

Кирилл Круглов

ХАССП

Практическое
руководство
по внедрению

Кирилл Круглов

ХАССП. Практическое

руководство по внедрению

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=39855458

ISBN 9785449602800

Аннотация

Эта книга – пошаговый механизм для любого предприятия, любого размера, которым требуется помощь при разработке и внедрении ХАССП. Подробно описываются все этапы и шаги, которые нужно пройти, приводятся примеры, образцы документации и шаблоны записей. Книга написана понятным языком и содержит необходимые инструменты и методики для работы.

Содержание

Предисловие	5
Коротко о системе ХАССП	9
Как работать с книгой	13
Конец ознакомительного фрагмента.	16

ХАССП
Практическое
руководство по внедрению

Кирилл Круглов

© Кирилл Круглов, 2018

ISBN 978-5-4496-0280-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

В 2011 году был принят Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и слово «ХАССП» стало популярным среди специалистов пищевой индустрии.

Обязательное внедрение принципов этой системы безопасности продукции для всех предприятий пищевой промышленности и общественного питания, всколыхнуло рынок и целую отрасль. Для кого-то эти требования не вызвали особых сложностей. Кто-то не может разобраться с системой до сих пор.

На самом деле, ХАССП не содержит так уж много инноваций или новшеств. Практически на каждом обучении, которое я проводил, наблюдается одна и та же картина. После объяснения сути требований ХАССП специалисты восклицают: *«мы это и так делаем, без всякого понимаешь там ХАССП»*.

Так и есть. Потому, что внедрение принципов ХАССП – это прежде всего выполнение всех национальных стандартов пищевой промышленности. То есть всех ГОСТ, СанПиН, Технических регламентов и т. п. Остается лишь несколько специфических требований и документов, которые требуется разработать дополнительно. Но вот именно эти, технические вопросы, и **вызывают наибольшую сложность**

у специалистов, отвечающих за внедрение ХАССП.

Вторая проблема, с которой часто приходится сталкиваться в практике – это сложность донесения информации о ХАССП. В большинстве случаев, это происходит на техническом, формальном, я бы даже сказал «научном» языке. Конечно, это пищевые технологии и требуется специализированная терминология. Но излишнее «усложнение» системы делает ее недоступной для многих, особенно для малого бизнеса, где порой всего-то несколько сотрудников, и нет целого штата технологов и специалистов по системам менеджмента качества.

Это, кстати, **третья основная проблема** с массовым внедрением ХАССП. Существующая нормативно-техническая документация не делает существенных различий в требованиях для малых или больших предприятий. Хотя понятно, что, например система в маленькой сыроварне, где работают муж с женой и система пищевой безопасности маслосырзавода с несколькими сотнями сотрудников – не могут быть идентичными. **Сама концепция ХАССП позволяет создавать систему пищевой безопасности любой сложности для предприятия любого уровня.** Но вот при обучении сотрудников – это часто упускают. И многие считают, что эта система под силу только огромным заводам с большими ресурсами.

Эта книга, **по своему замыслу, должна вооружить** специалиста любого пищевого предприятия или обществен-

ного питания. Вооружить опытом, знаниями и практически-ми решениями различных задач, возникающих при разработке и документировании системы, построенной на принципах ХАССП.

В практическом руководстве **изложен пошаговый механизм внедрения ХАССП** на любом предприятии, любого размера. Эта книга опирается прежде всего на опыт работы и на методики, которые были опробованы автором в своей работе за последние десять лет.

Это не учебник, и, наверное, он не подойдет студенту учебного заведения, хотя конечно в книге раскрываются все базовые понятия и методика работы с ХАССП. Но это прежде всего – **пошаговая инструкция** для специалистов, которые или только начали, или уже внедряют ХАССП.

Эта книга – простое изложение методов внедрения принципов ХАССП на обычном, человеческом языке. С примерами и типовыми решениями, подходящими для всех.

Вы не найдете здесь ни одного показателя по микробиологии, не сможете найти ответ на вопрос, какая температура должна быть в производственном помещении или внутри продукта при его выпекании. **Эта книга – не про это.** Если вы не обладаете базовыми знаниями, необходимыми для любого технолога или специалиста по качеству пищевой продукции, то внедрение ХАССП вызовет серьезные осложнения. Это книга для специалистов, перед которыми стоит кон-

кретная задача – внедрить ХАССП. И используя предлагаемый пошаговый механизм, любой специалист сможет это сделать.

Цель этой книги – помочь вам внедрить ХАССП максимально быстро, с наименьшими потерями времени и ресурсов. Чтобы вы как можно меньше совершали ошибок, или не создавали лишнее, а смогли сосредоточиться именно на том, что необходимо.

Коротко о системе ХАССП

Самый популярный вопрос, который я слышу – **что такое ХАССП?** На тренингах или конференциях, именно этот вопрос интересует большинство специалистов из пищевой индустрии.

Уверен, вы видели множество официальных разъяснений. Все официальные нормативные толкования системы ХАССП приведены в самом конце раздела. А я же хочу рассказать о системе ХАССП простым человеческим языком.

Итак. Что же такое система ХАССП?

ХАССП – это система, обеспечивающая безопасность продуктов питания для тех, кто их употребляет в пищу.

Заметьте – не гарантирует, потому что гарантировать абсолютную безопасность невозможно. Риск остается всегда. И речь идет о безопасности людей, а не производства. О чем, к сожалению, многие часто забывают.

Вот и получается, что **ХАССП – это некий набор действий** всех, кто участвует в производстве продуктов питания с одной целью – обеспечивать максимально, насколько это возможно ее безопасность.

Говоря по-простому – **ХАССП, это система, снижающая вероятность отравления для потребителей.**

Теперь о серьезном. Чтобы до конца понять – что же такое система ХАССП, необходимо уяснить еще **три** основные вещи:

1. ХАССП – это система. А это значит, что внедрение ХАССП затрагивает все предприятие, будь то мясокомбинат, ресторан или обычная столовая.

2. Безопасность продуктов питания гарантируется только за счет контроля всей цепочки производства. А это значит, что ХАССП подвержены все: как сельскохозяйственные предприятия, так и производители. А также транспортные компании и торговые точки. Все те, кто отвечает за еду на любом ее участке – от поля до прилавка.

3. ХАССП – это безопасность. А значит недостаточно купить, написать, создать какие-то документы. Без реальных систем контроля на производстве – ХАССП не работает. Это аксиома.

ХАССП состоит из нескольких основных составляющих. А именно:

- знание производителем всех возможных (потенциальных) опасностей, которые могут попасть в продукцию.
- знание конкретных мест на производстве (или при транспортировке, продажах, хранении, то есть на протяжении всей производственной цепочки), где опасности могут попасть в продукцию.
- разработка и установка специального контроля в этих

самых местах, для обеспечения того, чтобы выявленные опасности не попали в продукцию.

То, что описано выше – это **базовые понятия ХАССП**. Конечно, их недостаточно для полного понимания и умения применения всей системы. Необходимо знать четко **все 7 принципов ХАССП**, знать какие именно действия необходимо предпринимать для реализации всей системы.

Об этом и пойдет речь в этой книге.

А теперь о ХАССП официально:

*ГОСТ Р 51705.1—2001. Система качества.
Управление качеством пищевых продуктов на основе
принципов ХАССП. Общие требования:*

ХАССП – Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

7 принципов ХАССП:

1 – идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2 – выявление критических контрольных точек в про-

изводстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 – в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 – разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 – разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 – разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 – документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Как работать с книгой

Книга разбита на конкретные **6 этапов работы**, которые должны быть реализованы при внедрении ХАССП.

Первый этап описывает подготовительные мероприятия, которые необходимо осуществить до непосредственной разработки документации ХАССП. Этот этап очень важен, не рекомендую его пропускать. Без предварительной подготовки материалов и создания необходимых условий для разработки, выполнить некоторые требования ХАССП будет нереалистично.

Второй этап направлен на сбор и подготовку данных, которые потребуются для разработки ХАССП. Но, хочу обратить ваше внимание, это уже является выполнением требований ХАССП.

Третий этап один из самых важных и главных при разработке ХАССП. На этом этапе вам предстоит начать работать с рисками. Если не сформировать полноценный список рисков и неправильно их оценить, то это подставит под угрозу всю вашу дальнейшую работу. Так как все ключевые элементы системы ХАССП построены именно на рисках, которым подвергается продукция на предприятии.

Четвертый этап – самый сложный. Это выявление критических контрольных точек. Чтобы их найти вам будет предложено несколько методик, воспользоваться можно лю-

бой из них, на ваше усмотрение.

Пятый этап работы посвящен описанию критических контрольных точек. Именно на этом этапе, вам предстоит создать наиболее главные документы системы ХАССП.

Шестой этап посвящен проведению внутренней проверки. Только проведя собственную проверку и убедившись, что всё, что вы записали в регламентирующей документации, работает на самом деле, можно быть уверенным, что основная работа по внедрению ХАССП завершена.

В книге **нет отдельного этапа**, посвященного тому, как сделать так, чтобы разрабатываемые документы начали реально работать. Это очень важный вопрос и часто именно он не позволяет внедрить ХАССП полноценно. Но в этой книге рассматривается только этапы специфического внедрения принципов ХАССП. Правила работы с персоналом или навыки проектного управления в этот перечень не входят.

В **заключении** приводится несколько дополнительных советов и ссылок на ресурсы, которые позволяют решить множество подобных вопросов, которые прямо к ХАССП не относятся.

В **приложениях** приводятся шаблоны документации, образцы записей и некоторые справочные материалы. Сразу нужно уточнить. Все шаблоны и образцы, как документов, так и записей, которые приводятся в этом руководстве – **типовые**. Их детализация позволяет полностью в них разобраться и создать собственные документы, которые будут от-

ражать всю специфику вашего предприятия.

Просто копировать шаблоны без доработки – не только не рекомендуется, но и запрещается. За исключением тех шаблонов и образцов, где прямо указывается на необходимость использоваться только такой формы.

В конце каждого этапа будет приводиться **Чек-лист**. То есть пошаговый план работы с системой ХАССП на данном конкретном этапе. Если сложить все чек-листы – то вы получите краткий перечень действий, которые нужно совершить для внедрения ХАССП.

Рекомендуется выполнять все действия, указанные в Чек-листах, именно в той последовательности, в которой они указаны. Старайтесь не перепрыгивать с одного этапа на другой.

Все нормативно-технические требования в руководстве основаны **на двух базовых документах:**

1. Технический регламент Таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. ГОСТ Р 51705.1—2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Далее в книге приводятся сокращенные наименования этих документов. Для точного понимания, в тексте руководства включены отдельные выдержки из нормативной документации, которые оформлены в виде цитат.

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.