



ХАССП

НАТАЛЬЯ КОЛГАНОВА

ДИРЕКТОР ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
РОСКАЧЕСТВА



РОСКАЧЕСТВО – НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА,
СОЗДАННАЯ ПО РАСПОРЯЖЕНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ В 2015 ГОДУ.



Внедрение
наилучших систем
менеджмента
качества
в организациях



Проведение верных
исследований —
мониторинг качества
товаров и услуг



Сертификация
и продвижение
российских
производителей
качественных товаров

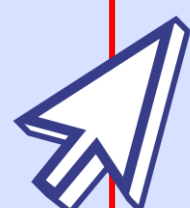


Формирование
среды
осознанных
потребителей



Международное
сотрудничество
в сфере качества

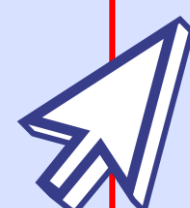
- Основная задача Роскачества – повышение качества жизни граждан.



ROSKACHESTVO.GOV.RU -
портал Роскачества



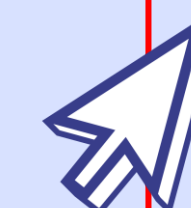
PRG KACHESTVO



KACHESTVO.PRO - управление
качеством в организации



РОС KACHESTVO
портал для умного покупателя



RSKRF.RU - потребительский
портал Роскачества



ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



ЧТО ТАКОЕ ХАССП?



ТР ТС 021/2021
«О безопасности
пищевой
продукции»

НАЛИЧИЕ ДЕЙСТВУЮЩЕЙ СИСТЕМЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ НА ОСНОВЕ ЛИЧНОГО ОПЫТА

30%

Внедрили систему ХАССП



40%

Не знают, что такое ХАССП



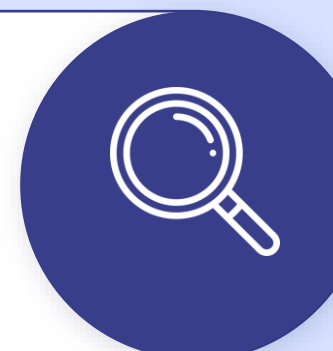
10%

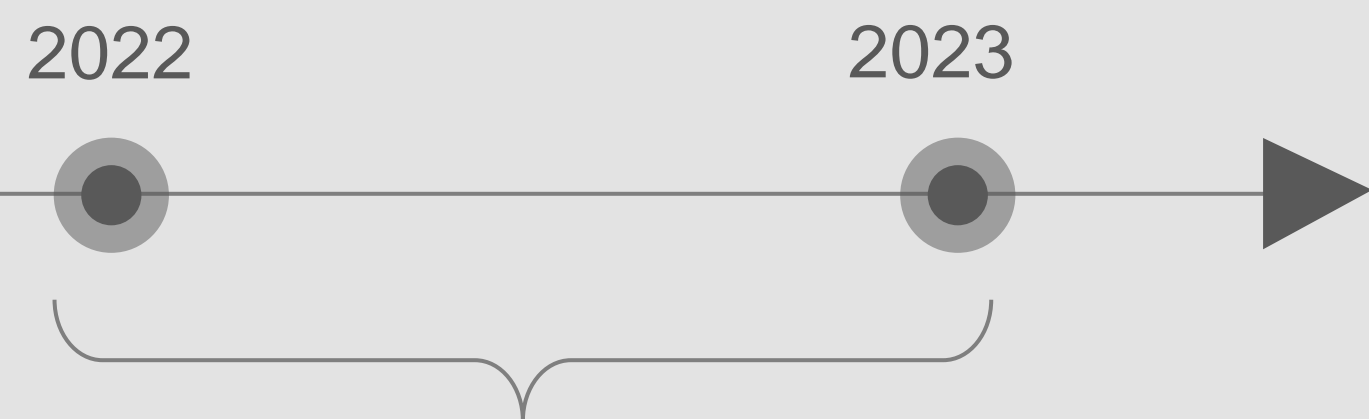
Пытаются разобраться самостоятельно



20%

Ищут сторонних специалистов



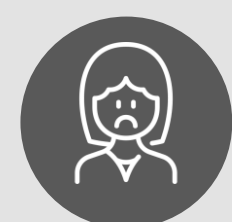


Только за 2 года
в России произошло

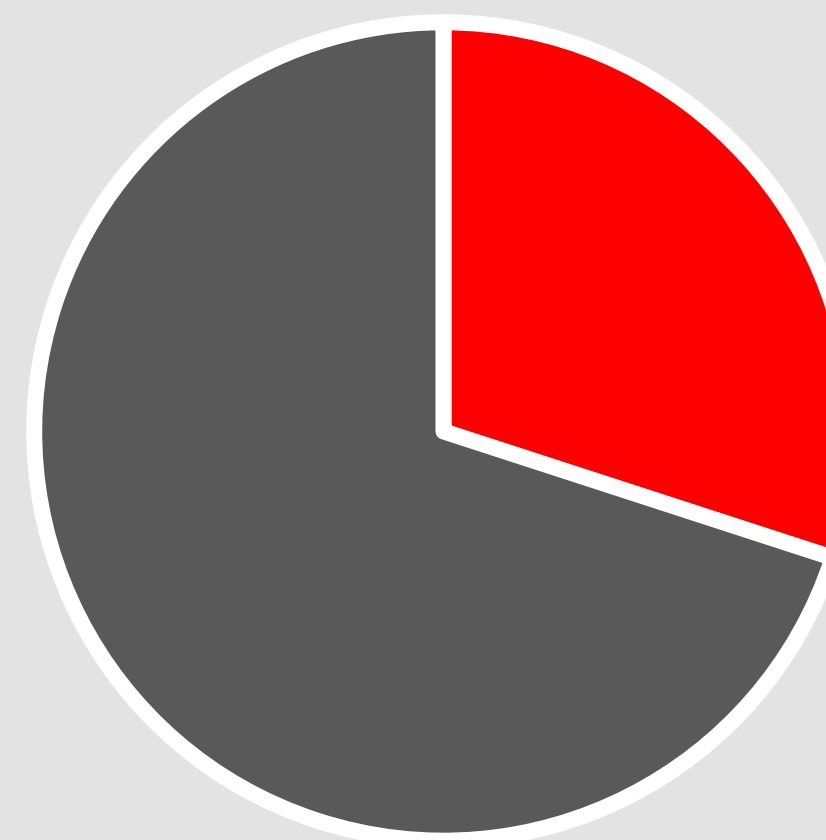
26

крупных массовых
отравлений

ПОСТРАДАЛО



>500
человек



>150
из них дети

>400 000 000
выплачено компенсаций

- Заведены административные и уголовные дела с прекращением деятельности управляющих лиц




**АНАЛИЗ
И ОЦЕНКА РИСКОВ**



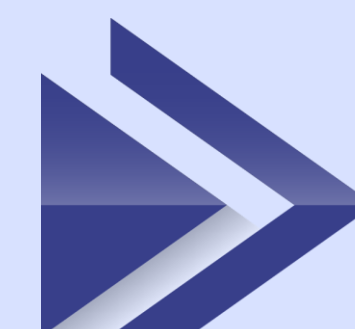
ВЫЯВЛЕНИЕ
критических
контрольных точек



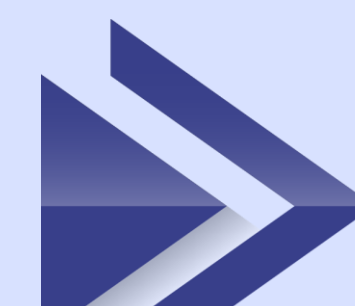
УСТАНОВЛЕНИЕ
критических пределов



РАЗРАБОТКА
системы мониторинга



РАЗРАБОТКА
корректирующих действий



ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ
всех стадий и процедур



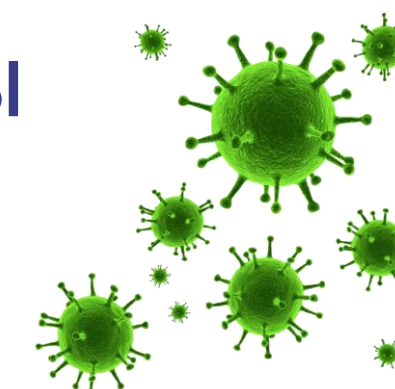
РАЗРАБОТКА
процедур проверки
разработанной системы

ИСТОЧНИКИ РИСКОВ:

- СЫРЬЕ
- ОБОРУДОВАНИЕ
- ХИМИЯ
- УПАКОВКА
- ТРАНСПОРТ
- ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ
ФАКТОР

БИОЛОГИЧЕСКИЕ:

- микроорганизмы
- вирусы
- паразиты



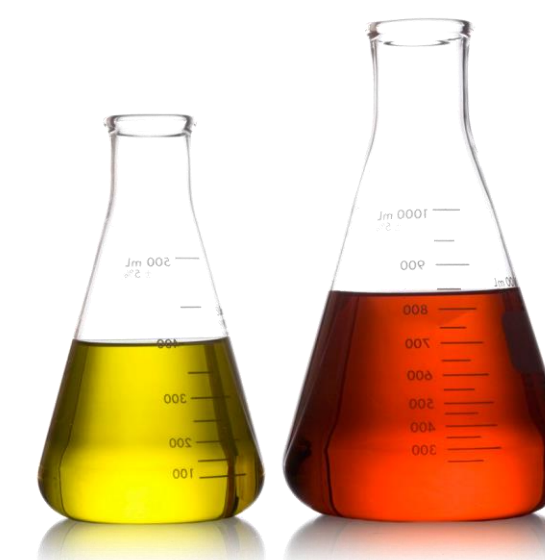
ФИЗИЧЕСКИЕ:

- металл
- стекло
- камень
- излучения



ХИМИЧЕСКИЕ:

- ТОКСИНЫ
- ХИМ.
соединения
- продукты
гниения



АЛЛЕРГЕНЫ



КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА

ЭТО ЭТАП ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА,
на котором важно осуществлять параметры контроля,
влияющие на безопасность продукции





Определение
критических пределов



Определение
ответственных сотрудников



Контроль
соблюдения процедуры



ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 022/2011

«ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ В
ЧАСТИ ЕЕ МАРКИРОВКИ»

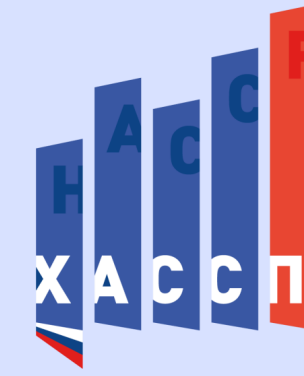


ФЗ N 29-ФЗ

ОТ 2 ЯНВАРЯ 2000 Г.

«О КАЧЕСТВЕ И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ»





ВНЕДРЕНИЕ

3 ЭТАПА

ЭТАП 1



ОБУЧЕНИЕ
ПЕРСОНАЛА

ЭТАП 2



АУДИТ ПРОИЗВОДСТВА



ЭТАП 3



ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ
ВСЕХ СТАДИЙ
И ПРОЦЕДУР

САНПИН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации
общественного питания населения»



Вступили в силу
С ЯНВАРЯ 2021 ГОДА



Срок действия
6 ЛЕТ



САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ



САНИТАРНЫЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Волосы, бороды,
усы должны
быть **полностью**
прикрыты

Допускаются
застежки-молнии
или застежки
на кнопках

У спецодежды
не должно быть
внешних карманов
выше пояса

Спецодежда
не должна
иметь
пуговиц

Спецодежда
должна быть
достаточно
закрытой, чтобы
волосы пот и т.п.
не могли
загрязнить
продукцию

При использовании
перчаток для контакта
с продукцией они
должны быть **чистыми**
и в надлежащем
состоянии.
По мере возможности
следует **избегать**
использования
латексных перчаток

ОБУВЬ,
используемая
в производственных
помещениях должна
быть полностью закрытой
и изготовленной
из негигроскопичных
материалов



САНИТАРНЫЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

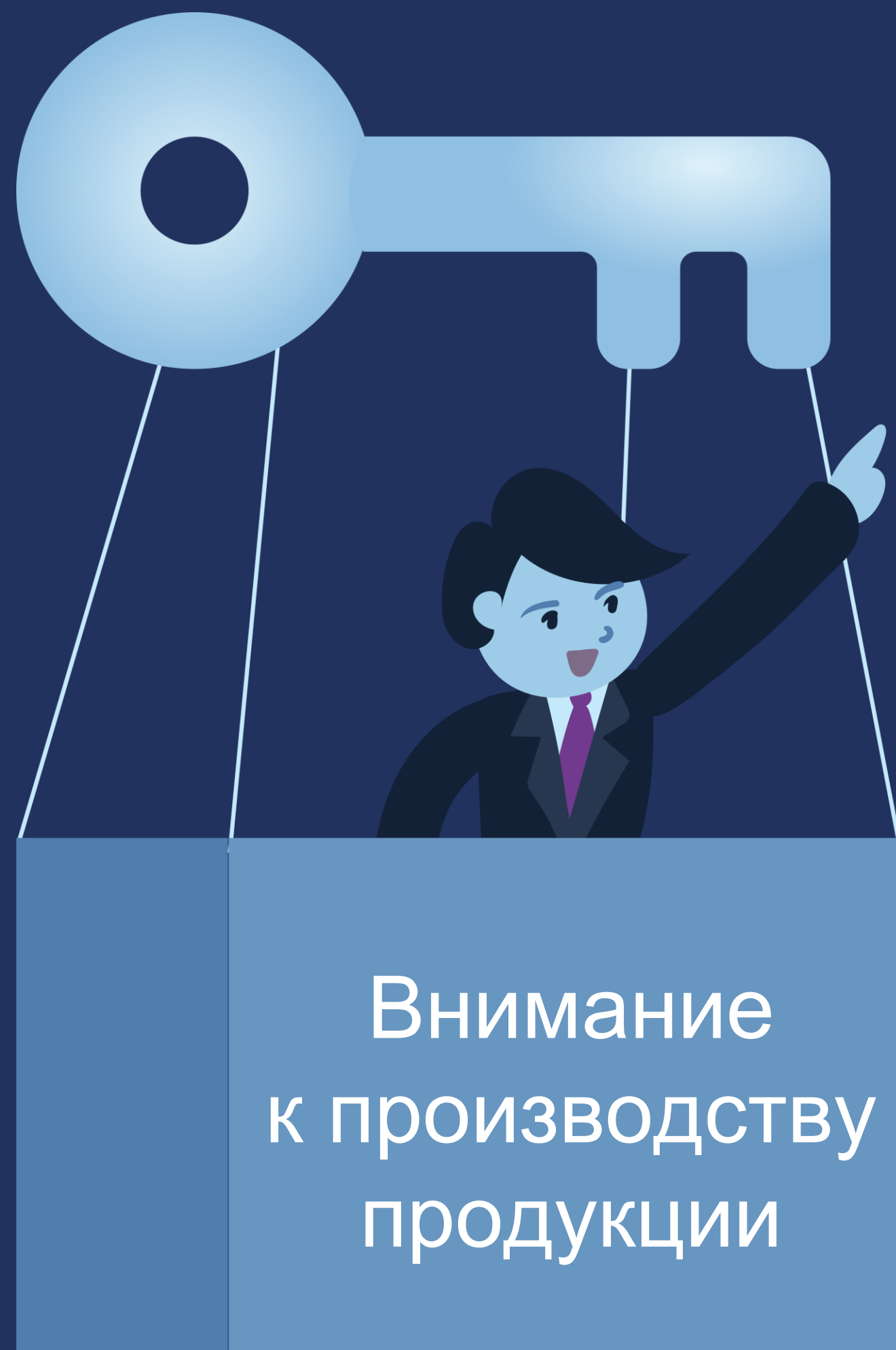




**ТОЛЬКО
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
СРЕДСТВА**



ДВА КЛЮЧА ОТ ПРОБЛЕМЫ ИНФЕКЦИЙ НА ПРОИЗВОДСТВЕ



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ХАССП

ЖУРНАЛЫ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ВЕДЕНИЯ ПО САНПИН 3590

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ
ЖУРНАЛ
(СОТРУДНИКИ)

ЖУРНАЛ
УЧЕТА РАБОТЫ
БАКТЕРИЦИДНОЙ
ЛАМПЫ

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА
ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ

ЖУРНАЛ-ГРАФИК
ГЕНЕРАЛЬНЫХ
УБОРОК

ЖУРНАЛ
КОНТРОЛЯ
ТЕМПЕРАТУР
И ВЛАЖНОСТИ

ТРИ СОСТАВЛЯЮЩИХ УСПЕХА В ХАССП

ОБУЧЕНИЕ
КОМАНДЫ

01

СОЗДАНИЕ
УСЛОВИЙ

02

КОНТРОЛЬ
СОБЛЮДЕНИЯ
ПРОЦЕДУР/
ПРОЦЕССОВ

03



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

**КОЛГАНОВА
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА**

kolganova@roskachestvo.gov.ru

+7 915 210 91 55