



Впровадження системи НАССР у закладах освіти обласного підпорядкування: поступові кроки



НАССР (від. англ. *Hazard Analysis and Critical Control Points*) – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Суть системи НАССР полягає у здійсненні контролю за безпечністю харчових продуктів та виявлення потенційної небезпеки (біологічної, хімічної, фізичної).





Виконання вимог харчового законодавства щодо системи НАССР: які оператори ринку та скільки мають часу на її впровадження



Програми-передумови системи НАССР (гігієнічні вимоги)



20 вересня 2016

всі потужності

Процедури, засновані на принципах системи НАССР



20 вересня 2017

потужності, які
провадять діяльність
з харчовими
продуктами, у складі
яких є необроблені
інгредієнти
тваринного
походження (крім
малих потужностей)



20 вересня 2018

потужності, які
провадять діяльність
з харчовими
продуктами, у складі
яких відсутні
необроблені
інгредієнти
тваринного
походження (крім
малих потужностей)



20 вересня 2019

малі потужності
(постачають харчові
продукти кінцевому
споживачу,
персонал ≤ 10 осіб,
площа ≤ 400 кв. м
АБО

не постачають
харчові продукти
кінцевому споживачу,
персонал ≤ 5 осіб)



12 кроків **впровадження системи** **НАССР**

12 кроків впровадження. План НАССР

План НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – це розроблена програма забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів, яка фокусується на запобіганні небезпек шляхом застосування контролю від сировини до готової продукції.



ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР

1. Організувати групу НАССР.
2. Описати продукт
3. Ідентифікувати призначене використання
4. Розробити блок-схему процесу.
5. Перевірити блок-схему процесу.
6. Принцип 1. Аналізувати небезпечні фактори.
7. Принцип 2. Встановити критичні контрольні точки.
8. Принцип 3. Встановити критичні межі
9. Принцип 4. Встановити процедуру моніторингу
10. Принцип 5. Встановити коригувальні дії
11. Принцип 6. Встановити процедури верифікації
12. Принцип 7. Впровадити документування всіх процедур та протоколів



7 основних принципів НАССР

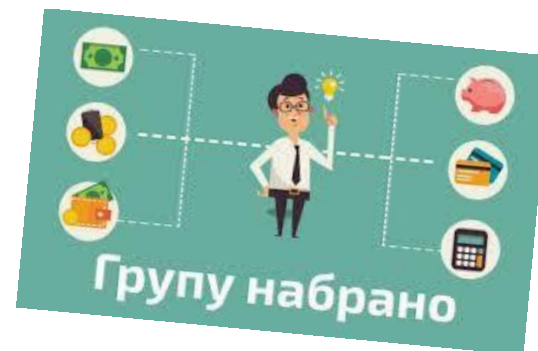


Крок 1. Створення групи НАССР

Адміністрація закладу освіти повинна зібрати групу фахівців, які володіють конкретними знаннями про технологічний процес виробництва харчових продуктів, мають відповідний практичний досвід, досконало знають продукт, що виробляється.

До групи НАССР також можуть бути включені зовнішні консультанти.

Саме група НАССР несе відповідальність за розроблення плану НАССР.



Крок 2. Опис продукту

Щоб почати аналіз небезпечних чинників, має бути підготовлено повний опис кінцевого продукту і всіх інгредієнтів, включаючи специфікації замовника.

Такі описи повинні включати інформацію, що відноситься до безпеки, наприклад, складу, фізико-хімічних властивостей сировини і кінцевого продукту, кількості води, доступної для зростання мікробів, кількості кислоти або лугу в продукті.

Також необхідно враховувати інформацію про те, як продукт повинен бути упакований, зберігатися і транспортуватися, а також факти, що стосуються його терміну придатності і рекомендованих температур зберігання. Там, де це необхідно, слід вказувати інформацію для маркування і приклад цього маркування (етикетки).

Крок 3. Визначення передбачуваного способу споживання продукту.

Групою НАССР визначається правильний і передбачуваний спосіб споживання та використання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений.

Інформація про те, чи буде в подальшому продукт піддаватись додатковій обробці споживачем, чи харчовий продукт готовий до споживання, матиме відношення до аналізу небезпек.

Крок 4. Розробка блок-схем технологічного процесу

Перша функція групи НАССР полягає в тому, щоб скласти детальну блок-схему технологічного процесу, яка дасть більш чітку і зрозумілу картину всіх етапів виготовлення харчової продукції.

Група НАССР розробляє блок-схему технологічного процесу, яка дає чітку і зрозумілу картину всіх етапів виготовлення харчової продукції. Зазвичай, це графічне зображення послідовних етапів, починаючи від приймання сировини й закінчуючи відвантаженням чи реалізацією кінцевого продукту. Блок-схема може розроблятись як на кожен харчовий продукт (переважно для виробничих потужностей), так і для групи страв чи харчових продуктів (для закладів громадського харчування, ідалень та торгівлі).

Крок 5. Перевірка блок-схеми технологічного процесу.

Для підтвердження правильності складання блок-схеми технологічного процесу група НАССР повинна перевірити її безпосередньо у їдальні, для якої вона створена. У разі виявлення некоректного відображення технологічного процесу – внести зміни до блок-схеми та повторно її перевірити.

Крок 6. Аналіз потенційних небезпек (Перший принцип НАССР)

- ▶ Ефективна ідентифікація і аналіз небезпеки є ключовим моментом для розробки успішного плану НАССР.
- ▶ Слід враховувати всі реальні або потенційні небезпеки, які можуть виникати в кожному компоненті і на кожному етапі блок-схеми. Проблеми безпеки харчових продуктів для програм НАССР поділяються на **три типи небезпек**:



- ▶ Ймовірність виникнення небезпеки називається ризиком. Ризик може приймати значення від нуля до одиниці в залежності від ступеня впевненості в тому, що небезпека буде відсутня або, що вона буде присутня.



Крок 7. Визначення критичних контрольних точок – ККТ (Другий принцип НАССР)

✓ Критичною контрольною точкою (ККТ) називається стадія, етап або процес, над якими можна застосувати управління для запобігання, усунення або зменшення до допустимого рівня потенційних ризиків.



Крок 8. Встановлення критичних меж для кожної ККТ (Третій принцип НАССР)

Критичною межею є границі, які розділяють поняття «припустимий» і «неприпустимий», тобто це максимальний або мінімальний параметр, в межах якого можуть контролюватися біологічні, хімічні або фізичні параметри в конкретній ККТ. При перевищенні критичної межі, вважається, що ККТ вийшла з-під контролю і виникають потенційні ризики.



Крок 9. Розробка системи моніторингу для кожної ККТ (Четвертий принцип НАССР)

Моніторинг – це механізм підтвердження того, що ККТ не вийшла за встановлені критичні межі.

Метод, обраний для моніторингу, повинен бути чутливим і забезпечувати швидкий результат, щоб досвідчені оператори могли виявити будь-яку втрату контролю над етапом. Це необхідно для того, щоб можна було виконати коригувальні дії якомога швидше і уникнути або мінімізувати втрату продукту.



Крок 10. Розробка плану корекції і коригувальних дій (П'ятий принцип НАССР)

Якщо моніторинг показує, що ККТ вийшла за критичні межі, необхідно негайно вжити коригувальні дії. Коригувальні дії повинні враховувати найгірший сценарій, але також повинні ґрунтуватися на оцінці небезпек, ризику і серйозності, а також на кінцевому використанні продукту.

Коригувальні дії повинні забезпечити, щоб ККТ була повернена під контроль.



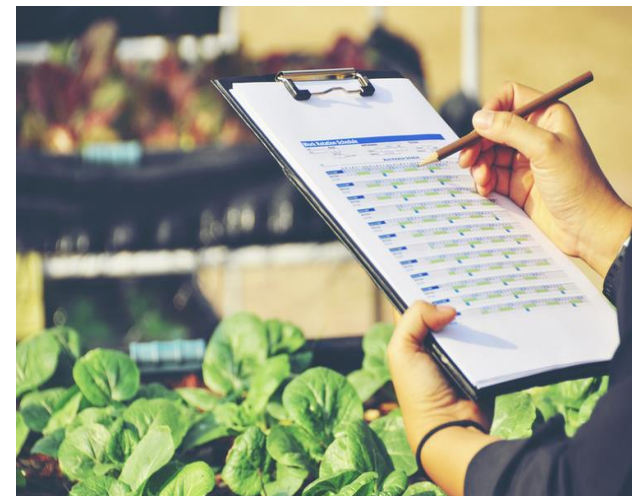
Крок 11. Верифікація. Встановлення процедур перевірки (Шостий принцип НАССР)

Коли план НАССР розроблений і всі ККТ були підтверджені, він повинний **перевірятися через регулярні проміжки часу**. Це повинно бути завданням фахівця групи НАССР з детальними знаннями щодо виробничого процесу. Таким чином, можна визначити доцільність ККТ і заходи контролю, а також перевірити ступінь і ефективність моніторингу.



Крок 12. Документування. Встановлення процедур ведення записів (Сьомий принцип НАССР)

- ▶ Ведення записів є невід'ємною частиною плану НАССР. Записи демонструють, що процедури виконувалися правильно з самого початку до кінця процесу, забезпечуючи простежуваність продукту. Це забезпечує фіксування відповідності встановленим критичним межам і може використовуватися для виявлення проблемних областей. Крім того, документація може використовуватися в якості доказу належного виконання виробничого процесу.





ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ!

Адреса для зворотного зв'язку

tatyana.yasochko@gmail.com

моб. тел 093 238 64 04 (Тетяна Ясочко)