

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
**УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ И
КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК**

Общие требования

Сістэмы менеджменту бяспекі харчовых прадуктаў
**КІРАВАННЕ БЯСПЕКАЙ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ НА
АСНОВЕ АНАЛІЗУ НЕБЯСПЕКАЎ І КРЫТЫЧНЫХ
КАНТРОЛЬНЫХ ПУНКТАЎ**

Агульныя патрабаванні

Издание официальное

1

УДК 001.4:658.562.014:006.354(476)

МКС 03.120.10

(КГС Т59)

Ключевые слова: НАССР, система НАССР, точка критическая контрольная, риск, анализ опасностей, фактор опасный, действия корректирующие и предупреждающие

ОКП 91 0000; 92 0000

ОКП РБ 15

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь

3 Настоящий стандарт разработан с учетом Регламента 852/2004/ЕС Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., касающегося гигиены пищевых продуктов, руководства Европейской комиссии от 16 ноября 2005 г. «Руководство по внедрению процедур, основанных на принципах НАССР, и по содействию применения принципов НАССР в деятельности предприятий пищевой промышленности», руководства Комиссии Кодекс Алиментариус САС/RCP 1-1969 (пересмотр 4-2003) «Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики»

4 ВЗАМЕН СТБ 1470-2004

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

Введение	IV
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Принципы разработки системы НАССР	3
5 Организация работ	3
6 Анализ опасностей	4
6.1 Формирование группы по НАССР	4
6.2 Характеристики продуктов	5
6.3 Установление предполагаемого использования	6
6.4 Построение схемы (блок-схемы) последовательных операций.....	6
6.5 Подтверждение блок-схемы на производственном участке.....	6
6.6 Выявление и идентификация опасных факторов.....	7
6.7 Оценка опасностей	7
6.8 Меры контроля (управления)	7
7 Определение критических контрольных точек	8
8 Установление критических пределов.....	8
9 Разработка системы мониторинга	8
10 Коррекция и установление корректирующих действий.....	8
11 Разработка процедур верификации	9
12 Установление документации и ведение записей	10
Приложение А (справочное) Последовательность операций для применения принципов НАССР	11
Приложение Б (справочное) Схема метод для установления ККТ «Дерево принятия решений».....	12

Введение

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов и рекомендует в качестве средства достижения безопасности пищевых продуктов подход, основанный на принципах HACCP.

Целью настоящего стандарта является гармонизация требований к менеджменту безопасности пищевых продуктов для организаций в пищевой цепи с международными требованиями.

Принципы HACCP, установленные в стандарте гармонизированы с принципами Комиссии Кодекс Алиментариус и обеспечивают достаточную гибкость, во всех ситуациях, в том числе для малых организаций.

Систему HACCP можно применять по всей пищевой цепи от производства продовольственного сырья до конечного потребления. При ее внедрении следует руководствоваться научными данными, подтверждающими наличие рисков для здоровья человека.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК
Общие требования**

**Сістэмы менеджменту бяспекі харчовых прадуктаў
КІРАВАННЕ БЯСПЕКАЙ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ
НА АСНОВЕ АНАЛІЗУ НЕБЯСПЕКАЎ І КРЫТЫЧНЫХ КАНТРОЛЬНЫХ ПУНКТАЎ
Агульныя патрабаванні**

**Food safety management systems
FOOD PRODUCTS SAFETY MANAGEMENT
ON THE BASIS OF HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS
General requirements**

Дата введения с 2011-XX-XX

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий нормативный документ:

СТБ ИСО 9000-2006 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технического нормативного правового акта в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочное ТНПА заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) ТНПА. Если ссылочный ТНПА отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ ИСО 9000, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Анализ опасностей и критические контрольные точки (Hazard analysis and critical control points (НАССР): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продуктов.

3.2 Система НАССР: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации НАССР.

3.3 Группа по обеспечению безопасности пищевых продуктов: Группа спе-

циалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему HACCP (далее - группа по HACCP).

3.4 Опасность пищевых продуктов (food safety hasard): Биологический, химический или физический компонент в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Примечания

1 Термин «опасность» не следует идентифицировать как термин «риск», который в контексте безопасности пищевых продуктов означает функцию вероятности отрицательного воздействия на здоровье (например, заболевание) и серьезности этого воздействия (смерть, госпитализация, отсутствие на работе и т. д.) в результате определенной опасности.

3.5 Опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

3.6 Риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

3.7 Допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

3.8 Недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

3.9 Безопасность пищевых продуктов (food safety): Понятие того, что пищевые продукты не причинят вреда потребителю, если они приготовлены и/или употребляются в пищу в соответствии с инструкциями по применению.

Примечание — Безопасность пищевых продуктов связана с возникновением опасностей пищевых продуктов и не включает других аспектов здоровья человека, связанных, например, с неправильным питанием.

3.10 Анализ опасностей: Процесс сбора и оценки информации об опасностях и условиях ведущих к их возникновению с целью определения их значимости для безопасности пищевых продуктов и при необходимости управление ими.

3.11 Меры контроля (управления) (control measure): Действие или деятельность, направленные на предотвращение или устранения опасности для безопасности пищевых продуктов или снижение ее до приемлемого уровня.

3.12 Коррекция (correction): Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия (ИСО 9000, пункт 3.6.6).

Примечания

1 Применительно к данному стандарту коррекция относится к операциям с потенциально опасными продуктами и может выполняться в сочетании с корректирующими действиями (см. 3.14).

2 Коррекцией может быть, например, повторная переработка, дополнительная обработка и/или устранение отрицательных последствий несоответствия (например, утилизация для другого использования или специальная маркировка).

3.14 Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

3.15 Критическая контрольная точка (ККТ) (critical control point (CCP): Этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

3.16 Критический предел (critical limit): Критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание - Критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышен или нарушен, подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются как потенциально опасные.

3.17 Предупреждающее действие (preventive action): По СТБ ИСО 9000.

3.18 Мониторинг (monitoring): *Проведение плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащего действия мер контроля.*

3.19 Система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

3.20 Аудит (проверка) (audit): По СТБ ИСО 9000.

3.21 Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой она осуществляется.

3.22 Валидация (validation) (безопасность пищевых продуктов): Получение доказательств того, что меры контроля, осуществляемые согласно плану HACCP, могут быть эффективными.

3.23 Верификация (verification): Подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены.

3.24 Результативность (effectiveness): По СТБ ИСО 9000.

4 Принципы разработки системы HACCP

Систему HACCP должны разрабатывать с учетом семи основных принципов:

1 – анализ опасностей (идентификация потенциально опасных факторов и оценка опасностей) на всех стадиях «жизненного цикла» продуктов, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая этапы переработки, хранения и реализации;

2 – выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) опасности или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 – установление критических пределов (предельных значений параметров) в критических контрольных точках для подтверждения того, что ККТ находятся под контролем;

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

5 – разработка коррекций и/или корректирующих действий для применения их в случаях, когда мониторинг покажет отсутствие контроля ККТ;

6 – разработка и применение (поддержание) процедур проверки с целью подтверждения результативности функционирования системы HACCP;

7 – документирование и ведение записей всех процедур системы HACCP, форм и способов регистрации данных, относящихся к ней и подтверждающих результативность ее применения.

5 Организация работ

5.1 Руководитель организации должен определить политику в области безопасности пищевых продуктов и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности пищевых продуктов должна быть практически применимой и реализуемой и соответствовать требованиям нормативных правовых и технических нормативных правовых актов.

Политика в области безопасности пищевых продуктов должна быть задокументирована.

5.2 Руководство организации должно определить область распространения системы HACCP применительно к определенным видам (группам или наименованиям) выпускаемых продуктов и этапам жизненного цикла, к которым относятся производ-

ство, хранение, транспортирование, оптовая и розничная торговля, включая общественного питания.

Последовательность операций для применения принципов HACCP указана в общей схеме (приложение А).

6 Анализ опасностей

6.1 Формирование группы по HACCP

6.1.1 Руководство организации должно подобрать и назначить группу по HACCP, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы HACCP в рабочем состоянии.

6.1.2 Члены группы по HACCP в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии, управления безопасностью, ветеринарии, общей микробиологии, общей химии, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части требований технических нормативных правовых актов на пищевые продукты.

6.1.3 В составе группы по HACCP должны быть руководитель группы по HACCP, технический секретарь, а также сотрудники, компетентные в соответствующей области.

6.1.4 Руководителя группы по HACCP (далее - руководитель) назначают из состава руководства организации. Руководитель должен:

- вносить изменения в состав группы по HACCP в случае необходимости;
- координировать работу по обеспечению группы по HACCP;
- обеспечивать выполнение согласованного плана;
- распределять работу и обязанности;
- организовать разработку системы HACCP с учетом области ее распространения;
- организовать актуализацию и поддержание системы HACCP в рабочем состоянии;
- контролировать выполнение исполнителями решений группы по HACCP;
- представлять свободное выражение мнений каждому члену группы по HACCP;
- прикладывать усилия, чтобы избежать конфликтных ситуаций между членами группы по HACCP и их подразделениями;
- представлять группу по HACCP в руководстве организации.

6.1.5 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы по HACCP;
- регистрация членов группы по HACCP на заседаниях;
- доведение до исполнителей решения группы по HACCP;
- ведение протоколов заседаний группы по HACCP.

6.1.6 Руководство организации должно определить и своевременно предоставить группе по HACCP необходимые ресурсы, в том числе:

- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы HACCP;
- средства на первоначальное обучение членов группы по HACCP;
- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;
- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.

6.1.7 Для поддержания системы HACCP в рабочем состоянии руководство организации должно обеспечить своевременное информирование группы по HACCP о:

- новых продуктах;
- изменениях в сырье и/или продуктах (услугах);
- изменениях в производственных системах (оборудовании);
- изменениях в промышленных постройках, размещении оборудования, близлежащей окружающей среды;
- изменениях в программах уборки и дезинфекции;
- изменениях в системах упаковки, хранения и распределения;
- изменениях уровня квалификации персонала и/или распределения обязанностей;
- запросах от внешних заинтересованных сторон и/или жалобах, содержащих риски для здоровья, связанные с продуктом;
- требованиях законодательства;
- требованиях потребителя, ожидаемых изменениях требований потребительских групп и/или потребителей и других требованиях, которые организация должна рассматривать;
- других условиях (изменениях), которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов.

6.2 Характеристики продуктов

6.2.1 Сырье и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

Все сырье и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть описаны в документах в объеме, необходимом для выполнения анализа опасностей, включая следующее:

- а) требования безопасности, установленные в технических нормативных правовых актах и признаки идентификации;
- б) состав ингредиентов, включая пищевые добавки и технологические добавки;
- в) местонахождения изготовителя;
- г) способ производства;
- д) способ упаковывания;
- е) условия хранения и срок годности (хранения);
- ж) подготовку и/или обработку перед использованием или переработкой;
- з) критерии приемки, связанные с безопасностью пищевых продуктов, или требования организации к закупаемым материалам и сырью, соответствующие их назначению;
- ж) способ реализации (любые специальные требования, которые должны быть выполнены во время реализации для того, чтобы уменьшить вероятность возникновения опасностей или свести к минимуму их воздействие).

Организация должна определить требования к сырью и материалам в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и законодательными актами.

6.2.2 Характеристика конечного продукта

Характеристика конечного продукта должна быть описана в документах в объеме, необходимом для выполнения анализа опасностей и должна включать информацию:

- а) наименование продукта;
- б) состав;

- в) требования безопасности, установленные в технических нормативных правовых актах и признаки идентификации пищевых продуктов;
- г) срок годности (хранения) и условия хранения;
- д) упаковывание;
- е) маркировка, связанная с безопасностью пищевых продуктов, и/или инструкции по обращению, приготовлению и/или использованию.

Организация должна определить требования к конечному пищевому продукту в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и законодательными актами.

6.3 Установление предполагаемого использования

6.3.1 В документах должно рассматриваться и быть описано использование по назначению, предполагаемое обращение с конечным продуктом и любое непреднамеренное, но возможно ожидаемое неправильное обращение и неправильное употребление конечного продукта.

Для каждого продукта должны быть определены группы потребителей, которые особенно подвергнуты опасностям.

Описания должны актуализироваться.

6.4 Построение схемы (блок-схемы) последовательных операций

6.4.1 Группа по НАССР должна составить схемы производственных процессов (далее – блок-схемы), планы производственных и складских помещений с указанием движения сырья, вспомогательных материалов, персонала, полуфабрикатов, конечного продукта, побочных продуктов, отходов и генеральный план территории.

Блок-схемы необходимо подготовить для видов продуктов или процессов, на которые распространяется действие системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Блок-схемы должны предоставлять основу для оценки возможного появления, увеличения или внесения опасности в пищевые продукты. Блок-схемы должны быть четкими, точными и достаточно подробными.

Блок-схемы должны содержать следующее, если это применимо:

- а) последовательность и взаимосвязь всех этапов процесса;
- б) любые процессы, выполняемые третьими сторонами, и работы, выполняемые по контракту;
- в) стадии введения в процесс сырья, ингредиентов и полуфабрикатов;
- г) стадии переработки и повторного использования;
- д) стадии выпуска или удаления конечных продуктов, промежуточных продуктов, побочных продуктов или отходов.

Группа по НАССР должна верифицировать правильность блок-схем путем проверки на месте.

Проверенные блок-схемы должны быть документально оформлены.

6.4.2 Описание этапов процесса и мер контроля

Существующие меры контроля, параметры процесса и/или строгость, с которыми они должны применяться, или процедуры, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, должны быть описаны в объеме, необходимом для выполнения анализа опасностей.

Также должны быть описаны внешние требования (например, контролирующих органов или потребителей), которые могут повлиять на выбор и жесткость мер контроля.

Описания должны поддерживаться в актуализированном состоянии.

6.5 Подтверждение блок-схемы на производственном участке

После того, как блок-схемы составлены, группа по HACCP должна подтвердить их на месте во время работы. Любое обнаруженное отклонение должно привести к изменению блок-схемы с целью ее уточнения.

Проверка блок-схем на месте должна проводиться периодически с учетом сезонности, сменности. Результаты проверки должны быть задокументированы.

6.6 Выявление и идентификация опасных факторов

Группа по HACCP должна выявить и идентифицировать на каждом этапе процесса все потенциально опасные факторы биологической, химической и физической природы, которые могут присутствовать в сырье, полуфабрикатах, конечном продукте, исходить из окружающей среды, в том числе среды технологического окружения и персонала. Из идентифицированных потенциально опасных факторов группа по HACCP должна установить учитываемые опасные факторы.

Опасные факторы, приведенные для групп пищевых продуктов в санитарных и ветеринарных правилах и нормах и законодательных актах, следует включать в перечень учитываемых факторов без изменения.

6.7 Оценка опасностей

При проведении оценки опасностей следует учесть:

- вероятность возникновения рисков и степень тяжести их неблагоприятных последствий для здоровья;
- качественную и/или количественную оценку присутствия рисков;
- уязвимость потребителей, подверженных этому риску;
- выживание или размножение представляющих интерес микроорганизмов;
- образование или устойчивость в пищевых продуктах токсинов, химических или физических агентов;
- потенциальные возможности фальсификации/преднамеренного загрязнения;
- условия, приводящие к вышеперечисленным аспектам.

По каждому идентифицированному потенциально опасному фактору проводят оценку опасности с учетом вероятности возникновения опасного фактора и значимости его последствий. Составляют перечень опасных факторов, по которым риск превышает допустимый уровень.

6.8 Меры контроля (управления)

6.8.1 Для каждой опасности группа по HACCP устанавливает меры контроля (если такие имеются). Для регулирования конкретной опасности может потребоваться более одной меры контроля, или одна мера контроля может регулировать более одной опасности.

Группа по HACCP должна определить меры управления и документировать их в виде мер контроля, которые устраняют опасности или снижают их до допустимого уровня. К мерам контроля относят:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическую обработку;
- применение консервантов;
- использование металлодетектора;
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук, обуви и др.

Перечень мер контроля должен включать ответственных за их выполнения.

Перечень мер контроля можно представлять в виде таблицы.

7 Определение критических контрольных точек

7.1 Критические контрольные точки (далее – ККТ) определяют, согласно перечню опасных факторов, по которым риск превышает допустимый уровень.

7.2 Необходимым условием установления ККТ является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков опасности (идентификации опасности и (или), устраняющих опасность или снижающих ее до допустимого уровня).

Определение ККТ методом «Дерева принятия решений» приведен в приложении Б.

Допускается использовать и другие методы для определения ККТ.

7.3 Результаты анализа, оценки опасностей и выявления ККТ должны быть обоснованы и документированы. Все ККТ с их обозначением (номераами) должны быть нанесены на блок схемы.

8 Установление критических пределов

8.1 Для каждой ККТ следует установить:

- критерии идентификации – для опасных факторов;
- критерии допустимого (недопустимого) риска – для контроля признаков риска;
- допустимые пределы – для применяемых мер контроля.

8.2 Критические пределы должны быть измеряемы и заданы с учетом всех погрешностей, в том числе погрешностей измерений.

8.3 При оценивании качественных признаков визуальным наблюдением используют образцы-эталоны или подробные описания (инструкции).

8.4 Критические пределы с обоснованием их выбора должны быть документально оформлены.

9 Разработка системы мониторинга

9.1 Для каждой ККТ должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих мер контроля или корректирующих действий, или корректировок.

Система мониторинга при использовании выборочных измерений должна гарантировать что:

- отобранный образец является репрезентативным для всей партии продукта;
- записи, связанные с мониторингом ККТ, должны проверяться уполномоченным для этого лицом;
- в системе мониторинга ККТ необходимо предусмотреть действия, предпринимаемые в случае обнаружения тенденции к выходу ККТ за допустимые пределы.

9.2 Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

9.3 Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом ККТ, должны быть оформлены и подписаны исполнителями.

10 Коррекции и установление корректирующих действий

10.1 Продукты, произведенные в условиях, когда были превышены критические пределы, являются потенциально опасными продуктами.

Потенциально опасные продукты должны быть оценены и при необходимости обработаны.

Все коррекции, в том числе в отношении потенциально опасных продуктов, должны быть утверждены ответственными лицами. Полномочия лиц, ответственных за коррекции, корректирующие действия, в том числе для работы с потенциально опасными продуктами, должны быть установлены заранее.

Меры контроля, информация о характере несоответствия, его причинах и последствиях, включая информацию, необходимую для прослеживаемости несоответствующих партий должны быть документально оформлены.

Созданная документированная процедура должна поддерживаться в рабочем состоянии и определять:

а) идентификацию и оценку вышеуказанных конечных продуктов для определения их надлежащей обработки;

б) анализ выполненных коррекций.

10.2 Для каждой ККТ должны быть разработаны и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

10.3 К корректирующим действиям относят:

– определение причин несоответствия;

– оценку необходимости действия, обеспечивающего невозможность повторения несоответствия;

– поверку средств измерений;

– наладку оборудования;

– изоляцию, переработку и утилизацию несоответствующего продукта и т. п.

10.4 Допускается в отдельных случаях разработка корректирующих действий оперативно после нарушения критического предела.

10.5 В случае попадания опасного продукта в реализацию должна быть составлена и документально оформлена процедура уведомления (администрация, заказчик, потребитель) и/или ее отзыва.

При составлении процедуры должна быть определена степень детализации прослеживаемости продукта при производстве и после его реализации.

10.6 Корректирующие действия, в том числе планируемые, должны быть документально оформлены.

11 Разработка процедур верификации

11.1 Группа по НАССР должна разработать процедуры верификации. Применяемые для верификации и аудита методы, процедуры и анализ проб можно использовать для определения результативности работы системы НАССР. Частота верификации должна быть достаточной для подтверждения результативности работы системы НАССР.

11.2 Процедуры верификации включают:

- аудиты системы НАССР и связанные с ними записи;

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукта;

- проверку операций;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы НАССР;
- подтверждение того, что ККТ находятся под контролем;
- валидацию критических пределов;
- анализ случаев отклонений; корректирующие действия, предпринимаемые в отношении продукта, отзыва и ликвидации непригодного продукта.
- проверку специалиста, проводившего наблюдение, деятельность, связанную с хранением и/или транспортировкой;
- проверку процесса, подвергаемого мониторингу;
- поверку инструментов, используемых для мониторинга;
- анализ записей, где допустимые пределы превышены;
- проверку системы прослеживаемости, чтобы гарантировать прослеживаемость продукта от сырья до конечного продукта и в обратном направлении;
- проверку продукта.

Верификацию должен проводить специалист, который не отвечает за проведение мониторинга и корректирующих действий.

12 Установление документации и ведение записей

12.1 Процедуры системы НАССР должны регистрировать документально. Документация и ведение записей должны соответствовать характеру и размеру операции и быть достаточными для того, чтобы помогать организации верифицировать наличие контроля системы НАССР. Документы должны быть подписаны официальным лицом организации, ответственным за проведение анализа системы НАССР.

Документация системы НАССР должна включать:

- перечень обязательных документированных процедур (управление записями, управление документацией);
- анализ опасностей;
- определение ККТ;
- определение критических пределов;
- изменение системы НАССР и другие документы, в том числе устанавливающие связь с группой по НАССР, процедуры мониторинга, порядок проведения коррекций и корректирующих действий, уведомления заинтересованных сторон в случаях попадания опасного продукта на реализацию и ее отзыва, внутреннего аудита, управления документацией.

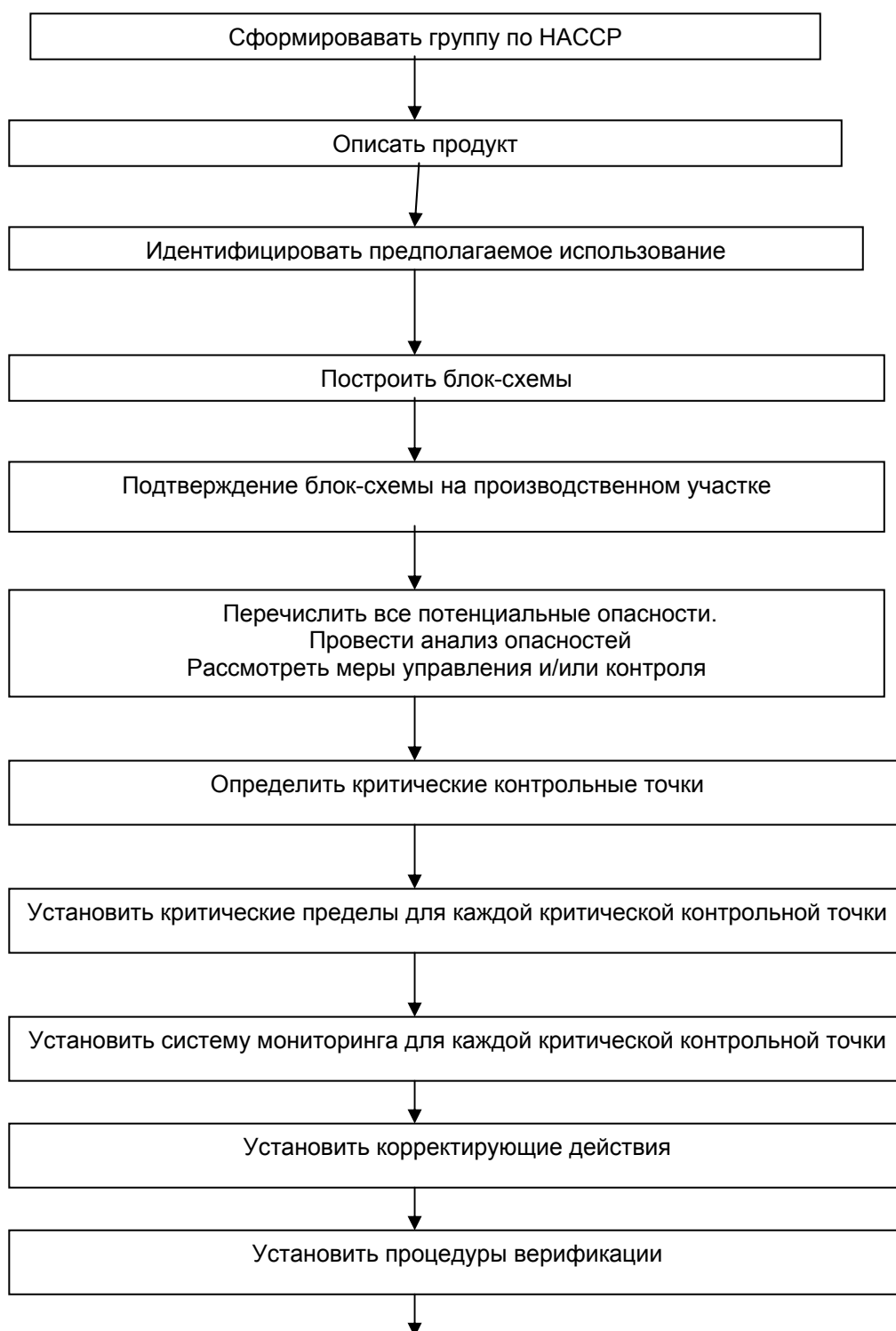
12.2 Перечень регистрационно-учетной документации должен быть составлен, утвержден руководством организации.

Записи должны храниться в организации не менее срока годности (хранения) пищевых продуктов.

Приложение А
(справочное)

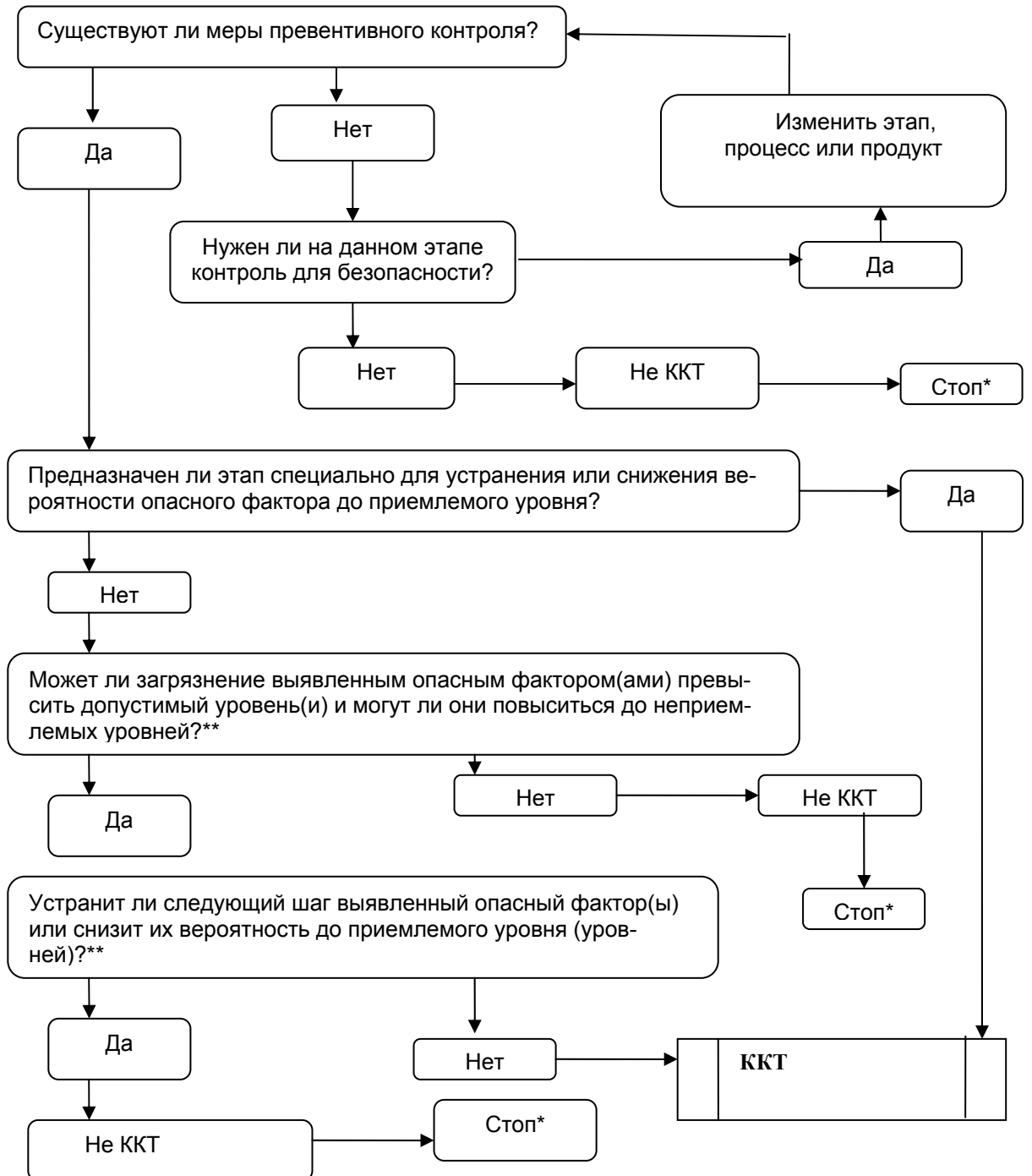
Последовательность операций для применения принципов HACCP

Рисунок А.1 Общая схема последовательности операций для применения HACCP



Установить документацию и ведение записей
(справочное)

Схема метода для установления ККТ «Дерева принятия решений»
Рисунок Б.1
(ответьте на вопросы в предложенной последовательности)



* Перейти к следующему выявленному опасному фактору в описанном процессе

** Приемлемый и неприемлемый уровни нужно определять в рамках общих целей при установлении ККТ

Заместитель директора по техническому нормированию и стандартизации

А.Г.Лескова

Начальник ТО-11

Л.М.Скорина

Начальник ТС-111

З.В. Контор

Ответственный за выпуск

Сдано в набор 11.08.20. Подписано в печать 13.09.20. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.- изд. л. 0,60 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.