и методы должны:

- ✓ периодически или перед применением проходить калибровку или верификацию на основе международных и отечественных измерительных стандартов, при отсутствии таких стандартов основа калибровки и верификации должна быть зафиксирована документально;
- ✓ регулироваться или повторно юстироваться, если необходимо;
- ✓ быть определены для установления статуса калибровки;
- ✓ быть защищены от регулировок, которые могут исказить результаты измерений;
- ✓ быть защищены от повреждений и ухудшений свойств.

## Простые решения сложных задач

# СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ !

Необходимо осуществлять поверку всех средств измерений, используемых в производстве:

- ✓ гигрометры (1 раз в два года);
- ✓ термометры (1 раз в год);
- ✓ весы порционные (1 раз в год);
- ✓ весы напольные (1 раз в год).



## ПРИНЦИП ХАССП №5 КОРРЕКЦИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ



В результате работы, должны быть определены «заданные уровни» и критические пределы, а также система мониторинга. План корректирующий действий описывает что должно произойти, если возникнет отклонение от заданных уровней и критических пределов. Корректирующие действия подразделяют на **коррекцию** и, собственно, **корректирующее действия**.

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

**Корректирующее действие** – действие, которое необходимо предпринять, когда результаты мониторинга ККТ показывают тенденцию к потере управления или реальную потерю управления.

## ПЛАН ХАССП



**План ХАССП устанавливается на те опасные факторы, которые требуют установление критических пределов.**

План ХАССП включает в себя один или несколько рабочих листов ХАССП.

Например:

- ✓ нарушение температурного режима хранения готовой продукции в холодильной камере;
- ✓ рост числа БГКП в сырье (при отсутствии на дальнейших этапах термообработки);
- ✓ рост числа БГКП при доставке готовой продукции потребителю и т.п.



Простые решения сложных задач

**ПРИМЕР ЛИСТА ХАССП  
ККТ №1**



<b>Опасный фактор</b>	<b>Рост числа БГКП из-за нарушения температурного режима хранения готовой продукции (сбой в работе холодильного оборудования)</b>		
<b>Процесс</b>	<b>Хранение готовой продукции</b>		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Мучные кондитерские изделия, в том числе кремовые	Температура, влажность в холодильной камере	Температура 4±2 °С Влажность 70-75 %	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Технологическая инструкция	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал регистрации температурного режима холодильных камер

Простые решения сложных задач

**ПРИМЕР ЛИСТА ХАССП (продолжение)**



**Коррекция и корректирующие мероприятия**

Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Изъятие готовой продукции из холодильной установки	Заведующий СГП	Акт об изъятии
Вызов организации, обслуживающей оборудование - холодильные установки	Заведующий СГП	
Ремонт холодильной установки	Фирма по обслуживанию холодильной установки	График ППР
Проверка готовой продукции, хранящейся в холодильной установки, по показателям	Лаборант-химик	Журнал по контролю готовой продукции
Утилизация или исправление готовой продукции	Заведующий СГП	Согласно процедуре Изъятие
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Установление сроков Планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	Технический директор	График ППР

## ! УСТАНОВЛЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО УПРАВЛЕНИЮ ЗА ККТ

Мероприятия по управлению за ККТ устанавливаются:

- ✓ Планом ХАССП
- ✓ ППК



## ПРИНЦИП ХАССП №6



## УСТАНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ВЕРИФИКАЦИИ

При верификации определяют степень соответствия плана ХАССП установленным требованиям.

- ✓ **Верификация** – подтверждение путём предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.



## ВНУТРЕННИЕ ПРОВЕРКИ И ВНУТРЕННИЕ АУДИТЫ

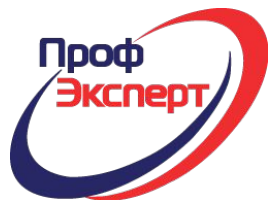


- ✓ Внутренние проверки системы ХАССП должны проводиться после внедрения с установленной организацией периодичностью (не реже 1 раз в год).
- ✓ По результатам внутренней проверки составляется отчет, который утверждается руководителем организации или руководителем группы ХАССП.
- ✓ Внутренние аудиторы должны быть компетентны в проверяемой области, знать требования к проверяемой деятельности и требования к проведению внутренних аудитов.



*Основная цель ХАССП* - минимизация риска для потребителя путём применения средств управления в процессе производства продукции, а не только на этапе контроля конечной продукции.





Простые решения сложных задач

## СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Формы сопроводительных документов утверждены на законодательном уровне:

Наименование продукции	Наименование документа	Нормативный документ
Мясо, рыба, птица, яйца	Ветеринарные сопроводительные документы	Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»
Овощи, фрукты и др. продукты	Декларации соответствия, выписка из ТУ о качестве и безопасности	Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года №293 «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления»

Простые решения сложных задач

## СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами

Наименование продукции	Наименование документа	Нормативный документ
Колбасы и аналогичные продукты из мяса	Ветеринарные сопроводительные документы	Приказ Министерства сельского хозяйства России от 18 декабря 2015 года N 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

С 1 июля 2018 года на все подконтрольные товары оформление ветеринарных сопроводительных документов производится в электронной форме.



## Простые решения сложных задач

# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !

## ВЕТЕРИНАРНЫЕ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Вид документа	Уполномоченный орган по оформлению	Форма	Назначение документа
Ветеринарный сертификат	Территориальные органы Россельхознадзора.	5а, 5b, 5с...5l, 6.1, 6.2, 6.3	При перевозке подконтрольных товаров, ввезенных в Российскую Федерацию, а также при экспорте с территории Российской Федерации.
Ветеринарное свидетельство	Учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии, а также ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности.	1, 2, 3	Оформляются при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации.
Ветеринарная справка	Учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии, а также ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности.	4	При производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города).



Статус: **оформлено** Форма № 2

### Ветеринарное свидетельство

Удмуртская Республика, Завьяловский район, БУ УР "Завьяловская райСББЖ" № 27459187 от 13.09.2016 г. MSK\*  
\* даты указаны по московскому времени

**Отправитель:** Общество с ограниченной ответственностью "БАБИНСКИЕ КОЛБАСЫ", ИНН: 1841029426, ТТН: № 0031497 от 13.09.2016 г.  
наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица

ООО "Бабинские-колбасы" (Российская Федерация, Республика Удмуртская, с. Бабино, Заречная ул., д. 82)  
наименование и адрес предприятия-отправителя

**Получатель:** Пленкин Олег Владиславович, ИНН: 183400764634  
наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица

ИП Пленкин О.В. (Российская Федерация, Республика Удмуртская, г. Ижевск, Ленина ул., д. 166)  
наименование и адрес предприятия-получателя

**Продукция:** колбасные изделия, деликатесы, копчености в ассортименте (1601), 80,3 кг  
наименование и объём продукции

пластмассовые ящики, 4 шт.  
наименование и количество единиц упаковки

**Производитель:** ООО "Бабинские колбасы" (427004, РФ, Республика Удмуртская, с. Бабино, Заречная ул., д. 82)  
номер и название предприятия-производителя


ООО "Бабинские колбасы" 13.09.2016:00  
маркировка, номер и форма клейма дата выработки продукции

**Лабораторные исследования:**

Изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу  
Маршрут следования: а/м М878ХО18 - РФ, Республика Удмуртская, с. Бабино, Заречная ул., д. 82 - РФ, Республика Удмуртская, г. Ижевск, Ленина ул., д. 166.  
ТТН: № 0031497 от 13.09.2016 г. Способ хранения при перевозке: охлажденные  
Цель: для свободной реализации  
Местность благополучна по заразным болезням животных

**ВСД выдал:**  
ветеринарный врач отдела ВСЭ БУ УР  
"Завьяловская РайСББЖ"

Дородова Н.А.



C286-9F39-4044-4669-97A5-58D4-5417-6C23

## Простые решения сложных задач



**Ветеринарное свидетельство формы 2: № 26157 от 15.04.2015 г.**

Статус: **оформлено**

Фирма-отправитель: Тестовый\_1, ИНН: 4192301003

Фирма-получатель: ООО "Фудлайн", ИНН: 1234567801

Предприятие-получатель: Хладокомбинат №2 (600021, г. Владимир, ул. Лазина, д.185)

Продукция: субпродукты кролика (0208), 50 кг

Код: **7C9216C0-0986-4B39-B68B-6803E066A1EB**

Сгенерировано системой "Меркурий" 15.04.2015 14:06:29, Котова Полина Вячеславовна



**Ветеринарное свидетельство формы 2: № 26156 от 15.04.2015 г.**

Статус: **оформлено**

Фирма-отправитель: Тестовый\_1, ИНН: 4192301003

Фирма-получатель: ООО "Фудлайн", ИНН: 1234567801

Предприятие-получатель: Хладокомбинат №2 (600021, г. Владимир, ул. Лазина, д.185)

Продукция: готовые мясные продукты (1601), 50000 кг

Код: **C1B985BF-3D25-4D2B-AE99-9A67E3875598**

Сгенерировано системой "Меркурий" 15.04.2015 14:06:29, Котова Полина Вячеславовна

## СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

### ВЕТЕРИНАРНЫЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА

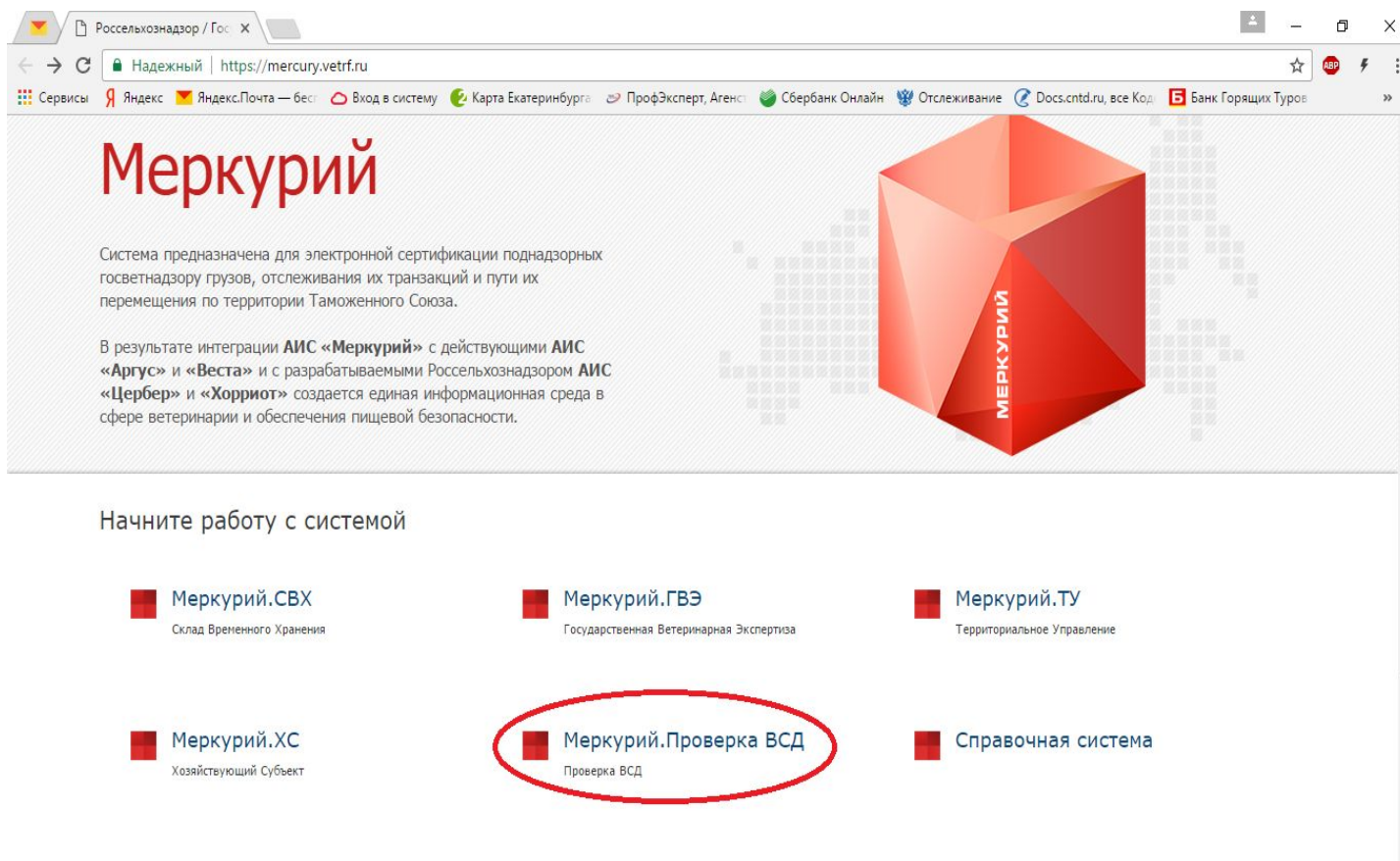
Наименование документа	Форма	Объект контроля
Ветеринарное свидетельство	1	Живые животные, биологические объекты.
	2	Продукция животного происхождения
	3	Техническое сырье, корма и биологические отходы

Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»

Простые решения сложных задач

# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !

Проверка подлинности Ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) осуществляется в системе «Меркурий»



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://mercury.vetr.ru>. The page features the Mercury logo, a 3D cube graphic with the word 'МЕРКУРИЙ' on it, and a list of services. The 'Меркурий.Проверка ВСД' service is highlighted with a red circle.

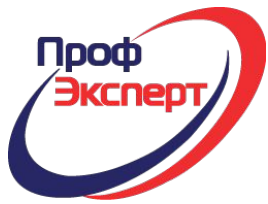
Меркурий

Система предназначена для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания их транзакций и пути их перемещения по территории Таможенного Союза.

В результате интеграции АИС «Меркурий» с действующими АИС «Аргус» и «Веста» и с разрабатываемыми Россельхознадзором АИС «Цербер» и «Хорриот» создается единая информационная среда в сфере ветеринарии и обеспечения пищевой безопасности.

Начните работу с системой

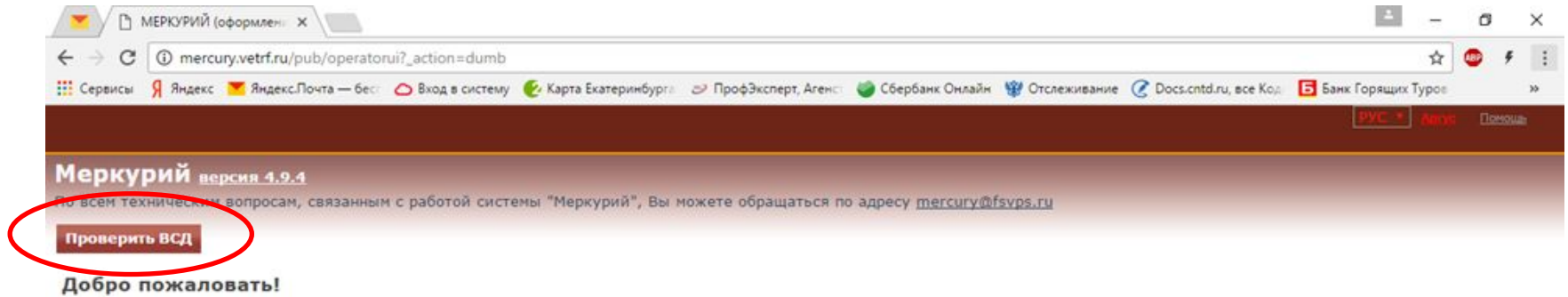
- Меркурий.СВХ  
Склад Временного Хранения
- Меркурий.ГВЭ  
Государственная Ветеринарная Экспертиза
- Меркурий.ТУ  
Территориальное Управление
- Меркурий.ХС  
Хозяйствующий Субъект
- Меркурий.Проверка ВСД**  
Проверка ВСД
- Справочная система

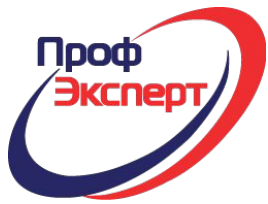


ООО «Агентство обучения, консультирования и сертификации «ПрофЭксперт»

Простые решения сложных задач

# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !





Простые решения сложных задач

# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !



МЕРКУРИЙ (оформлен: X)

mercury.vetr.ru/pub/operatorui?\_action=checkVetDocument

Сервисы Я Яндекс Яндекс.Почта — бес Вход в систему Карта Екатеринбург ПрофЭксперт, Агент Сбербанк Онлайн Отслеживание Docs.cntd.ru, все Код Банк Горящих Туров

РУС Англ Помощь

**Меркурий** версия 4.9.4

По всем техническим вопросам, связанным с работой системы "Меркурий", Вы можете обращаться по адресу [mercury@fsvps.ru](mailto:mercury@fsvps.ru)

**Проверить ВСД**

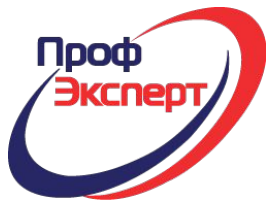
**Проверка ветеринарного сопроводительного документа**

Тип ВСД: \*  ветеринарный сертификат форм № 1, 2, 3  
 ветеринарное свидетельство форм № 1, 2, 3 или ветеринарная справка формы № 4

Код ВСД: \* BDF1 - BD1B - DBF2 - 4AAC - AB2F - 48C6 - 4F37 - F830

укажите 32-значный код ветеринарного сопроводительного документа

Найти  Очистить



Простые решения сложных задач

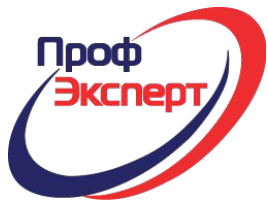
# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !



The screenshot shows a web browser window with the URL `mercury.vetrf.ru/pub/operatorui`. The page title is "Меркурий версия 4.9.4". Below the title, there is a button "Проверить ВСД" and a section "Просмотр информации о ВСД". The main content area displays the following information:

Статус:	оформлен
Сведения об оформлении:	
Номер ВСД:	33356860
Дата оформления:	24.10.2016
Защищенный бланк ВСД:	
Информация о продукции:	
Название продукции:	Тушка 1с., полуфабрикаты ц/бройлера охлажд. (0207)
Объем:	50 кг
Дата выработки продукции:	23.10.2016:00
Годен до:	27.10.2016:00
Результат лабораторного исследования:	
Маркировка груза:	
Выработанная:	<ul style="list-style-type: none"><li>• ООО "Куратье" (Российская Федерация, Свердловская область, г.Красноуральск, ул.Наймушина, 1)</li></ul>





Простые решения сложных задач

## СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !

### ПРОВЕРКА ПОДЛИННОСТИ

Звонок в орган, выдавший документ

Утверждённая форма документа



Проверка на сайте Росаккредитации

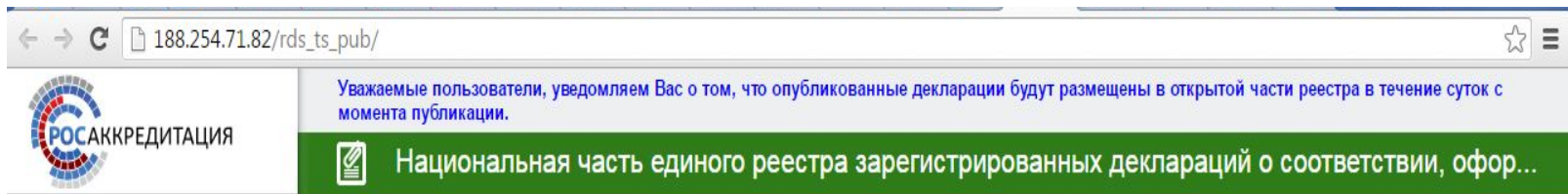
Заполнение всех обязательных строк



Простые решения сложных задач

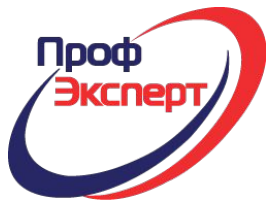
# СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ !

## ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ (Для выданных деклараций)



Поиск в Национальной части единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме

Номер декларации	<input type="text" value="Д-КЗ.АГ52.В.09359"/>		
Дата выдачи от:	<input type="text"/>	до:	<input type="text"/>
Срок действия от:	<input type="text"/>	до:	<input type="text"/>
Заявитель	<input type="text"/>		
Изготовитель	<input type="text"/>		
Продукция	<input type="text"/>		
<input type="button" value="Поиск"/>			



## Простые решения сложных задач

# ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ



← → ↻ 188.254.71.82/rds\_ts\_pub/ ☆ ☰

 РОСАККРЕДИТАЦИЯ




Уважаемые пользователи, уведомляем Вас о том, что опубликованные декларации будут размещены в открытой части реестра в течение суток с момента публикации.

 Национальная часть единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, офор...

[Расширенный поиск](#)

Всего 1 страница, 1 запись Запросов на странице 5 **10** 25 50

Статус	Номер декларации	Дата регистрации	Дата окончания действия	Заявитель	Изготовитель	Продукция	Коды ТН ВЭД
	<a href="#">TC N RU Д: KZ.AC52.B.09358</a>	22.04.2016	21.04.2017	Крестьянское Хозяйство "Турланта"	Крестьянское Хозяйство "Турланта"	Луковичные культуры овощные: лук репчатый, чеснок	703

Статус:  Действует  Приостановлен  Аннулирован

## МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ – ЕДИНЫЙ ЗНАК ОБРАЩЕНИЯ

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Исключение составляет пищевая продукция непромышленного изготовления, производимая гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенная для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевая продукция, реализуемая на предприятиях питания (общественного питания).

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Расшифровывается как Евразийское соответствие**



## ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТА И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



**Целевая группа потребителей** – это круг лиц, которые могут употреблять продукцию предприятия без угрозы здоровью.

Важно определить вероятных потребителей продукции. Но некоторые группы населения, такие как пожилые люди, маленькие дети, люди, страдающие различными заболеваниями или расстройствами иммунной системы, являются более восприимчивыми к некоторым опасностям, поэтому необходимо наносить дополнительную соответствующую маркировку: например, «не рекомендуется употреблять во время беременности».

Другие примеры включают особые реакции на продукт или его составляющие, например, орехи, гистамин, фенилаланин и т.п.

## СХЕМА ПОТОЧНОСТИ !

**Схема поточности** необходима для определения точек пересечения потоков персонала в уличной и санитарной одежде, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и, соответственно, появления возможности перекрёстных загрязнений.

**Схема поточности** – это схематический план помещения предприятия, куда входят производственные и складские помещения, схема передвижения персонала, включая раздевалки, душевые и столовую.

## **ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ**

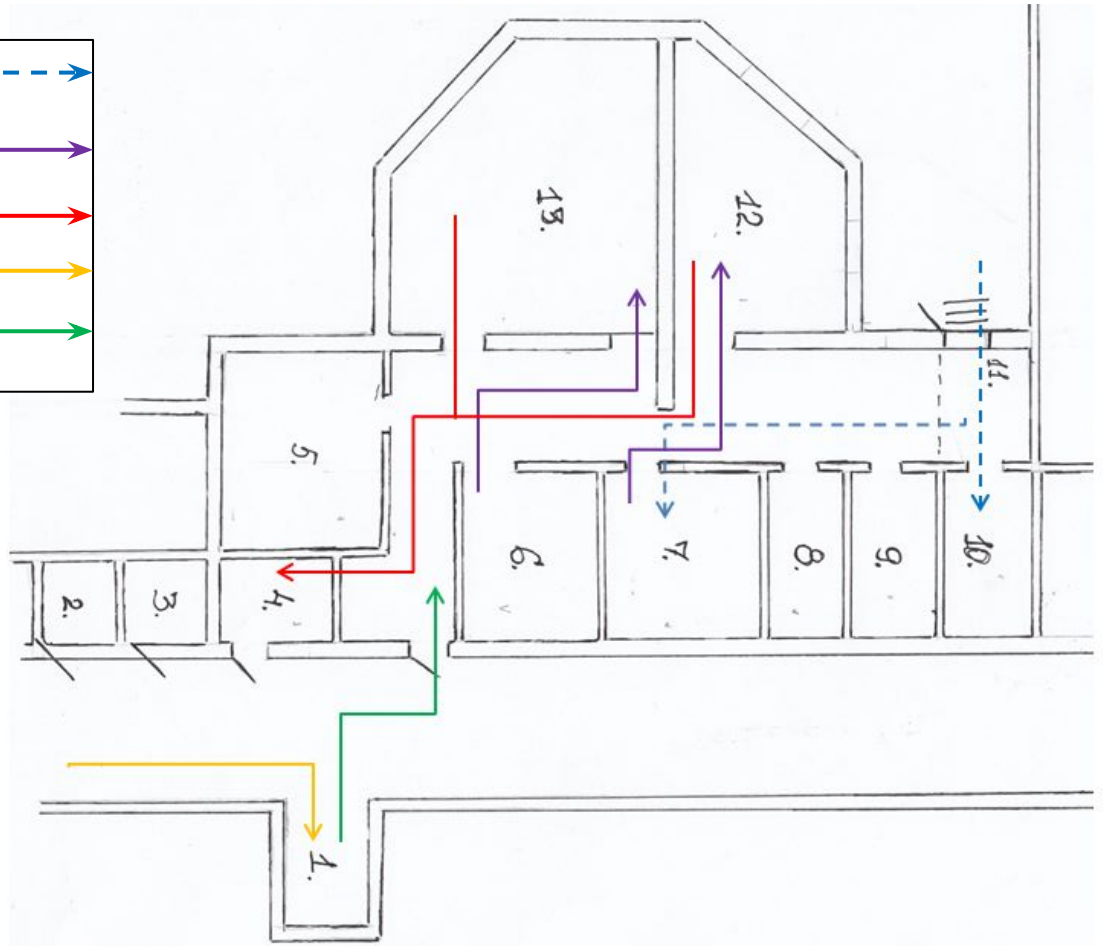
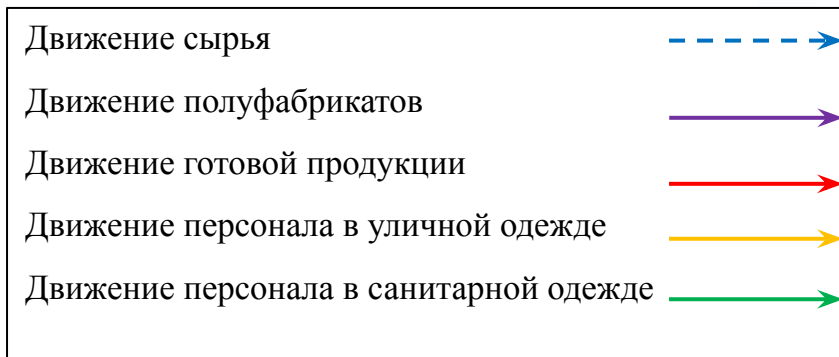


- ✓ загрязнение сырья или продукции другим сырьём или продукцией;
- ✓ в целях обеспечения безопасности пищевой продукции - перенос биологических, химических, физических и других опасностей от сырья на промежуточные продукты и готовую продукцию вследствие их соприкосновения или нахождения в непосредственной близости в ходе технологического процесса.

## **ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ МОГУТ ПРИВЕСТИ К:**

- ✓ проявлению аллергических реакций у воспитанников – реакция иммунной системы на попадание вещества (аллергена) в организм человека;
- ✓ нанесение вреда здоровью воспитанников.

## ПРИМЕР СХЕМЫ ПОТОЧНОСТИ !





## СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ



Все предприятия пищевой цепи должны обеспечивать прослеживаемость пищевых продуктов по принципу «шаг назад, шаг вперёд».

Система прослеживаемости продукции даёт возможность не только проследить путь продукции от производителя к потребителю, но и определить поле, на котором она выращивалась.

Система прослеживаемости является важным инструментом установления доверительных отношений между поставщиком и Учреждением. В случае возникновения жалоб на конкретную продукцию она позволяет точно установить причину и источник проблемы. Данная форма контроля существенно уменьшает вероятность ошибки в идентификации причин опасной или спорной по качеству продукции.



## УТВЕРЖДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ, ПРОЦЕДУР И РАБОЧИХ ЛИСТОВ ХАССП

- ✓ Вся документация, разработанная по системе ХАССП, должна быть утверждена уполномоченным лицом.
- ✓ Все используемые формы записей должны быть регламентированы (утверждены).
- ✓ Предприятию необходимо иметь перечень регистрационно-учетной документации.

**АКТ СПИСАНИЯ**

От «...» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Настоящий Акт составлен в том, что «...» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. на предприятии (производственном участке) выявлены материалы, подлежащие списанию в соответствии с условиями ассортимента и количества:

Наименование	Количество, кг

Подпись: \_\_\_\_\_

Выдана в количестве \_\_\_\_\_

ИЗВЕЩЕНИЕ об аварии № \_\_\_\_\_

№ п/п	Вид аварии	Степень тяжести аварии	Степень опасности для здоровья	Время					Состояние		Процедура	Замеч.
				№	Ср	Вс	Ср	Вс	№ п/п	№ п/п		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Перечень средств измерения ООО \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование СИ	Заводской №	Метрологические характеристики	Место установки	Дата ввода в эксплуатацию	Дата выезда из эксплуатации

## Простые решения сложных задач

# Часто встречающиеся вопросы от проверяющих систему ХАССП и разъяснения по ним



Вопрос	Разъяснение
Где у Вас сертификат на систему ХАССП / на ХАССП ?	Сертификация системы ХАССП не является законодательно обязательной. Согласно ТР ТС 021/2011, гл.3, ст.10, п.2,3 обязанность изготовителя разработать, внедрить и поддерживать систему. Показать её фактическое функционирование в организации. Сертификат – это добровольное желание изготовителя
Кто Вам делал ХАССП, покажите аккредитацию	Согласно ТР ТС 021/2011, гл.3, ст.11, п.2 организация сама может разработать документацию системы ХАССП или привлечь третью сторону. Требования по наличию аккредитаций/лицензий/разрешений на разработку документации ХАССП законодательство не требует. Важно найти компетентных экспертов или самим глубоко вникнуть в требования по документированию системы по всем аспектам.
Объясните, что это за пустые таблицы в приложениях в документах?	В документах в качестве приложений представлены формы журналов, записей, таблиц, которые используются в организации для занесения ежедневной информации или для реализации требований системы ХАССП (Например, в Методике анализа опасных факторов представлены формы «Рабочего листа ХАССП», «Перечня опасных факторов»). Далее – они представлены в качестве отдельных заполненных документов. Заполнять формы в приложениях НЕ НУЖНО! Они дают образец, который должен совпасть с ведущимися журналами на пищеблоке / кухне или другими документами системы ХАССП.

## Простые решения сложных задач

# Часто встречающиеся вопросы от проверяющих систему ХАССП и разъяснения по ним



Вопрос	Разъяснение
Что такое ККТ?	Расскажите спокойно про ККТ, о ней подробно расписано в данной презентации и ГОСТ Р 51705.1-2001. Кратко – ККТ – критическая контрольная точка – место контроля на производственном процессе, где необходимо применить управляющее воздействие (мониторинг, контроль и измерение, испытание и пр.) для снижения риска для безопасности готовой продукции. Если на ККТ не применяется воздействие (измерение, мониторинг и пр.), то дальнейшая безопасность продукции не гарантируется. Продукт потенциально опасен для здоровья потребителя
Как Вы нашли ККТ?	ККТ выводятся с использованием Методики анализа опасных факторов и выявления ККТ методом «Дерево принятия решения». Суть анализа: по каждому опасному фактору проводится анализ по вероятности его появления и тяжести последствий для здоровья потребителей при его появлении. Далее по графику определяют в какой зоне находится опасный фактор: допустимого риска или недопустимого. Из тех факторов, которые попали в зону недопустимого риска по «Дереву принятия решений» проводят выявление ККТ.

## Простые решения сложных задач

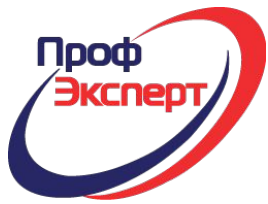
**СИСТЕМА ХАССП ПОЗВОЛЯЕТ**



**Предупреждать риски** на протяжении всех производственных этапах и снижать их возможное влияние на безопасность готовой продукции для здоровья потребителей.

Выстраивать системный мониторинг процессов для удобного управления деятельностью пищеблока / кухни





ООО «Агентство обучения, консультирования и сертификации «ПрофЭксперт»

Простые решения сложных задач

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

Агентство обучения, консультирования и  
сертификации «ПРОФЭКСПЕРТ»

[proffexp@yandex.ru](mailto:proffexp@yandex.ru)

+7(343) 253-39-87

+7(343) 253-23-92