

ПЛАН ХАССП

План ХАССП (НАССР) – это документ, который описывает процедуры ХАССП и представляет собой анализ опасностей и определение критических контрольных точек для предприятий пищевой промышленности.

План ХАССП – это обязательный документ для любого участника пищевой цепочки: производство. Хранение. Транспортировка, общепит.

Внедрение системы ХАССП на предприятии призвана обеспечить анализ и контроль производства пищевой продукции на тех этапах, где могут возникнуть опасности и риски (будь то реализация продукции, процесс производства, либо хранение пищевой продукции). При внедрении системы оцениваются критические контрольные точки (ККТ), в которых еще могут быть минимизированы или вовсе предотвращены все риски относительно производства и потребления конечного пищевого продукта.

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН ПЛАН ХАССП?

Специалисты в области безопасности пищевой продукции утверждают, что более 30% опасных веществ попадает в организм с приемом продовольственной продукции, и некоторые из них могут накапливаться в организме и представлять вред здоровью человека. Разработка плана ХАССП на предприятии помогает устранить все риски, проанализировать все контрольные критические точки, организовать контроль за безопасным и качественным изготовлением продукции.

Стандарт ХАССП не дает ответы на вопросы как сделать продукцию безопасной, но он снабжает производителя принципами, которых нужно придерживаться для того, чтобы изготовить безопасную пищевую продукцию.

Разработка плана ХАССП и выявление ККТ позволяет организовать те этапы или процедуры, где необходимо организовать контроль. В свою очередь, надлежащий контроль позволяет минимизировать или не допустить возникновение опасных факторов, опасностей на производстве.

Согласно ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" внедрение системы ХАССП является обязательным условием для организации работы предприятия пищевой промышленности!

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ПЛАН ХАССП

План ХАССП составляется из рабочих листов ХАССП, которые оформляется в виде таблицы, содержащей результаты анализа критических контрольных точек (ККТ). Составляются эти листы по принципу: одна таблица — одна ККТ. В целом, в этих листах описываются опасности, возможные риски на производстве, критические пределы, а также разработанные мероприятия по контролю и распределению ответственности.

План ХАССП в себе содержит:

1. Выявленные критические контрольные точки и их наименования
 2. Опасные факторы, влияющие на продукт в этих ККТ
 3. Критические пределы показателей по данным факторам
 4. Меры по мониторингу описываются в четыре графы, при этом должны быть даны ответы на вопросы:
 - «ЧТО необходимо измерить»;
 - «КАК это измерить»;
 - «КОГДА (как часто) необходимо это измерять»;
 - «КТО ответственен за измерение».
-
1. Описание корректирующих действий применяемые, которые применяются в случае расхождения с критическими показателями;
 2. Место внесения записи о проверках;
 3. Данные о мерах по проверке производства на соответствие плану ХАССП.

Как результат- заказчик получает уже готовое «руководство к действию», где описаны все ККТ, анализ рисков, определены опасные факторы, план мониторинга и описание корректирующих действий, которые должны привести все производство «в порядок».