

СИСТЕМА НАССР. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Склярова Ольга Сергеевна
эксперт по безопасности пищевой продукции
ООО «ТЮФ Норд Украина»



Каждый день мы едим. Мы едим для того, чтобы жить. И каждый день покупатель имеет большой выбор среди продуктов питания. Принимая решение о покупке покупателя товара, учитывают следующие факторы:

- цена товара;
- внешний вид продукта;
- упаковка;
- качество и безопасность.

Потребность в безопасности пищевых продуктов для человека связана с защитой здоровья.

Что же может помочь покупателю сделать правильный выбор?

Маркировка продукции. Именно здесь покупатель узнает всю необходимую информацию: производителя, состав, пищевую и энергетическую ценность продукта, дату производства и т.д. Но иногда на упаковке стоят такие значки, как система сертифицирована согласно требованиям ISO 22000:2005 или НАССР. Что это означает?

Система Hazard Analysis and Critical Control Points – НАССР (Анализ опасностей и критические контрольные точки) разработывалась первоначально в США для космических исследований. Однако вскоре ее стали применять при производстве пищевых продуктов. И хотя концепция НАССР продолжала развиваться, её развитие затрагивало лишь отдельные аспекты.

Стандарт ISO 22000:2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требование ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов" поддерживает признанную схему НАССР. Во многих странах ЕС эта система является обязательной. В Украине, несмотря на то, что сертификация является добровольной, многие производители ответственно подошли к этому вопросу и прошли сертификацию на соответствие требованиям международных стандартов в соответствующих сертификационных компаниях. Система управления пищевыми продуктами – это гибкая и легкоуправляемая система, которая гарантирует безопасность продуктов и способствует преодолению технических барьеров на производстве. Основной целью данного стандарта является безопасность пищевых продуктов. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов применяют комплексный подход, так называемый «от поля до вилки», что означает прослеживаемость производства от сырья (его происхождение) до конечного потребителя. Каждый участник данного процесса должен гарантировать, что качество продукта не ухудшилось.



В основе ее лежит 7 принципов.

Однако, для того чтобы перейти к первому принципу, необходимо выполнить большой объем работы. Обучение является основой для создания системы. Необходимо создать группу – ХАССП, которую следует обучить знаниям требований стандарта. Это позволит сокра-

тить время на разработку и внедрение системы, хотя бы за счет того, что все будут пользоваться одними терминами и методологиями.

Принципы ХАССП:

1. Проведение анализа рисков.

Прежде, чем анализировать риски, необходимо их определить. Для этого необходимо определить и описать процессы, затем определить возможные (биологические, физические и химические) риски. И только потом приступать к анализу. Для этого используется методика «Определения значимости рисков». У каждого производителя это своя эксклюзивная методика, при этом учитывается тяжесть риска и его вероятность.

2. Определение Критических Контрольных точек (ККТ).

В этом случае используют, так называемое «Дерево решений». Это очень простой способ, представляющий из себя вопросы (Значимый ли это риск?) и ответ (Да/нет). Необходимо помнить, что здесь незаменимыми являются знания специалиста, так как не существует универсального шаблона.

3. Установление предельно допустимых уровней (ПДУ). При установлении ПДУ пользуются НД.

4. Установление мониторинга по каждой ККТ.

5. Корректирующие действия.

6. Установление проверочных процедур. Одним из видов проверочных процедур является аудит (внутренний, аудит второй стороной и, конечно же, сертификационный аудит)

7. Ведение записей. При сертификационном аудите записи являются подтверждением того, что внедренная система работает и постоянно улучшается.



Таким образом, внедрив систему пищевой безопасности, производитель берет на себя ответственность и гарантирует потребителю безопасность продукта на всех стадиях его производства, включая хранение и транспортировку продукта к потребителю.

Выгоды производителя от внедрения данной системы:

- повышение уровня доверия покупателя;
- преимущество на рынке;
- возможность выхода на международный рынок;
- мотивация и уверенность персонала;
- повышение удовлетворенности клиента;
- сокращение времени и финансовых затрат на расследование инцидентов, связанных с нарушением безопасности пищевых продуктов.

И самое главное – завоевание доверия клиента!