

# Роль и применение системы НАССР и стандарта ISO 22000 в безопасности пищевых продуктов



# Роль и применение системы HACCP и стандарта ISO 22000 в обеспечении безопасности пищевых продуктов

Безопасность пищевых продуктов является одной из наиболее важных задач в пищевой промышленности. Каждый день миллионы людей по всему миру потребляют различные продукты, их качество и безопасность должны быть гарантированы. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов разработаны различные системы и стандарты, среди которых особое место занимают система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) и стандарт ISO 22000.

Система HACCP является международно признанным подходом к обеспечению безопасности пищевых продуктов. Она основана на анализе опасностей и определении критических контрольных точек в процессе производства, приготовления и хранения пищевых продуктов. HACCP позволяет идентифицировать потенциальные опасности, разработать и внедрить меры контроля и предотвращения рисков, а также установить систему мониторинга и документирования всех этапов производства и обработки продуктов.

Стандарт ISO 22000, в свою очередь, является международным стандартом по системам менеджмента безопасности пищевых продуктов. Он определяет требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов, включая планирование, реализацию, проверку и улучшение процессов. ISO 22000 включает в себя принципы HACCP, а также учитывает другие аспекты, такие как управление рисками, коммуникация с заинтересованными сторонами и непрерывное улучшение системы.

В данной статье мы рассмотрим роль и применение системы HACCP и стандарта ISO 22000 в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Мы рассмотрим основные принципы и этапы этих систем, а также их взаимосвязь и влияние на качество и

безопасность пищевых продуктов. Кроме того, мы предоставим практические рекомендации по внедрению и соблюдению этих систем, чтобы обеспечить безопасность и доверие потребителей к пищевым продуктам.

## **Принципы системы НАССР**

Система НАССР основана на семи принципах, которые обеспечивают безопасность пищевых продуктов на всех этапах производства и обработки:

### **1. Анализ опасностей**

Первым шагом в системе НАССР является анализ опасностей. Здесь проводится оценка потенциальных опасностей, которые могут возникнуть в процессе производства и потенциально нанести вред здоровью потребителей. Опасности могут быть биологическими, химическими или физическими.

### **2. Определение критических контрольных точек**

На основе анализа опасностей определяются критические контрольные точки (ККП), где могут быть применены меры контроля и предотвращения рисков. ККП – это этапы производства, на которых можно контролировать опасности и предотвращать их появление или размножение.

### **3. Установление предельных значений и критериев контроля**

Для каждой критической контрольной точки устанавливаются предельные значения и критерии контроля, которые должны быть соблюдены. Это позволяет определить, когда процесс нарушается и требуется принятие корректирующих мер.

## **4. Установление системы мониторинга**

Система мониторинга позволяет постоянно контролировать процессы на критических контрольных точках. Мониторинг включает в себя регулярное измерение и проверку параметров, а также запись результатов для последующего анализа.

## **5. Установление корректирующих мер**

Если мониторинг показывает, что процесс нарушается и предельные значения или критерии контроля не соблюдаются, необходимо принять корректирующие меры. Это может включать изменение процесса, исправление оборудования или пересмотр процедур.

## **6. Установление системы верификации**

Система верификации позволяет проверить эффективность системы НАССР и ее соответствие установленным требованиям. Верификация включает в себя аудиты, проверку документации и проведение тестовых контрольных мероприятий.

## **7. Установление системы документирования**

Документирование всех этапов системы НАССР является неотъемлемой частью ее реализации. Документация включает в себя описание процессов, анализ опасностей, критические контрольные точки, мониторинг и корректирующие меры. Это позволяет обеспечить прозрачность и отслеживаемость всех действий.

## **Стандарт ISO 22000**

Стандарт ISO 22000 является международным стандартом по системам менеджмента безопасности пищевых продуктов. Он основан на принципах НАССР, но также учитывает другие аспекты, такие как управление рисками, коммуникация с заинтересованными сторонами и непрерывное улучшение системы.

# **Роль стандарта ISO 22000 в обеспечении безопасности пищевых продуктов**

Стандарт ISO 22000 определяет требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов, которые должны быть реализованы организацией. Он помогает организациям разработать и внедрить эффективную систему управления безопасностью пищевых продуктов, которая позволяет предотвращать опасности и обеспечивать безопасность продуктов на всех этапах производства и поставки.

## **Преимущества применения стандарта ISO 22000**

Применение стандарта ISO 22000 имеет ряд преимуществ для организаций в пищевой промышленности:

- Обеспечение соответствия требованиям законодательства и нормативных актов в области безопасности пищевых продуктов.
- Улучшение контроля над процессами производства и обработки пищевых продуктов.
- Повышение доверия потребителей к продукции и укрепление репутации организации.
- Снижение рисков возникновения опасностей и аварийных ситуаций.
- Улучшение эффективности и эффективности процессов.

## **Практические рекомендации**

Для успешной реализации системы HACCP и стандарта ISO 22000 рекомендуется следовать нескольким практическим рекомендациям:

### **1. Обучение и обучение персонала**

Обучение и обучение персонала являются ключевыми аспектами успешной реализации системы HACCP и стандарта ISO 22000.

Персонал должен быть осведомлен о принципах безопасности пищевых продуктов, процедурах контроля и мониторинга, а также о своих обязанностях и ответственности.

## **2. Регулярный мониторинг и анализ данных**

Мониторинг и анализ данных являются неотъемлемой частью системы HACCP и стандарта ISO 22000. Регулярное измерение и проверка параметров, анализ результатов и принятие корректирующих мер позволяют обеспечить эффективность системы и предотвратить возникновение опасностей.

## **3. Постоянное обновление и улучшение системы**

Система HACCP и стандарт ISO 22000 должны быть постоянно обновляемыми и улучшаемыми. Организации должны следить за изменениями в законодательстве и требованиях, а также проводить аудиты и ревизии системы для выявления возможных улучшений и корректировок.

## **Выводы**

Система HACCP и стандарт ISO 22000 играют важную роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Они позволяют идентифицировать и контролировать опасности, устанавливать предельные значения и критерии контроля, а также обеспечивать прозрачность и отслеживаемость всех процессов. Применение этих систем позволяет организациям повысить доверие потребителей, снизить риски и улучшить эффективность процессов. Практическое внедрение и соблюдение системы HACCP и стандарта ISO 22000 требует обучения персонала, регулярного мониторинга и анализа данных, а также постоянного обновления и улучшения системы.