



МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ И ВНЕДРЕНИЕ  
СИСТЕМЫ НАССР (ISO  
22000:2005)



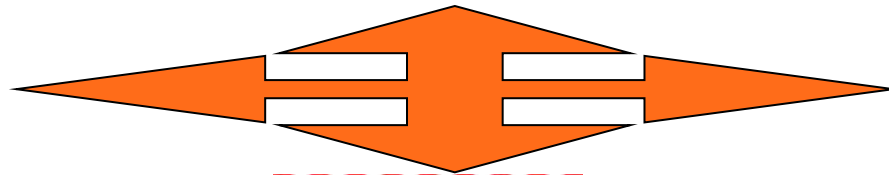
Кароян Рубик  
Ст. группы 054



**Томск**



**Москва**



**Улан-удэ**



**Ташкент**



**Якутск**

*ММКС*



# СРЕДИ НАШИХ КЛИЕНТОВ



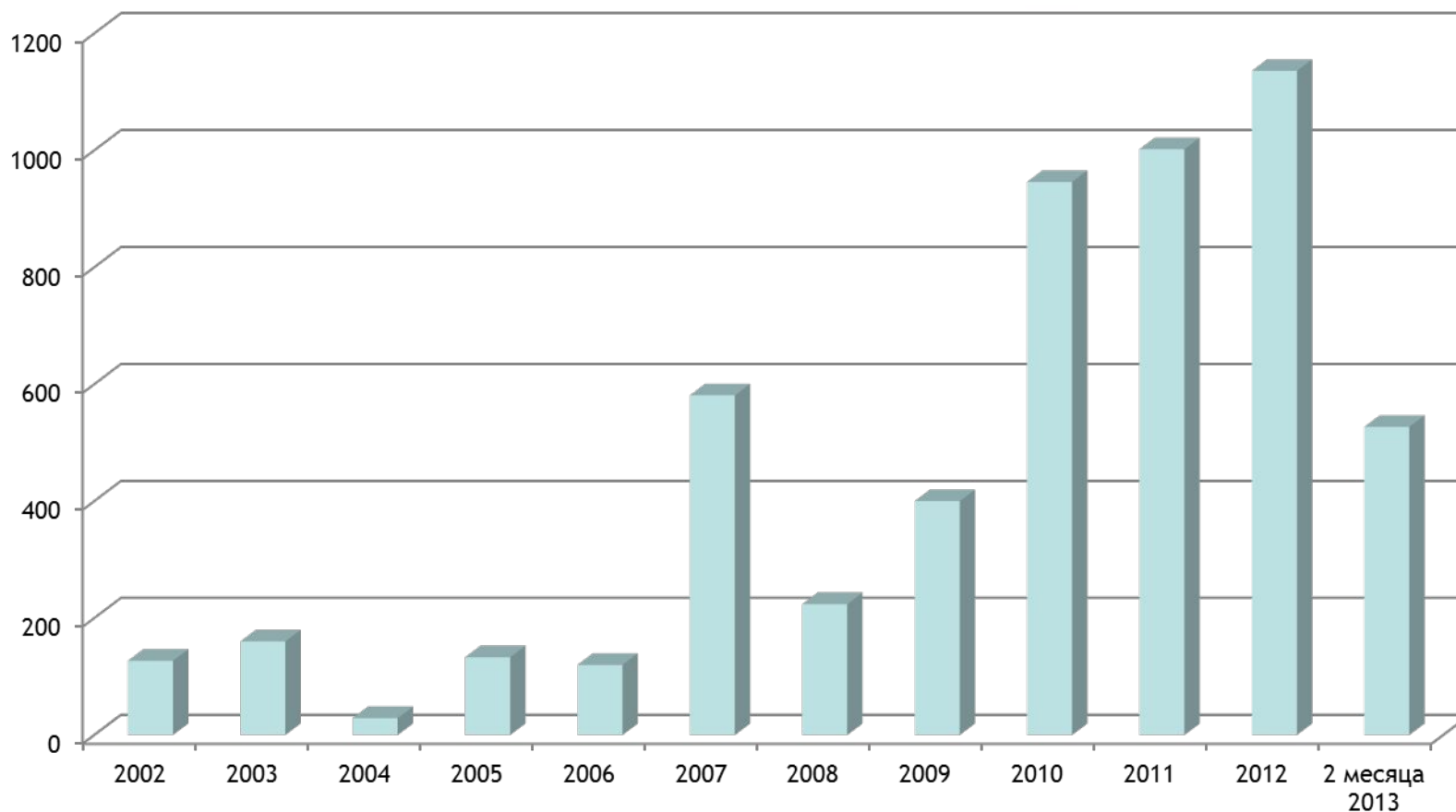
- Пепсико
- ЗАО «Алтайвитамины» г. Бийск
- Сибирская аграрная группа
- ОАО «Томское пиво»
- Атлантис-Пак Ростов
- Птицефабрика «Голден винг»
- Ташкентский масложировой комбинат





# Ситуация в России

## Число детей, получивших пищевые отравления



Данные Информагентства <http://регнум.рф>



# Гигиена продуктов питания


**Каждую минуту более 5-ти детей в возрасте до 5-ти лет умирают от заболеваний, вызванных отравлениями пищевыми продуктами.**

**90%** всех отравлений продуктами питания связаны с их загрязнением микроорганизмами!



*ММКС*





Принуждение по самой сущности своей вредно: оно приносит огорчение стесняемому и наказываемому, оно портит его характер, возбуждает в нем досаду на запрещающих и наказывающих, вводя его во враждебные столкновения с ними.

**Чернышевский Н.**

# ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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),



ММКС



# Что такое ХАССП - НАССР

- H-Hazard
- A - Analysis
- C - Control
- C - Critical
- P - Point

**Анализ опасностей и контроль в критических точках (управление в критических точках)**

**НАССР**

**Дата создания - 1969г**

**Результат разработки в области производства продуктов питания для астронавтов в США**

**В России - ГОСТ Р 51705.1-2001 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**





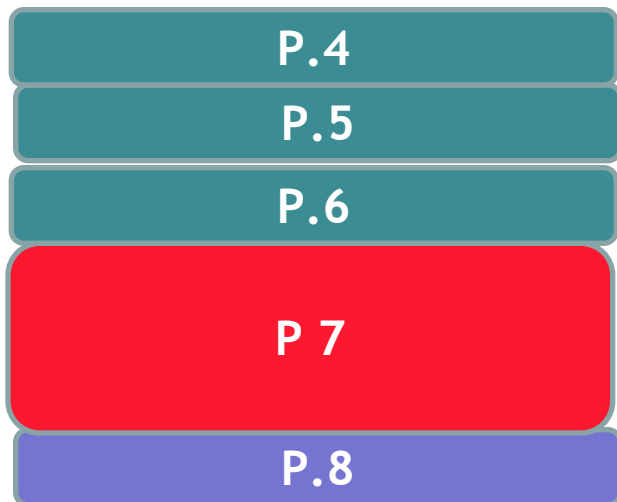
# Принципы НАССР

1. Проведение анализа опасностей
2. Определение критических контрольных точек (ККТ)
3. Определение критических пределов
4. Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек
5. Определение корректирующих действий в ККТ
6. Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы НАССР
7. Разработка документации ...

# Как подтвердить соответствие HACCP

- HACCP - это не стандарт
- Принципы HACCP изложены в ISO 22000
- Стандарт ISO 22000 полностью включает в себя HACCP

## ISO 9001



## ISO 22000



# ISO 22000 - основан на принципах HACCP

- **ISO 22000:2005** - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».
- **ISO/TS 22002-1:2009** «Программы предварительных условий обеспечения безопасности продовольствия-1-я часть: производство продуктов»
- **ISO/TS 22002-2:2013** "Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 2. Общественное питание
- **ISO/TS 22002-3:2011** Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 3. Сельское хозяйство
- **ISO TS 22003:2007** - «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов»
- **ISO TS 22004:2005** - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению стандарта ИСО 22000:2005»
- **ISO 22005:2007** - «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы»
- **FSSC 22000** - **ISO 22000:2005** + **ISO/TS 22002-1:2009**



# Требования Технического регламента ТР ТС 021/2011 (1)

## Разработать процедуры ...

Процедура – установленный порядок осуществления чего-либо

### Требования регламента

Пункт стандарта ГОСТР ИСО 22000:2007

#### Осуществить

1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

Определить область применения системы п. 4.1.

2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

Разработать технологические схемы п. 7.3.5.

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

Анализ опасностей. Выбор мероприятий по управлению 7.4



# Требования Технического регламента ТР ТС 021/2011 (2)

## Требования регламента

## Пункт стандарта ГОСТР ИСО 22000:2007

### Осуществить

4) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Сырьевые материалы, ингредиенты и материалы, входящие в контакт с пищевой продукцией 7.3.3.1. Программы обязательных предварительных мероприятий 7.2.

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Программы обязательных предварительных мероприятий 7.2.  
Управления мониторингом и измерениями 8.3.

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

Управление документацией 4.2.2

ММКС



# Требования Технического регламента ТР ТС 021/2011 (3)

## Требования регламента

## Пункт стандарта ГОСТР ИСО 22000:2007

### Осуществить

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

Программы обязательных предварительных мероприятий 7.2.

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Система прослеживания П.7.9.

# Маркировка

Система менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия соответствует (не продукция) требованиям

ГОСТР ИСО 22000: 2007

ISO 22000: 2005

+ логотип органа по сертификации



## Важно помнить!!!!

- Процесс внедрения займет минимум 1 год
- Требуется приведение в соответствие инфраструктуры
- Необходимо обучение персонала





Пицца, которую организм не переваривает, съедает  
того, кто её съел

**Абу-ль-Фарадж**



ГРУППА КОМПАНИЙ

«МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ, КАЧЕСТВО,  
СЕРТИФИКАЦИЯ»

http: [www.mmks-tomsk.com](http://www.mmks-tomsk.com)

Телефоны: (3822)

- 83822 65-21-08
- 83822 65-18-64
- 83822 65-16-13

