Группа №55

Урок №33

6.04.2020

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема «Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены»

Ответить на вопросы:

1. Основные правила личной гигиены работноков ПОП
2. Сроки прохождения медицинского обследования
3. Требования к спец.одежде
4. Соблюдение частоты рук, лица, тела.

**ХАССП — система по управлению безопасности пищевыми продуктами**

После вступления РФ в ВТО очень многие отечественные предприятия пищевой промышленности оказались неконкурентно способными в силу:

– устаревших производственных фондов;

– низкого объема инвестиций в развитие национальных конкурентных преимуществ;

– низкого качества инфраструктуры и корпоративного управления;

– слабого внедрения информационных систем управления бизнесом;

– недостаточных систем менеджемента качества.

Но и для конкурентноспособных российских предприятий на настоящее время существует ряд проблем: нетарифные барьеры (маркировка и международные требования/стандарты качества продукции), прослеживаемость технологической цепочки («от поля до прилавка розничной торговой сети»).

Основное решение — внедрение передовых разработок по обеспечению безопасности пищевых продуктов.

Согласно требованиям директивы Европейского права № 852/2004, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и Методических рекомендаций Роспотребнадзора МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» производителям продуктов питания рекомендуется внедрить и использовать программу безопасности на основе принципов ХАССП (НАССР – Hazard analysis and critical control points) — анализ рисков и критических контрольных точек. Это система по идентификации, оценке и контролю опасностей, которые являются значимыми для производства безопасных пищевых продуктов.

На всех этапах изготовления (от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю) любой пищевой продукт подвержен риску стать недоброкачесвенным. Чтобы обеспечить безопасность пищевой продукции необходимо разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры:

• выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства;

• выбор последовательности и поточности технологических операций производства;

• определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства;

• проведение контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве;

• документирование информации о контролируемых этапах, соответствия произведенной продукции требованиям, установленным ТР ТС 021-2011г и (или) ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;

• соблюдение условий хранения, транспортировки пищевой продукции, содержания производственных помещений, оборудования, инвентаря;

• выбор способов и обеспечение соблюдения сотрудниками правил личной гигиены, установление периодичности и проведения санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

С целью обеспечения единого подхода к оценке вышеперечисленных процедур производстве продуктов питания рекомендуется внедрить систему ХАССП.

***Основные принципы ХАССП.***

1). проведение анализа рисков;

2). определение критических контрольных точек (ККТ);

3). определение критических границ ККТ;

4). внедрение мониторинга ККТ;

5). внедрение корректирующих действий по неуправляемым ККТ;

6). оценка результативности системы ХАССП;

7). ведение документации и записей для системы ХАССП,

Этапы внедрения ХАССП: выбор команды ХАССП, описание продукции (готового продукта, сырья и материалов), идентификации использования продукции, разработка (планов) блок-схем производственных процессов и их оценка, определение и обсуждение потенциально опасных факторов и мероприятий по предупреждению опасностей, определение критических контрольных точек (КТК), определение допустимых значений ККТ, определение системы мониторинга для каждой ККТ, разработка плана мероприятий (короректирующих действий) для каждой ККТ, внедрение документации ХАССП, внутренние проверки ХАССП, корректировка плана ХАССП.

Внедрение системы ХАССП для производителей дает ряд преимуществ: предупреждение бракованной продукции и сбоев на производстве. что приводит к снижению потерь (экономические преимущества); уменьшение жалоб потребителей: выполнение обязательств по соблюдению интересов торгового партнера; повышение мотивации сотрудников посредством активной работы в группе ХАССП и системе ХАССП.

Домашнее задание учебник Лаушкина Т.А. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», стр.160