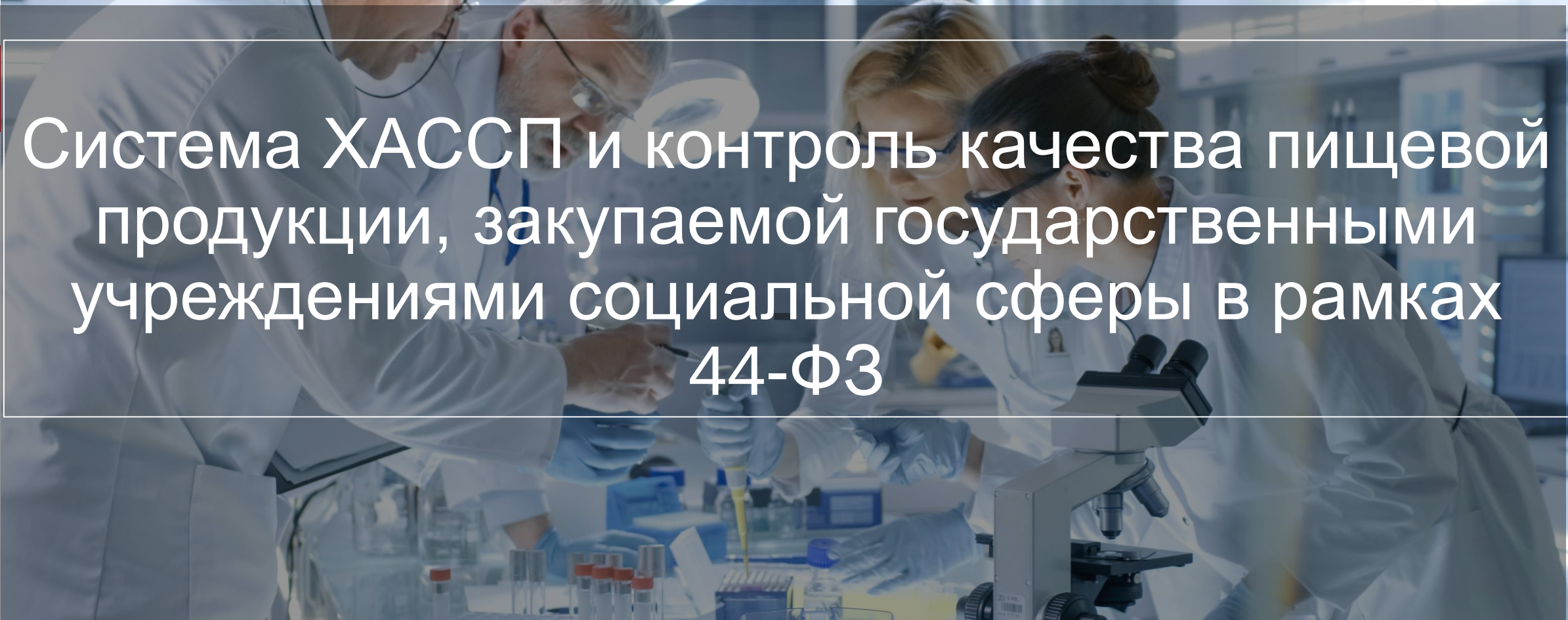




Система ХАССП и контроль качества пищевой продукции, закупаемой государственными учреждениями социальной сферы в рамках 44-ФЗ



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА»
Российской Академии Наук

Кузнецова Оксана Александровна

Ф3 - 44 Требования к объекту закупки

Ст. 33, 2) использование при составлении описания объекта закупки показателей, требований, условных обозначений и терминологии, касающихся технических характеристик, функциональных характеристик (потребительских свойств) товара, работы, услуги и качественных характеристик объекта закупки, которые **предусмотрены техническими регламентами**, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, **документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации**, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иных требований, связанных с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика.

Структура законодательства

Законодательство Евразийского экономического союза
(технические регламенты, санитарные и ветеринарные
соглашения)

Безопасность,
невведение
потребителя в
заблуждение

Федеральные законы, распоряжения и постановления
Правительства РФ

Фальсификация,
ответственность
участников
товарооборота

Национальные/межгосударственные стандарты

Характеристики
качества
продукции, методы
исследования

Идентификация. Терминология

ФЗ № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»:

идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

ТР ТС 021/2011:

идентификация пищевой продукции - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;

ФЗ № 184 О техническом регулировании:

идентификация продукции - установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;

Принятые технические регламенты

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
 - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
 - ТР ТС 028/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
-



Идентификация по ТР ТС 021/2011

Ст. 1 п. 1 Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
 - 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;
 - **3) правила идентификации объектов технического регулирования;**
 - **4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.**
-

Правила идентификации. ТР ТС 021/2011

- Статья 6. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента
 - п. 2. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.
-

Ст. 6. п. 3. Методы идентификации:

1) **по наименованию** - путем сравнения **наименования и назначения** пищевой продукции, указанных **в маркировке** на потребительской упаковке и (или) в **товаросопроводительной документации**, с **наименованием, указанным в определении** вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) **визуальным методом** - путем **сравнения внешнего вида** пищевой продукции с признаками, **изложенными в определении такой пищевой** продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Правила идентификации. ТР ТС 021/2011

Ст. 6. п. 3. Методы идентификации:

3) **органолептическим методом** - путем сравнения **органолептических показателей** пищевой продукции **с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции** в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) **аналитическим методом** - путем проверки **соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей** пищевой продукции **признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции** в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

Особенности идентификации мясной продукции

- **"продукт убоя"** - **непереработанная** пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая **мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье**;
 - **"мясная продукция"** - пищевая продукция, изготовленная путем **переработки (обработки)** продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;
-

Особенности идентификации мясной продукции

- **"парное мясо"** - мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35°С в любой точке измерения;
 - **"охлажденное мясо"** - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения;
 - **"замороженное мясо"** - парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения;
 - **"размороженное мясо"** - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5°С в любой точке измерения;
-



Основные ошибки

- «Если требуется при проверках, надо что-то написать»
- «Мы найдем консультанта и он нам все напишет»
- «Вот в этой папке у нас ХАССП, а эту стопку журналов мы заполняем»
- «Критическая контрольная...что?»



Шаг 1

«Наладить предварительные практики»



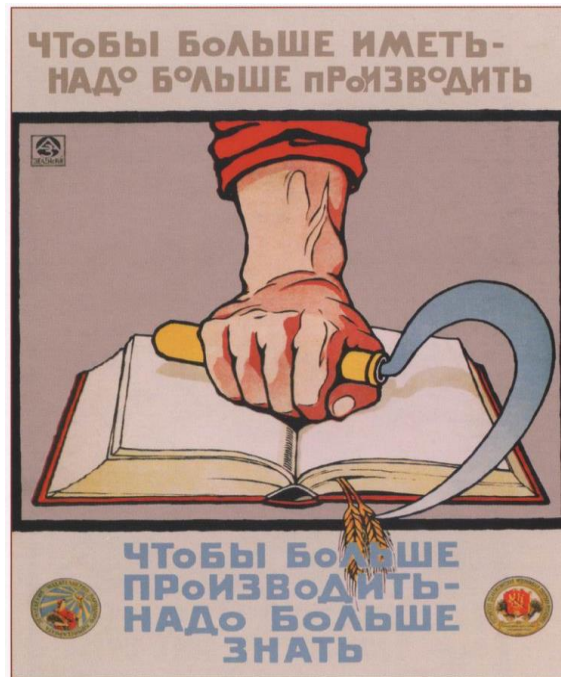
Шаг 2

Создать рабочую группу



Обучение персонала

- Обучение персонала – необходимое условие эффективного осуществления предварительных программ.
- Обучение должно охватывать весь персонал компании



66. Зеленский А.
Чтобы больше иметь — надо больше производить... 1920

**до 38% всех несоответствий
возникает по причине
недостаточности знаний
или невыполнения
инструкций
РАБОЧИМИ НА МЕСТАХ!**

КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ



Их не должно быть много

Чем их больше – тем сложнее ими управлять

В результате – «распыление» контроля



Критических контрольных точек должно быть

так много – как это необходимо

и так мало – как это возможно

Пути снижения ККТ

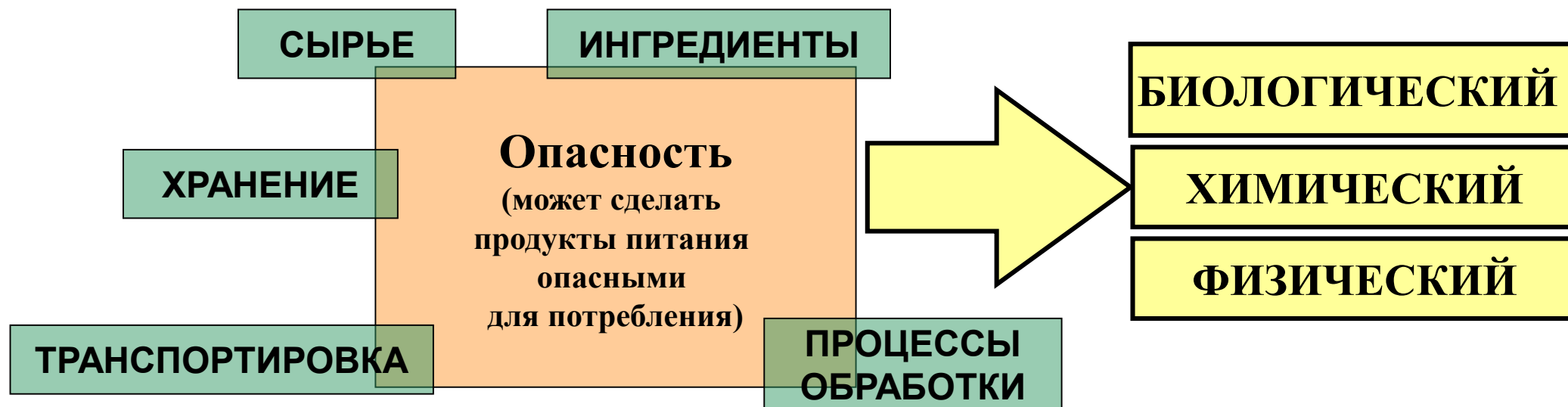
- Оптимизация «надлежащих практик»
 - Результативная программа производственного контроля
 - Модернизация и производства и процессов
-



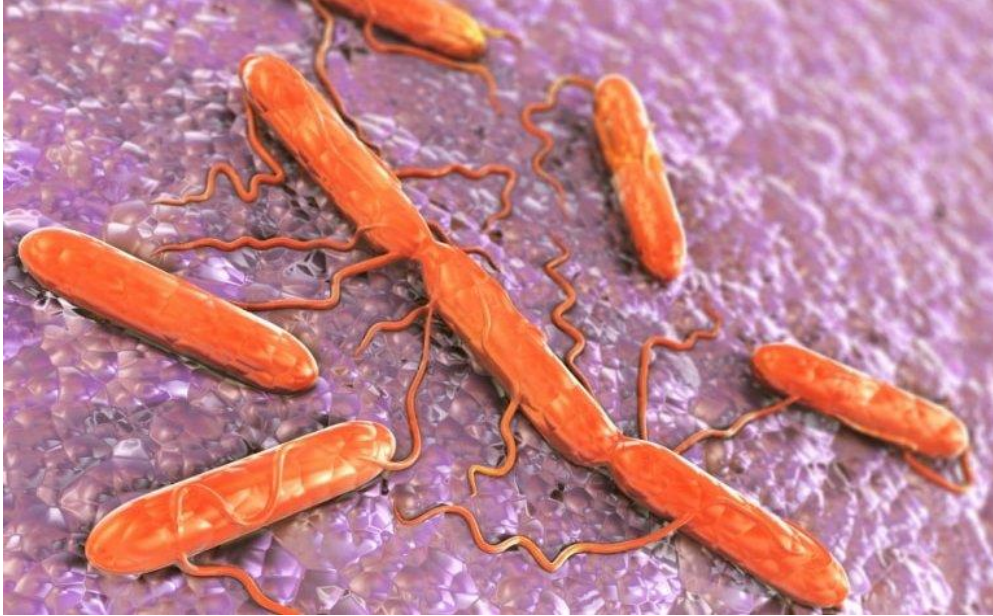
Принципы системы ХАССП

- 1. анализ опасностей***
- 2. идентификация критических контрольных точек***
- 3. определение критических пределов для каждой***
4. критической контрольной точки
- 5. установление процедур мониторинга***
- 6. установление корректирующих действий***
- 7. установление процедур проверки***

Принцип №1: «Проведите анализ опасностей и опишите меры по предотвращению данных рисков»

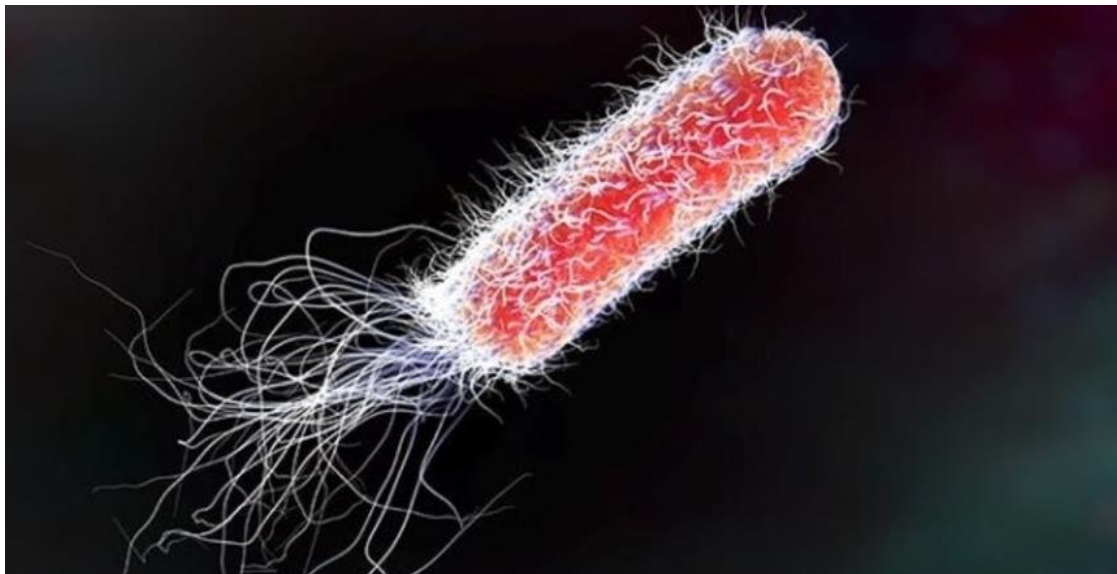


Род Salmonella



- pH 7,2— 7,6
- развиваются в пределах от 6°C до 46°C
- оптимальная температура 37°C
- спор и капсул не образуют
- в комнатной пыли живут до 3 месяцев
- устойчивы к высушиванию
- устойчивы к высоким концентрациям поваренной соли
- устойчивы к действию некоторых кислот
- устойчивы к низким температурам

Род Escherichia



E. coli — постоянные обитатели кишечника человека и животных, и обнаружение их в воде, почве, на пищевых продуктах свидетельствует о свежем фекальном загрязнении этих объектов, поэтому является санитарно-показательным микроорганизмом ;

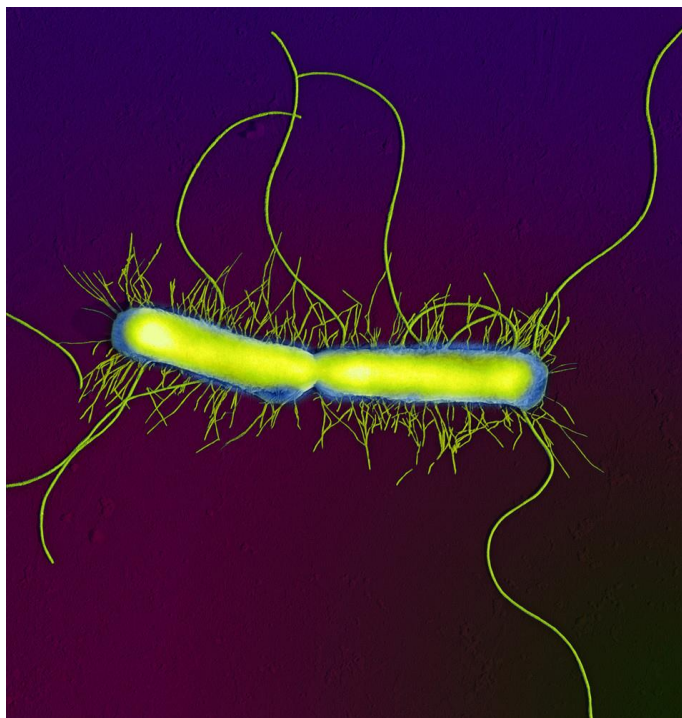
условно патогенные микроорганизмы;

короткие грамотрицательные палочки;

спор не образуют;

обезвреживаются при температуре 63—75°C (при 60°C кишечная палочка погибает через 15 мин);

Род Proteus



- санитарно-показательные и условно-патогенные микроорганизмы;
- подвижные палочки (перетрихи);
- спор и капсул не образуют;
- факультативные анаэробы;
- погибают при 60°C в течение 1 ч, при 80°C — за 5 мин;
- устойчивы к низким температурам, переносят трехкратное попеременное замораживание и оттаивание;

Listeria monocytogenes



- короткая, прямая подвижная палочка;
- не образует спор и капсул;
- факультативный анаэроб;
- оптимальный pH 7,2—7,4 при 37°C;
- в почве живут в течение 115 дней, в воде — несколько месяцев;
- солнечные лучи вызывают гибель через 5—10 дней, а рассеянный свет — через 2 нед.;
- быстро погибают в жидкой среде при нагревании;
- при нагревании до 70—75°C гибнут через 10—15 мин, при 100°C — через несколько секунд;
- при -5°C выживают до 300 дней;



Campylobacter

грамотрицательные неспорообразующие спирально или чайкообразно изогнутые подвижные в качестве возбудителя диареи *C. jejuni*, *C. coli*, *C. laridis*, *C. ferus*;

pH для размножения 6,2-8,7, температура 42° С.

чувствительны к:

- высушиванию,
- длительному воздействию прямого солнечного света;

при 4° С выживают до нескольких дней недель, в почве и помете птиц - до 30 дней.

при нагревании до 60° С гибнут через 1 мин,
выдерживают замораживание



Химические факторы

Токсичные элементы:

- Свинец
- Мышьяк
- Кадмий
- Ртуть

Радионуклиды:

- Цезий 137
- Стронций 90

Пестициды:

- Гексахлорциклогексан
- ДДТ и его метаболиты

- Бенз(а)пирен
- Нитрит натрия
- Нитрозамины
- Фосфаты

Антибиотики:

- Левомецитин
- Тетрациклины
- Гризин
- Бацитрацин



Физические факторы

Упаковочные материалы - часть упаковки бумажной, картонной, полиэтиленовой.

Стекло - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства.

Кости – присутствуют в сырье, попадают во время обвалки.

Анализ опасностей

1. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

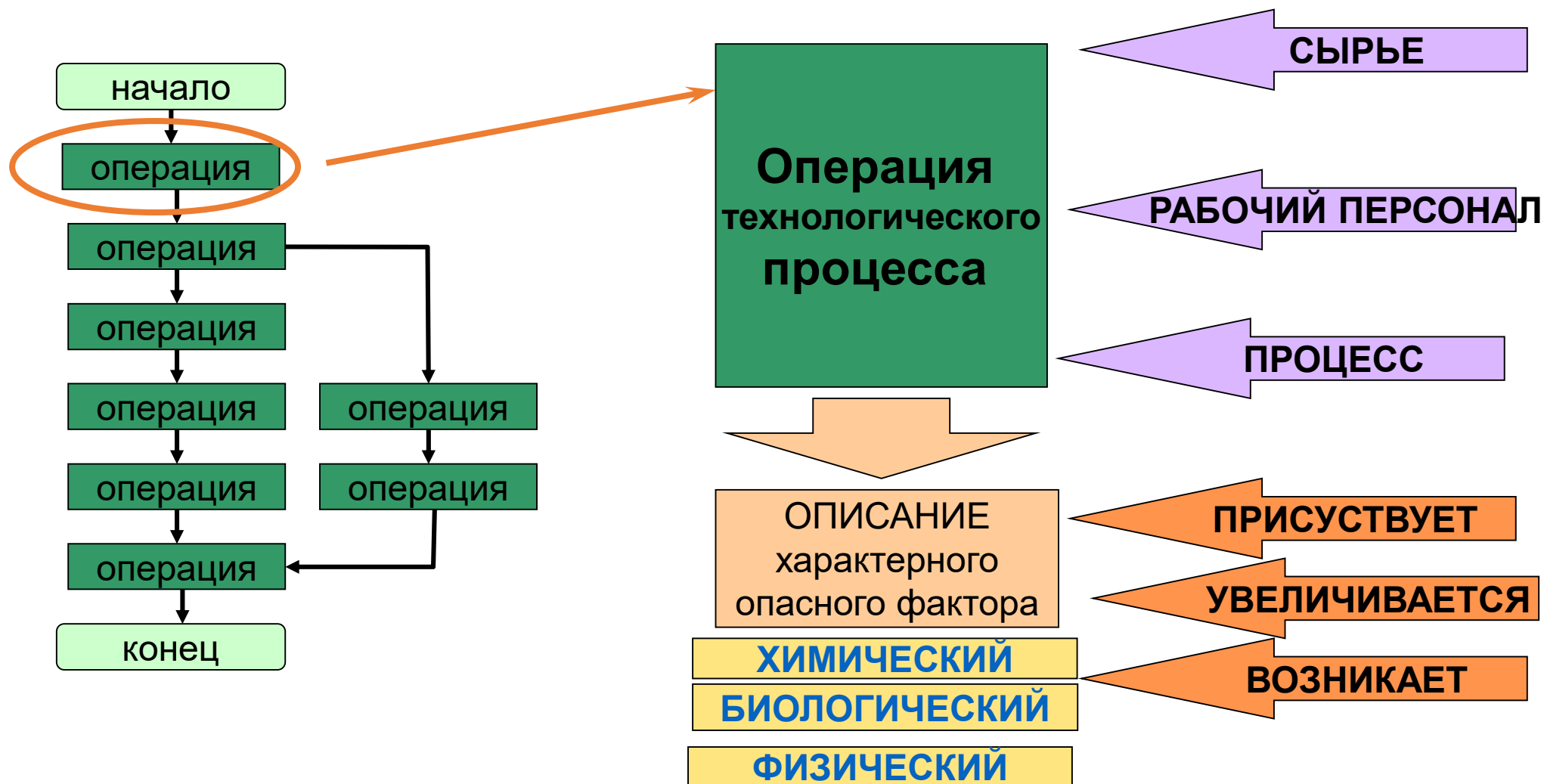


2. Оценка опасностей

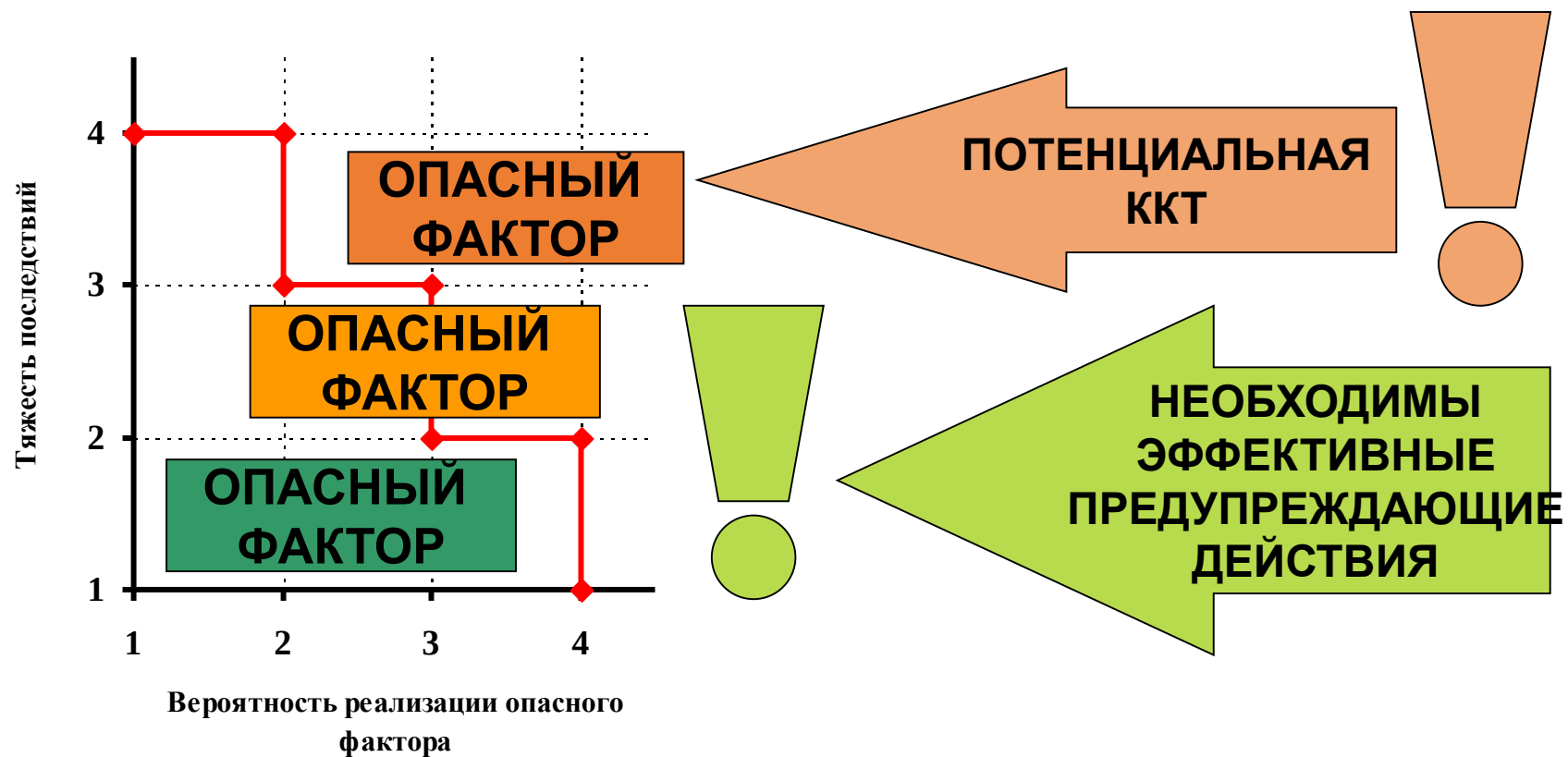


3. Выбор и оценка мероприятий по управлению

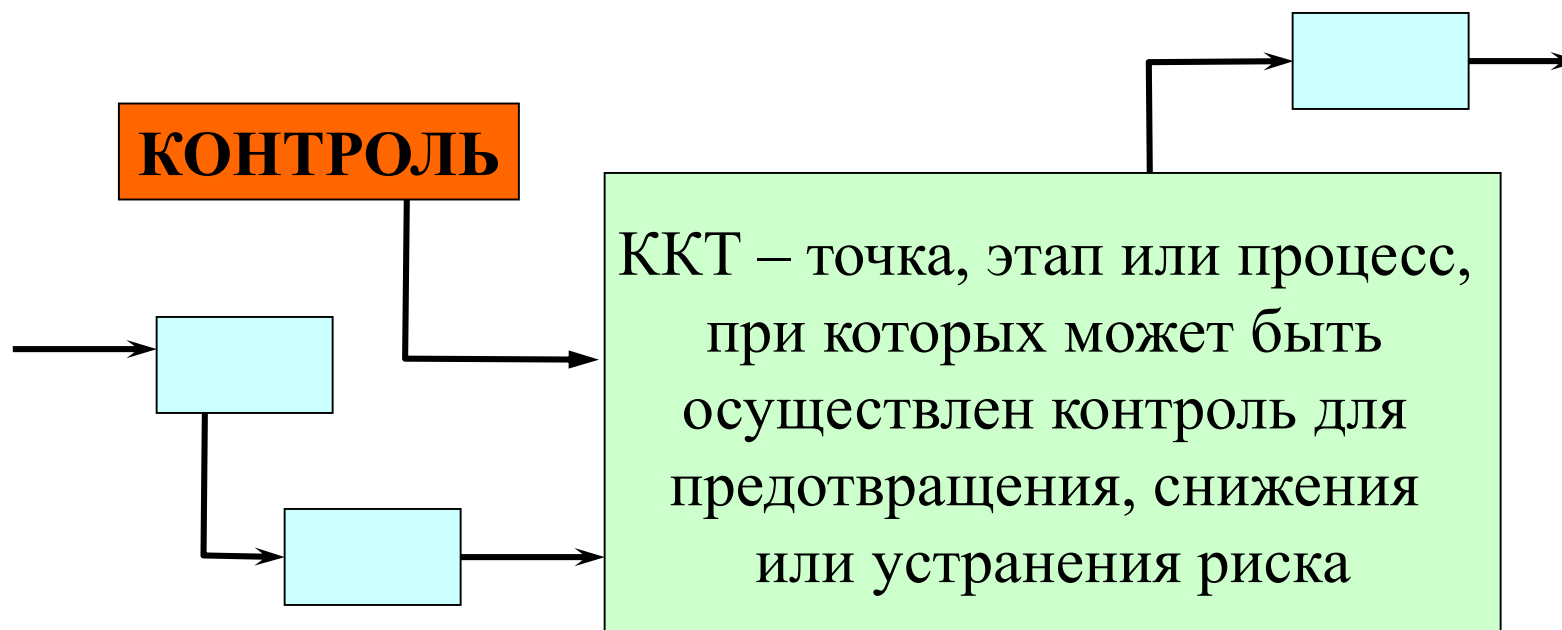
Выявление опасных факторов



Реализация опасного фактора

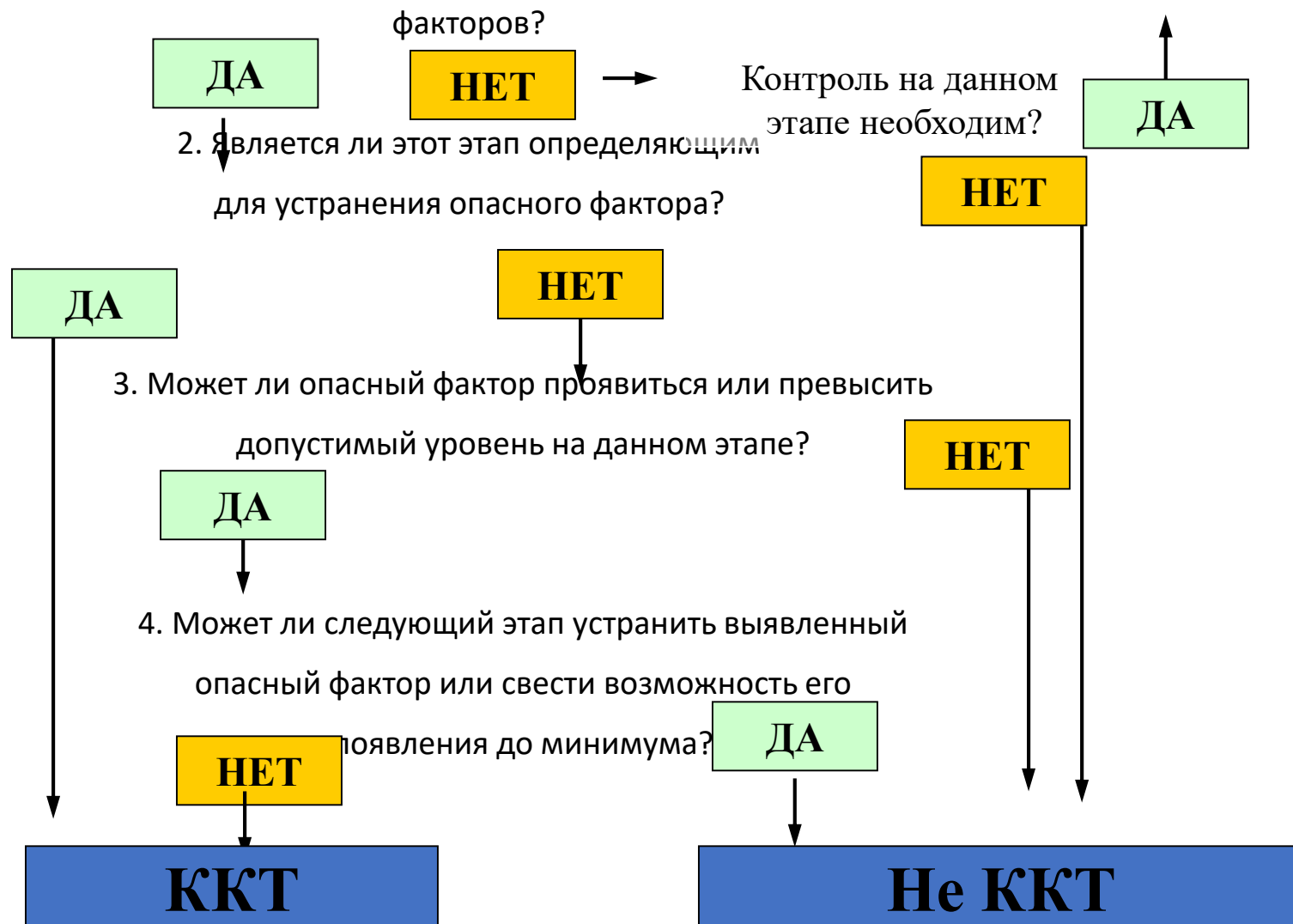


Принцип №2 «Выявите критические контрольные точки в процессе производства»



Дерево принятия решения

1. Проводятся ли предупреждающие действия в отношении установленных опасных



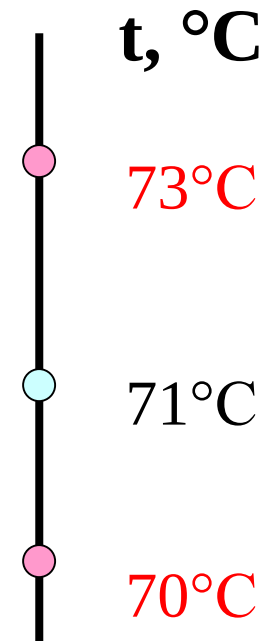


Принцип №3 «Установите критические пределы для предупреждающих действий, относящихся к каждой выявленной ККТ»

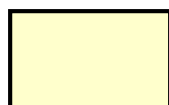
Параметрами могут служить величины, которые можно измерить для доказательства того, что ККТ находится под контролем.

С критическими пределами вплотную связаны предупреждающие действия, которые необходимо установить для каждого опасного фактора (недопустимого риска)

Критический предел – это максимальное или минимальное значение, при котором должны осуществляться управление и контроль риска в целях предотвращения, устранения или уменьшения последствий выявленного риска безопасности пищевого продукта



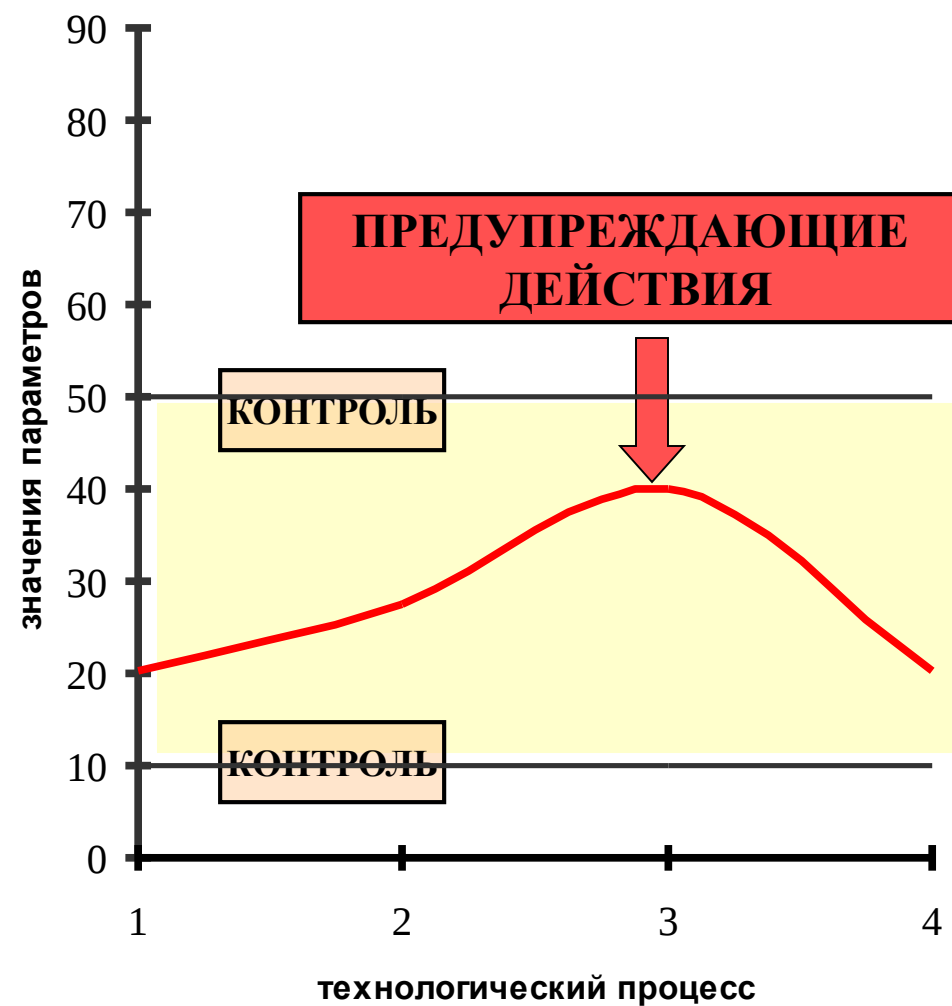
Предупреждающие действия



Безопасная
продукция



Изменение
показателя в
процессе



Принцип №4 «Установите требования к мониторингу ККТ для осуществления контроля и управления.»

Мониторинг – это запланированная последовательность наблюдений или измерений для оценки степени контроля ККТ и в целях осуществления документирования для создания доказательной базы.

Мониторинг-средство предупреждения при возникновении тенденций потери контроля и управления

выборочный

непрерывный

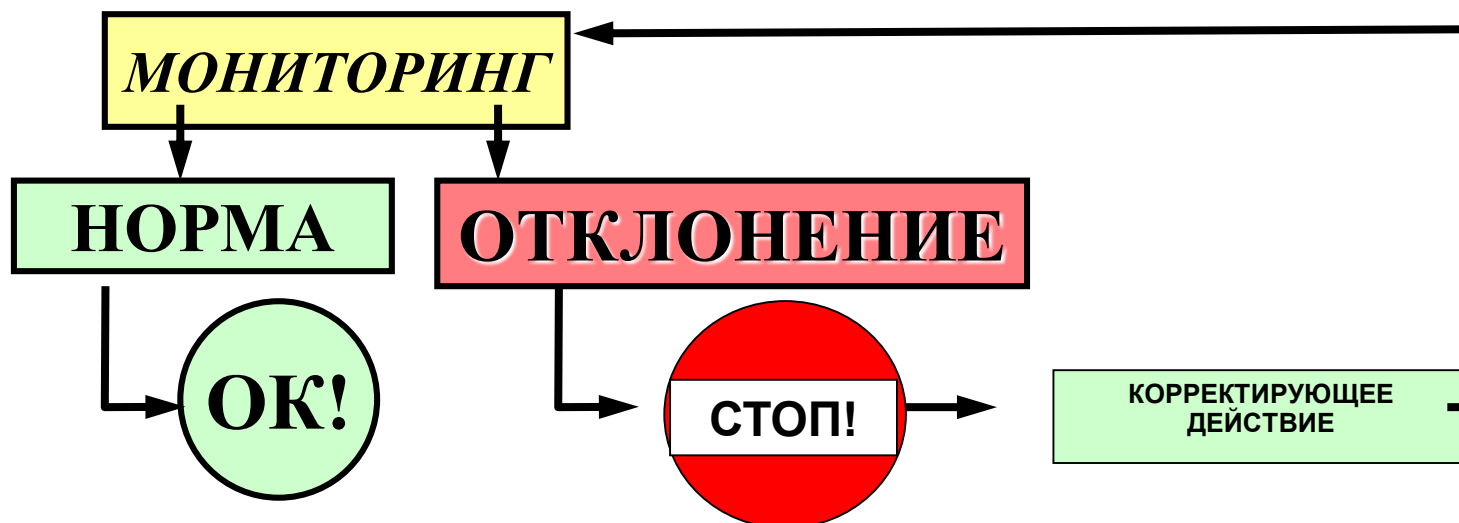
ЧТО нужно КОНТРОЛИРОВАТЬ? (показатель)

КАК нужно КОНТРОЛИРОВАТЬ? (метод наблюдения и ведения записей)

КАК ЧАСТО КОНТРОЛИРОВАТЬ? (периодичность)

КТО должен КОНТРОЛИРОВАТЬ? (ответственный)

Принцип №5 «Установите корректирующие действия, предпринимаемые в случае, отклонения от критического предела»

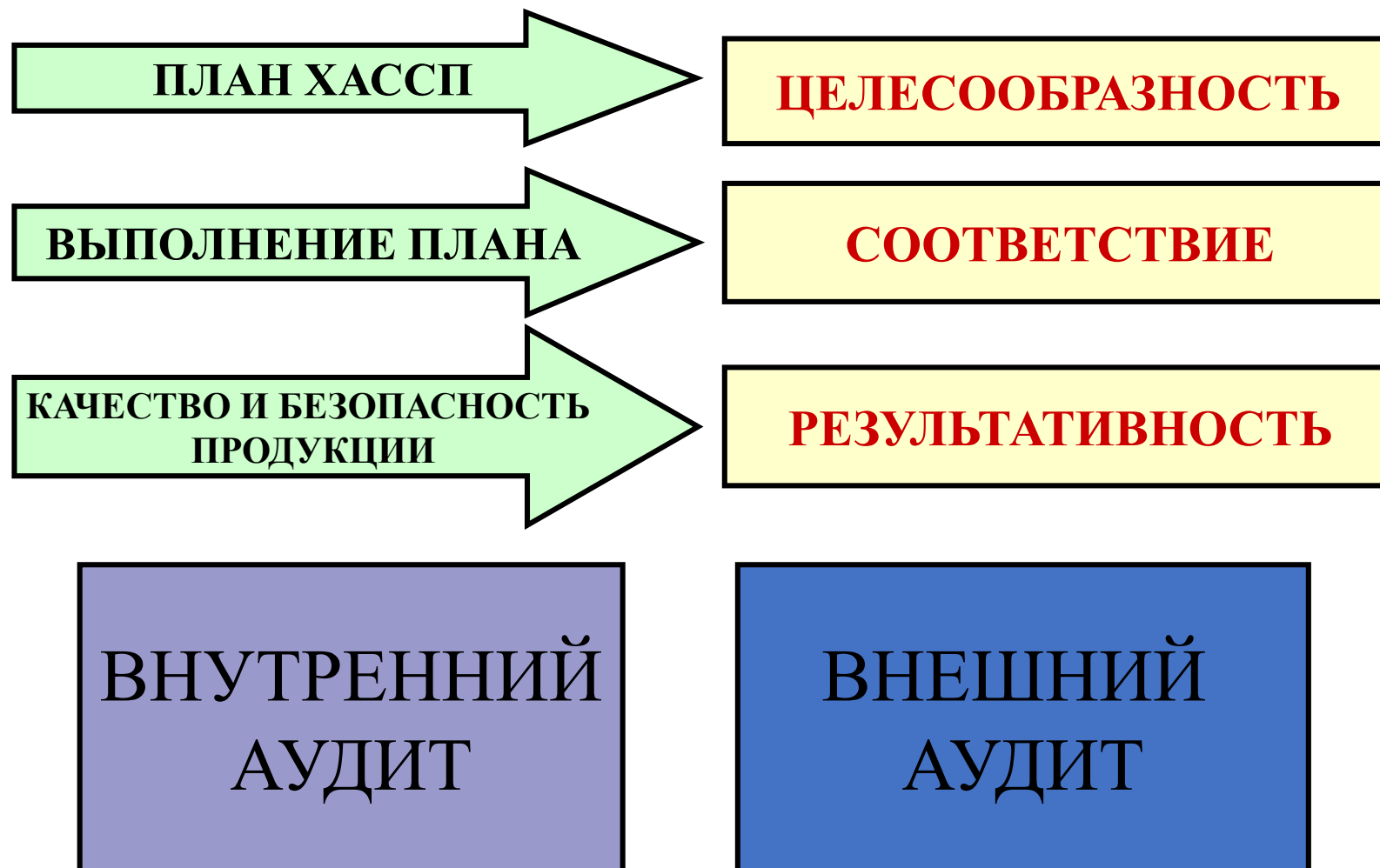


1. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям.

2. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения.

3. Восстановление контроля над ККТ (повторная проверка технологического процесса или продукта в данной ККТ).

Принцип №7 «Установите процедуры, описывающие проверку результативности системы ХАССП»



Российские и межгосударственные стандарты, содержащие принципы ХАССП

ГОСТ Р 51705.1-01 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности»

ГОСТ Р ИСО 22000-07 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Спасибо за внимание!



Спасибо за внимание!

