

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации

А.В. Куприянов

РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП НА ПРЕДРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Практикум

Рекомендовано к изданию Редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве методических указаний для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности 200503.65 Стандартизация и сертификация, по направлениям подготовки: 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, 260200.62 Продукты питания животного происхождения, 260100.62 Продукты питания из растительного сырья

Оренбург
2013

Алексей Куприянов

**Разработка и внедрение
системы ХАСПП на
предприятиях пищевой
промышленности**

«БИБКОМ»

2013

УДК 006.44:664(075.8)
ББК 36-9ця73

Куприянов А. В.

Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности / А. В. Куприянов — «БИБКОМ», 2013

Практикум содержит теоретический и практический материал, направленный на изучение дисциплин «Сертификация пищевой продукции», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности». Методические указания предназначены для обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности 200503.65 Стандартизация и сертификация, по направлениям подготовки: 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, 260200.62 Продукты питания животного происхождения, 260100.62 Продукты питания из растительного сырья

УДК 006.44:664(075.8)
ББК 36-9ця73

© Куприянов А. В., 2013
© БИБКОМ, 2013

Содержание

Введение	5
1 Общие указания	7
1.1 История появления и краткие сведения о системе ХАССП	7
1.1.1 Принципы ХАССП	7
1.1.2 Преимущества системы ХАССП	7
1.2 Организационно-методическая база и порядок работ по внедрению системы управления на основе принципов ХАССП	9
2 Методические указания по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности	12
2.1 Организация работ по внедрению системы ХАССП	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

А. В. Куприянов

Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности

Введение

Создание современной системы управления качеством вырабатываемой продукции является одной из актуальных проблем в современной пищевой промышленности.

Внедрение системы безопасности пищевых продуктов является актуальным и практически значимым в условиях быстрого развития предприятий пищевой промышленности и отмечающихся тенденций повышения заинтересованности к внедрению современных систем менеджмента на основе стандартов ИСО серии 9000, 22000 и принципов системы ХАССП. Основная цель внедрения таких систем для пищевых предприятий России – выпуск качественной и безопасной продукции, что позволяет им быть лидерами на внутреннем рынке, облегчить поставку своей продукции за рубеж и маркировать её престижными и пользующимися доверием потребителя знаками соответствия требованиям стандартов ИСО 9001, 22000 и принципам ХАССП. Кроме того, в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» при снижении объемов государственного контроля и надзора в сфере производства пищевых продуктов и действии добровольных технических требований, ответственность за качество и безопасность ложится на производителя.

Данный практикум содержит рекомендации по разработке и внедрению системы ХАССП. Целью практикума является выработка, у обучающихся, комплекса теоретических и практических знаний для решения практических задач производства: оптимизация процессов технического контроля и создание системы менеджмента для повышения безопасности и качества пищевой продукции, подготовки продукции к сертификации в системе ХАССП. Выполненная работа может рассматриваться как самостоятельный проект, готовый к внедрению при создании на предприятии системы управления качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП (по ГОСТ Р 51705.1), а также как составная часть проектов по разработке и внедрению системы менеджмента качеством (по ГОСТ Р ИСО 9001-2001) или системы менеджмента безопасности (по МС ИСО 22000:2005).

При выполнении практических заданий студенты должны показать умение:

- использования методов проектирования систем контроля;
- разработки нормативных и методических документов;
- качественному и количественному анализу;
- разработки новых методик и планированию экспериментальных исследований;
- выбора технических средств и методов исследования;
- использования компьютерных методов сбора, хранения и обработки информации.

Задачи при разработке и внедрении системы ХАССП:

- организация и проведение предварительных работ на предприятии при внедрении системы ХАССП: подготовка организационно-распорядительных документов, сбор информации о продукции и производстве;
- идентификация и выбор опасных факторов при производстве продукции и разработка предупреждающих действий;
- выбор критических контрольных точек;

- разработка системы мониторинга и корректирующих действий;
- составление процедуры внутреннего аудита системы;
- разработка пакета документации системы ХАССП.

1 Общие указания

1.1 История появления и краткие сведения о системе ХАССП

НАССР [ХАССП] Система "Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки" (Hazard Analysis and Critical Control Points) была разработана в 70-х годах в условиях строжайшей секретности компанией Пиллсбери (the Pillsbury Company), работавшей на NASA. Было жизненно важно гарантировать безопасность пищи для американских астронавтов. В то время большинство систем контроля безопасности и качества продуктов питания базировались на контроле конечного продукта.

При таком подходе 100 %-ная уверенность в безопасности продукта могла бы быть обеспечена только его 100 %-ным контролем. Стала очевидна необходимость превентивной системы, обеспечивающей твердую уверенность в безопасности пищевых продуктов. Для этого и была создана система НАССР. В 1971 году она была впервые представлена на закрытой Национальной конференции по защите пищевых продуктов. Материалы этой конференции стали доступны широкой общественности лишь в 1992 г., т.е. более 20 лет спустя.

Примерно с этого момента началось стремительное распространение системы ХАССП по всему миру – пищевые предприятия Америки, Европы, Австралии активно внедряли в работу принципы ХАССП.

На сегодняшний день в странах Европейского Союза, США, Канаде внедрение и применение метода ХАССП в пищевой промышленности, сертификация систем НАССР являются обязательными.

1.1.1 Принципы ХАССП

В основе современной системы ХАССП лежит семь принципов, последовательная реализация которых позволяет разработать, внедрить и успешно управлять ХАССП на предприятии:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедуры ведения записей.
- Принцип 7. Установление процедур проверки системы ХАССП.

1.1.2 Преимущества системы ХАССП

Быстрое распространение, всемирное признание и широкое применение в производственной практике системы ХАССП объясняется рядом бесспорных преимуществ, которые она дает тем, кто ее использует.

Среди внутренних выгод внедрения ХАССП можно назвать следующие:

– основа ХАССП – системный подход, охватывающий параметры безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла – от получения сырья до использования продукта конечным потребителем;

- использование превентивных мер, а не запоздалых действий по исправлению брака и отзыву продукции;
 - однозначное определение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов;
 - безошибочное выявление критических процессов и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия;
 - значительная экономия за счет снижения доли брака в общем объеме производства;
 - документально подтвержденная уверенность относительно безопасности производимых продуктов, что особо важно при анализе претензий и в судебных разбирательствах;
 - дополнительные возможности для интеграции с ISO 9001:2000.
- Внедрение системы ХАСПП дает предприятию и ряд внешних преимуществ:
- повышается доверие потребителей к производимой продукции;
 - открывается возможность выхода на новые, в том числе международные, рынки, расширение уже существующих рынков сбыта;
 - дополнительные преимущества при участии в важных тендерах – повышается конкурентоспособность продукции предприятия;
 - повышение инвестиционной привлекательности;
 - снижение числа рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции;
 - создание репутации производителя качественного и безопасного продукта питания.

1.2 Организационно-методическая база и порядок работ по внедрению системы управления на основе принципов ХАССП

Организационно-методическую базу разработки системы управления качеством на основе принципов ХАССП составляют следующие документы:

1) ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

2) Положение о Системе добровольной сертификации «ХАССП» («Система добровольной сертификации «ХАССП». Положение о Системе». Утверждена Постановлением Госстандарта России от 16.02.2001г. № 8. Рег. номер РОСС RU. 0001. 03 СД 00);

3) Постановление (ЕС) Европейского парламента и совета № 852/2004 от 29.04.2004 в отношении санитарно-гигиенических правил производства пищевой продукции;

4) Рекомендации комиссии «Кодекс Алиментариус» (CAC / RCP 1 – 1969 (REV/4 – 2003));

5) Рекомендации специалистов ВНИИС (Сборник материалов по управлению рисками и применению системы НАССР, ВНИИС Госстандарта России, Москва -2000г.);

6) ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

7) Порядок проведения работ по разработке и внедрению системы ХАССП составлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1 и представлен двенадцатью основными этапами (рисунок 1).

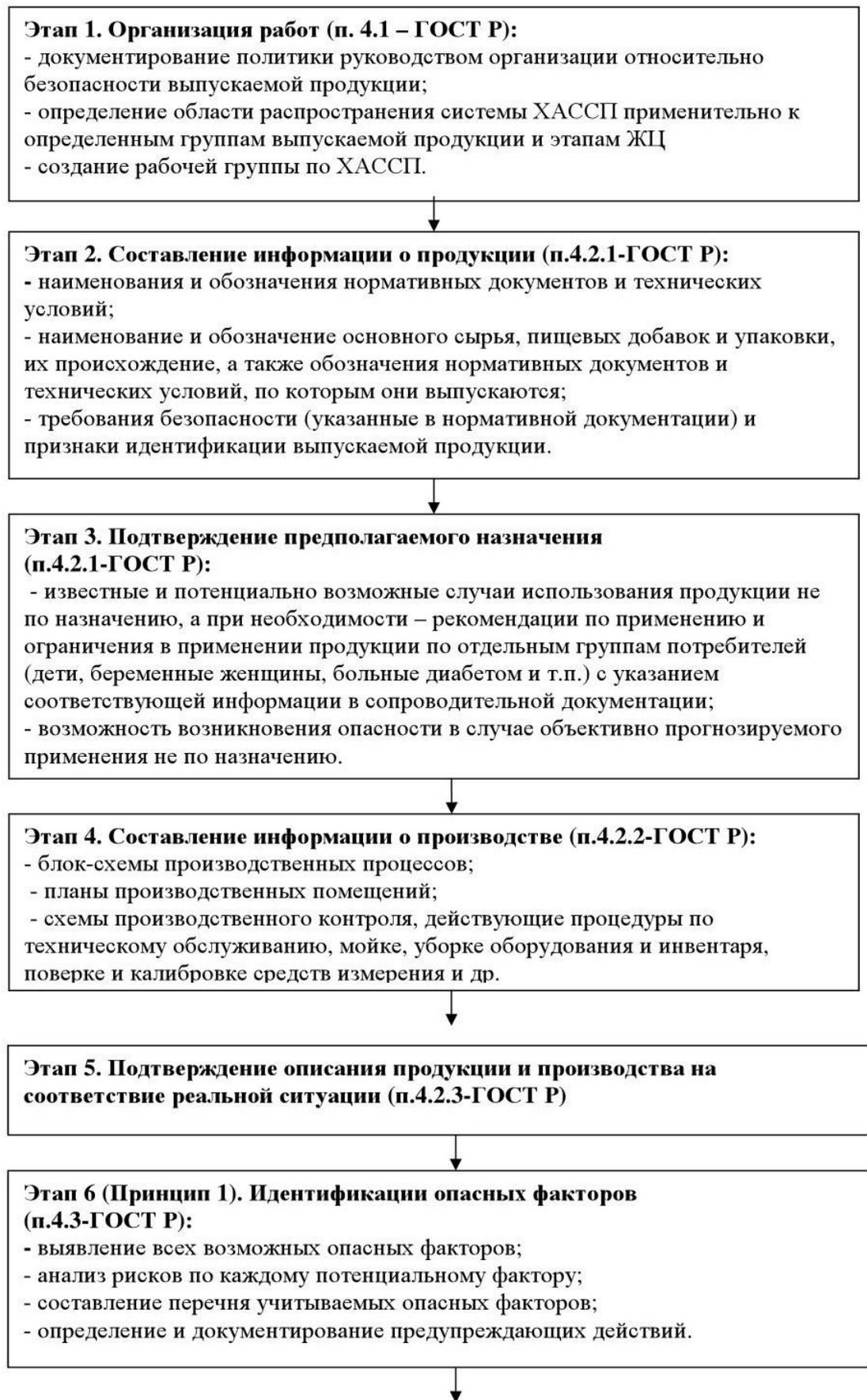




Рисунок 1 – Порядок работ по внедрению системы ХАССП

2 Методические указания по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности

2.1 Организация работ по внедрению системы ХАССП

Данный раздел соответствует содержанию этапа № 1 «Порядка работ по внедрению системы ХАССП» и предполагает анализ действующих на предприятии или самостоятельную разработку следующих документов:

- политики в области безопасности выпускаемой продукции;
- области распространения системы ХАССП;
- приказа о создании рабочей группы ХАССП (приложение А);
- плана работы созданной группы ХАССП (приложение Б).

Студенту необходимо представить имеющуюся на исследуемом предприятии или разработанную самостоятельно политику.

При анализе или оформлении Политики следует учесть, что она должна быть практически применимой и реализуемой и соответствовать требованиям органов государственного надзора и контроля по вопросам безопасности пищевой продукции, а также ожиданиям потребителей.

Результаты анализа представляются в виде выводов и рекомендаций по доработке документа, а Политика, разработанная самостоятельно, в виде оформленного документа.

При выполнении проекта студенту необходимо определить область распространения системы ХАССП применительно к определённым группам выпускаемой продукции и/или этапам жизненного цикла (производство, хранение, транспортирование, оптовая и розничная продажа и потребление, включая сферу общественного питания).

При определении области разработки ХАССП необходимо:

- ограничить область разработки рамками одного конкретного продукта / процесса;

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.