

КОРОТКА ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАПОВНЕННЮ ПЛАНУ НАССР¹

НАССР – це визнаний спосіб, який дає можливість впевнитись, що небезпечні фактори, які можуть вплинути на харчову безпеку на вашому підприємстві, постійно та належно контролюються.

Метою цієї короткої інструкції є допомога операторам ринку у заповненні шаблонів документів плану НАССР.

Важливо забезпечити, щоб готовий план (або плани, якщо на заводі є кілька виробничих ліній) точно відображав продукцію, яка випускається, та виробничі процеси підприємства.

Перед заповненням шаблонів документів, якщо необхідна допомога із розумінням семи принципів НАССР, було б корисно ознайомитися із Посібником з НАССР для м'ясопереробних підприємств. Доцільно було б звернутися і до Розділу з НАССР у Довіднику для м'ясної промисловості, зокрема, до загального плану НАССР, який відображає види небезпечних факторів і процедури управління безпекою харчових продуктів, які, можливо, треба буде включити при підготовці плану(ів) НАССР.

¹ Цей матеріал є перекладом керівництва з заповнення плану НАССР, розміщеного на офіційному сайті Агентства з харчових стандартів Великобританії. Оригінал документу англійською мовою можна знайти за посиланням:

При підготовці плану НАССР для вашого бізнесу виконайте наступні 10 кроків:

1. ЗАПОВНІТЬ ПЕРШУ СТОРІНКУ ШАБЛОНУ НАССР

Впишіть відомості про:

- Компанію;
- Технологічний процес, що буде викладений в плані (наприклад, забій ВРХ, подрібнення м'яса на фарш); і
- Імена людей, які допомагають розробляти план (група НАССР).

Шаблон плану НАССР

		ГРУПА НАССР	
Назва компанії:		КЕРІВНИК	
Адреса:			
План НАССР для*:		Член групи 1	
Дата початку: ____/____/____		Член групи 2	
Дата закінчення: __/____/____			
План погоджено:		Член групи ..	
Ім'я: _____ Підпис _____			
Посада: _____ Дата: ____/____/____			

*вказанте технологічний процес (напр. забій ВРХ, розділка птиці)

Приділіть час обговоренню та погодженню обсягу плану з членами команди НАССР

2. ЗАПОВНІТЬ СТОРІНКУ «ОПИС ВИРОБНИЦТВА» І «БЛОК-СХЕМА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ»

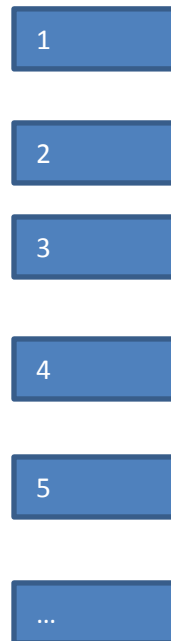
а) Опишіть процес виробництва, який повинен охоплювати план:

- Точку початку і точку кінця процесу, який описуєте;
- Тип небезпечних факторів, які необхідно взяти до уваги;
- Продукт і його цільове призначення;
- Клієнти і кінцеві споживачі продукту;
- Як продукт повинен бути упакований, зберігатися і реалізовуватися;
- Інформацію про переробку та безпеку.

б) Заповніть блок-схему (покрокову «історію життя» виробничого процесу)...

План HACCP для:
Небезпечні фактори:
<ul style="list-style-type: none">• Біологічна безпека: запобігати, усувати та мінімізувати забруднення м'яса та зменшувати можливість забруднення продукту• Фізична та хімічна безпека: уникати фізичного та хімічного забруднення м'яса
Продукт:
Призначення:
Технологічний процес:
Пакування, зберігання, реалізація:
Клієнти:
Строк придатності, умови використання:

Етапи технологічного процесу



Перелік етапів процесу повинен бути коректним для наступної стадії процесу HACCP, відтак перевірте, щоб перелік був повний і в правильному порядку. Дуже легко вдатись до припущень і пропустити етапи технологічного процесу.

... ВАЖЛИВО ВКЛЮЧИТИ:

- всі виробничі ресурси технологічного процесу, напр. пакувальний матеріал, етикетки, воду;
- заплановані затримки протягом етапу або між етапами;
- процедури, які виконуються інакше на інших робочих змінах;
- повернення продукції в технологічний процес для переробки (навіть якщо це відбувається випадково); та
- всі вихідні продукти з процесу, напр., тельбухи, субпродукти, істивні побічні продукти.

3. ЗАПОВНІТЬ ОДНУ СТОРІНКУ «ВИЗНАЧЕННЯ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК» ДЛЯ КОЖНОГО ЕТАПУ ПРОЦЕСУ

а) Визначте небезпечні фактори (біологічні, хімічні або фізичні) на кожному етапі, визначеному під час реалізації кроку 2б вище.

б) Опишіть заходи контролю (належні гігієнічні практики та операційні гігієнічні процедури), які контролюватимуть кожен з визначених небезпечних факторів.

Етап технологічного процесу:		ПРИМІТКИ
Небезпечні фактори причини їх виникнення	Заходи контролю	Критична контрольна точка(ККТ) – це етап у технологічному процесі, на якому контроль є необхідним для попередження, усунення або зменшення небезпеки до прийняттого рівня. Визначити ККТ вам може допомогти «дерево рішень», наведене в додатку до ЧАСТИНИ ТРЕТЬОЇ Глави 1 Довіднику для м'ясної промисловості. Якщо цей етап у технологічному процесі є ККТ, встановіть принаймні одну критичну межу, процедури моніторингу і коригувальні дії для цього етапу. Якщо цей етап в технологічному процесі є одним з наступних: <ul style="list-style-type: none">• Прийом тварин(візуальне забруднення)• Прийом сирого м'яса(візуальне забруднення/температура)• Процедури оброблення(візуальна забруднення)• Видалення матеріалів особливого ризику• Охолодження/ зберігання/відправка(температура)

Зверніться до загального плану НАССР, який допоможе вам правильно визначити небезпечні фактори, заходи контролю та ККТ.

4. ВИЗНАЧТЕ КОНТРОЛЬНІ ТОЧКИ, ЩО МАЮТЬ КРИТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ (ККТ)

Хоча оператори харчового бізнесу вправі приймати рішення про ККТ для власних виробництв, у виробництві м'ясної продукції є етапи технологічного процесу, засоби контролю небезпечних факторів в яких закріплені законодавством, зокрема²:

- На забій і розділку приймаються тільки чисті і здорові тварини, а для різання і обробки приймаються тільки прийнятні³ туші та /або м'ясо та будь-які інші види сировини;
- Розділка, особливо видалення шкури/шерсті /овчини/шкіри / пір'я і патрання здійснюються з дотриманням вимог гігієни, при цьому на тушах мають бути відсутні сліди видимого забруднення;
- Контроль за матеріалами особливого ризику здійснюється відповідно до вимог законодавства; і
- Температурні вимоги для м'яса дотримуються під час зберігання, вантаження і транспортування.

Кожна з цих контрольних точок (і будь-яка інша ККТ) повинна мати принаймні одну «критичну» межу, а також процедури моніторингу та коригувальні дії, що повинно забезпечити від розміщення на ринку потенційно небезпечних продуктів харчування. Щоб показати, що ці заходи були вжиті, обов'язково застосовуються відповідні протоколи.

5. ВСТАНОВІТЬ ХОЧА Б ОДНУ КРИТИЧНУ МЕЖУ ДЛЯ КОЖНОГО ЗАХОДУ КОНТРОЛЮ ПО КОЖНІЙ ККТ

Критична межа – це найвище або найнижче значення, прийнятне для безпеки харчової продукції (наприклад, час, рН, температура).

Критичні межі відокремлюють прийнятність від неприйнятності, або безпечні харчові продукти від небезпечних. Вони не можуть бути більш м'якими, ніж ті, що закріплені на законодавчому рівні. В той же час, підприємство може встановити жорсткіші межі порівняно із тими, що закріплені в чинному національному законодавстві.

6. ЗАПРОВАДЬТЕ ПРОЦЕДУРУ МОНІТОРИНГУ ДЛЯ КОЖНОЇ ККТ

Моніторинг являє собою набір заздалегідь підготовлених перевірок, які можуть

² Зазначене стосується підприємств Великої Британії. В той же час, національним операторам ринку також рекомендується визначити перелічені етапи технологічного процесу як ККТ.

³ Такі, що відповідають вимогам, встановленим в чинному законодавстві.

показати, чи знаходиться захід контролю під загрозою зриву і спричинення необхідності у коригувальних діях, якщо це необхідно.

Вирішіть для себе і запишіть:

- (А) Як може здійснюватися моніторинг критичних меж;
- (Б) Коли і як часто будуть проводитись перевірки;
- (С) Хто буде здійснювати контроль (зазвичай персонал не повинен перевіряти власну роботу);
- (Г) Яка інформація повинна фіксуватися і де (див. «Щоденний журнал» нижче);
- (Д) Хто перевірятиме, що моніторинг відбувається як належить і де і яким чином ці перевірки будуть фіксуватися.

Переконайтесь, що працівники, відповідальні за моніторинг та фіксацію результатів, мають чіткі інструкції та розуміють, що вони повинні робити у випадку виникнення проблеми.

7. ПО КОЖНІЙ ККТ, ПЕРЕДБАЧТЕ ВСІ ПРОБЛЕМИ, ЩО МОЖУТЬ СТАТИСЯ І ВИБЕРІТЬ КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ ДЛЯ КОЖНОГО ВИПАДКУ

Негайні коригувальні дії свідчать про відповідальне ставлення оператора.

Вирішіть для себе і запишіть:

- (А) Які коригувальні дії повинні бути виконані щоб:
 - Відновити контроль;
 - Врегулювати ситуацію із продукцією, що була вироблена, коли процес вийшов з-під контролю; і
 - Розслідувати причину, щоб уникнути повторення проблеми.

Потім вирішіть:

- (Б) Хто відповідає за проведення коригувальних дій;
- (С) Яка інформація має бути зафіксована, де і ким(див. «Щоденний журнал» нижче); і
- (Г) Хто буде перевіряти, що коригувальні дії виконані правильно і де, і як ця перевірка має бути запротокольована.

8. ВАЛІДАЦІЯ ТА ВЕРИФІКАЦІЯ ПЛАНУ НАССР

Верифікація означає перевірку або підтвердження того, що процедури на основі НАССР досягають бажаного ефекту, тобто контролюють небезпечні фактори.

Ці перевірки проводяться у такому порядку:

- 1 – Перед початком реалізації плану - називається «Валідація», далі**
- 2 - Після запровадження плану НАССР на виробництві - називається "Верифікація".**

Вирішіть для себе і запишіть:

- (А) Які валідаційні та верифікаційні перевірки мають проводитися і коли – на сторінках Журналу є деякі пропозиції
- (Б) Хто несе відповідальність за їх проведення;
- (В) Яка інформація повинна фіксуватися, ким і де;
- (Г) Хто перевірятиме, що валідаційні та верифікаційні перевірки проводяться належним чином, і де і яким чином ці перевірки будуть фіксуватися

9. ДОКУМЕНТАЦІЯ

Ваші системи, засновані на принципах НАССР, гігієнічні процедури, перевірки та дії вашого бізнесу повинні належно записуватися, адже саме так вони слугують доказами для вас самих, ваших клієнтів, і для офіційних перевірок.

Вся паперова робота має бути якомога простішою, щоб її було легко заповнювати і своєчасно оновлювати.

Записи повинні вказувати особу(особи), які їх виконали.

Малі підприємства можуть використовувати «Щоденний журнал з управління безпечністю харчової продукції для виробників м'яса», якщо інших механізмів ведення документації та обліку немає.

ЩОДЕННИЙ ЖУРНАЛ З УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ М'ЯСА

Цей журнал використовується для фіксації важливої інформації про гігієнічні умови виробництва на вашому харчовому підприємстві і надання свідчення аудиторам про стан справ із управлінням безпекою харчової продукції на підприємстві.

ЩОДЕННИЙ КОНТРОЛЬНИЙ СПИСОК (чек-лист) – це список перевірок, що їх мають щодня проводити співробітники:

- *до початку процесу виробництва*
- *в процесі виробництва*
- *після закінчення виробництва.*

Документація НАССР

Наприклад: план документів про НАССР і будь-які пояснювальні записи про описання виробництва, блок-схема технологічного процесу, аналіз небезпечних факторів, рішення про контрольні точки і критичні межі, схеми і процедури контролю, коригувальні дії, валідація, верифікаційні перевірки, та будь-які зміни до плану НАССР.

Внутрішні нормативні документи компанії

Наприклад: санітарно-гігієнічні правила, процедури та інструкції для співробітників, наприклад, щодо ведення записів/протоколів по завершенні моніторингу та виконання коригувальних дій.

Записи/Протоколи

Наприклад: заповнені контрольні списки або сторінки щоденного журналу (см нижче), що демонструють результати моніторингу; коригувальні дії; перевірки, підтвердження коректності, підтвердження ефективності та перевірка з метою перегляду. Включає показання температури, результати калібрування, результати мікробіологічних аналізів, скарги клієнтів і аудиторські звіти.

ЩОДЕННИЙ ЖУРНАЛ

Ви або інша відповідальна особа маєте підписувати щоденний журнал кожен день на підтвердження того, що:

- *Перевірки до початку виробництва, під час та після закінчення виробництва були проведені, і*
- *Гігієнічні процедури були дотримані.*

Якщо перевірки проводяться один або кілька разів на день (напр. прибирання перед початком операцій, температура в охолоджувальній камері) – записуйте результати кожної конкретної перевірки

Якщо перевірки проводяться частіше (напр. перевірка на забруднення туш, температури продукції)– вам необхідно записувати результати тільки тоді, коли виникла проблема або відбувається щось надзвичайне. Це називається «звітність про відхилення».

Також записуйте заходи, вжиті для виправлення проблеми та запобігання її повторного виникнення (корегувальні дії).

ПЕРЕВІРКИ КОЖНІ ЧОТИРИ ТИЖНІ

Проаналізуйте діяльність підприємства за останні чотири тижні і занотуйте всі постійні проблеми або істотні зміни, які були внесені в план НАССР, і як ви з ними впорались.

Наприклад, можливо, у вас є постійна проблема з певним обладнанням, або ви маєте регулярно нагадувати працівникам (або підрядникам) про дотримання процедур прибирання чи боротьби із шкідниками. Можливо, існує необхідність у проведенні якогось навчання або внести зміни в план НАССР у зв'язку із встановленням нових холодильників.

ВЕДІТЬ ЗАПИСИ ПРО СВОЇ ПЕРЕВІРКИ.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПРОСТО СТАВИТИ ГАЛОЧКИ У КЛІТИНКАХ, НЕ ПРОВОДЯЧИ ПЕРЕВІРОК!

10. ПЕРЕГЛЯД СИСТЕМИ НА ОСНОВІ НАССР

Переглядайте план(и) НАССР як мінімум раз на рік, за винятком випадків, коли він переглядався внаслідок внесення змін у продукцію, процедури, законодавство або, можливо, у зв'язку із скаргами клієнтів або звітом аудиторів.

У випадку внесення змін перегляд плану НАССР повинен гарантувати, що процедури безпечності харчової продукції залишаються ефективними.

Такий Перегляд може зазначати, що в деякі аспекти плану НАССР необхідно внести зміни, напр. обсяг, схеми технологічного процесу, аналіз технічних даних та небезпек, заходи контролю, рішення про контрольні точки, критичні допустимі межі, перевірки з метою нагляду, коригувальні дії та ведення обліку.

ФІКСУЙТЕ РЕЗУЛЬТАТИ ПЕРЕГЛЯДІВ. ВНОСЬТЕ ЗМІНИ В ПЛАН НАССР, ЯКЩО НЕОБХІДНО.

Використання процесу НАССР для управління безпечністю харчової продукцією на вашому підприємстві допоможе вам:

ПЛАНУВАТИ...що необхідно зробити і записувати це;

РОБИТИ... що ви запланували зробити, щоб підтримувати безпечність харчової продукції;

ПЕРЕВІРЯТИ... що ви робите саме те, що планували зробити для підтримання безпечності харчової продукції, і записувати, що ви перевірили і коли; і

ДІЯТИ... щоб виправити всі проблеми з безпечністю харчової продукції і записати, як саме ви вирішили проблеми і коли.