

МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ

**РОЗРОБЛЕННЯ, ЗАПРОВАДЖЕННЯ ТА
ВИКОРИСТАННЯ ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР,
ЯКІ БАЗУЮТЬСЯ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ
АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА
КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР) ЗА
ДОПОМОГОЮ КОМП'ЮТЕРНОГО ПРОГРАМНОГО
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

МН-ГС «ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ-У» 39891173-2017-001

**Харків
Громадська спілка «ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ Україна»
2017**

ПРЕДМОВА

1. РОЗРОБЛЕНО: Громадська спілка «ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ Україна»

РОЗРОБНИКИ: Д.О. Левченко, В.І. Касалло

2. ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Міністерства охорони здоров'я України від

3. Настанову викладено згідно з вимогами державних стандартів України ДСТУ 1.5-2003 «Державна система стандартизації України. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів» та ДСТУ 1.7-2001 «Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів»

ЗМІСТ

Вступ	
1. Сфера застосування	4
2. Нормативні посилання	4
3. Терміни та визначення понять	4
4. Позначення та скорочення	5
5. Загальні положення	5
6. Програми-передумови системи НАССР	5
7. Послідовність розробки (налаштування) ПЗ-НАССР	16
8. Спрощений підхід для певних категорій потужностей у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР	25
9. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів	26
10. Додатки	31

ВСТУП

Згідно вимог ст.21 Закону України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів оператори ринку харчових продуктів розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Данні вимоги не поширюються на операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також провадять пов'язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.

Вимоги щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, допускають застосування спрощеного підходу, за умови якщо такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, що і в разі запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Оператори ринку харчових продуктів виробники продуктів харчування розвинутих країн поступово замінюють системи управління безпечністю харчових продуктів, які функціонують на паперових носіях на аналогічні електронні системи, які створюються у вигляді комп'ютерного програмного забезпечення. Такий підхід значно економить ресурси підприємства і робить систему управління більш ефективною.

МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ

РОЗРОБЛЕННЯ, ЗАПРОВАДЖЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР, ЯКІ БАЗУЮТЬСЯ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР) ЗА ДОПОМОГОЮ КОМП'ЮТЕРНОГО ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Методичні настанови можуть застосовуватись операторами ринку харчових продуктів, зокрема використовуватись і для малих потужностей, крім операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також провадять пов'язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У методичних настановах наведено посилання на такі нормативні документи: Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»; Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» .

3. ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

3.1 верифікація - перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

3.2 перехресне забруднення - забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

3.3 програма-передумова - основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними;

3.4 план НАССР - документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення контролю за небезпечними факторами, які є визначальними для безпечності харчових продуктів на тому етапі харчового ланцюга, який розглядається.

Інші терміни, які використовуються у методичних настановах вживаються у значенні, наведеному в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

4. ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

НАССР – система керування безпечністю харчових продуктів

ККТ - критична контрольна точка

ПЗ-НАССР – комп'ютерне програмне забезпечення яке забезпечує функціонування системи керування безпечністю харчових продуктів в автоматизованому, електронному вигляді.

5. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

5.1. Застосування ПЗ-НАССР полягає в:

5.1.1. Ідентифікації можливих небезпечних факторів;

5.1.2. Встановленні того, де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийняттого рівня;

5.1.3. Розробці відповідних заходів і навчання персоналу;

5.1.4. Впровадженні заходів на практиці та документування процедур.

5.2. Оператори ринку для успішного розроблення, запровадження та застосування ПЗ-НАССР мають враховувати такі особливості:

5.2.1. ПЗ-НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості;

5.2.2. ПЗ-НАССР є запобіжним інструментом контролю за небезпечними факторами;

5.2.3. Раціональний підхід для систематичної ідентифікації небезпечних факторів і заходів контролю, що важливі для безпечності харчових продуктів;

5.2.4. Можливість застосування спрощеного підходу залежно від типу технологічних процесів та харчових продуктів;

5.2.5. Інструмент для прийняття правильних рішень, що забезпечує їх ефективність та правильне впровадження;

5.2.6. ПЗ-НАССР не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності.

5.3. НАССР не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином. Такий підхід вимагає від персоналу потужностей підприємств харчової промисловості дотримання цих принципів, забезпечення знань та практичних навичок у розробленні, впровадженні систем управління безпечністю, їх ефективному функціонуванні.

6. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР

6.1. Застосування програм-передумов системи НАССР передбачає розробку та впровадження операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поведінки з харчовими продуктами.

6.2. Програми-передумови є обов'язковими та призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами і повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені операторами ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера

застосування програм-передумов повинна охоплювати усі потенційні загрози безпечності.

6.3. Оператори ринку мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів та специфіки окремої потужності.

6.4. Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:

6.4.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

6.4.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

6.4.3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

6.4.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

6.4.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

6.4.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

6.4.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

6.4.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

6.4.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

6.4.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

6.4.11. Зберігання та транспортування;

6.4.12. Контроль за технологічними процесами;

6.4.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

6.5. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень повинна забезпечити:

6.5.1. Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання, що мають відповідати технологічним процесам, які здійснюють оператори ринку, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з цим;

6.5.2. Зменшення ризику перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів;

6.5.3. Розміщення потужностей з врахуванням параметрів навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, діяльність інших суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників;

6.5.4. Наявність у достатній кількості виробничих, допоміжних та побутових приміщень, планування яких має бути проведене відповідно до логічної послідовності операцій виробничого процесу і необхідних рівнів чистоти, а також обладнання для здійснення технологічних та допоміжних процесів;

6.5.5. Планування приміщень, яке забезпечуватиме можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції;

6.5.6. Аналіз планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, розміщення технологічного обладнання та оцінювання потоків харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та персоналу, відповідно до асортименту продуктів і обсягів виробництва органом державного контролю (нагляду) на етапі отримання операторами ринку експлуатаційного дозволу, а також під час проведення аудитів системи НАССР;

6.5.7. Проведення операторами ринку аналізу плану облаштування території, приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, персоналу, постачання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, видалення (вивезення) відходів та сміття, розташування комунікацій тощо, при зростанні асортименту продуктів та обсягів виробництва;

6.5.8. Визначення за результатами аналізу операторами ринку місця, де неналежне планування чи розміщення потоків може призвести до появи ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів, та оцінка цього ризику, а також розроблення заходів з метою усунення ризику забруднення, запобігання його появі чи зменшення до прийняттого рівня.

Перехресному забрудненню слід запобігати за допомогою відповідних технічних або організаційних заходів. Оператори ринку проводять зміни в інфраструктурі для фізичного відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу чи здійснюють операції в різний час. Оператори ринку мають запровадити відповідні процедури для здійснення операцій і виконувати їх постійно.

6.6. Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок повинна забезпечити:

6.6.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику оператори ринку повинні забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів;

6.6.2. Територія потужності має бути облаштована так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод. При цьому всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти мають бути враховані;

6.6.3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані;

6.6.4. Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів;

6.6.5. Підлога повинна бути спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води);

6.6.6. Стеля і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

6.6.7. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, повинні бути за можливості закритими чи обладнутися пристроями для самовільного закривання;

6.6.8. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захистити від розбивання. Системи вентиляції повинні встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними;

6.6.9. Обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно із специфікацією та мати впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. Проведення перевірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Оператори ринку мають оцінювати ризики, які можливі через неналежну роботу обладнання та приладів. Прилади і апарати повинні підтримуватись у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів;

6.6.10. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт таким чином, щоб унеможливити загрозу забруднення харчових продуктів, а також ведення відповідної документації щодо проведених робіт;

6.6.11. Запобігання забрудненню харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева, які за можливості не слід використовувати в технологічних процесах. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість скляних виробів;

6.6.12. Оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийняттого рівня.

Для обладнання, робота якого за результатами оцінки ризику є критичною для безпечності харчових продуктів чи її відповідності законодавству, запроваджують внутрішні графіки калібрування. Періодичність калібрування встановлюється залежно від інструкцій виробника обладнання та інтенсивності його використання.

6.7. Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо) повинна забезпечити:

6.7.1. Належні комунікації для проведення оператором ринку технологічних допоміжних процесів. Комунікації повинні підтримуватись у відповідному стані;

6.7.2. Належне проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни. Системи

дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів;

6.7.3. Належну вентиляцію приміщень, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень. Системи вентиляції мають встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні. У місцях значного накопичення пилу необхідно встановлювати пиловловлювальне обладнання;

6.7.4. Проведення операторами ринку оцінки ризику забруднення від повітря харчових продуктів. Використання повітря у виробництві (наприклад, використання стисненого повітря) має виключати ризик забруднення і базуватися на аналізі ризиків;

6.7.5. Усі виробничі зони повинні належно освітлюватися. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту;

6.7.6. Проведення оператором ринку оцінки ризиків для безпечності харчового продукту, які можуть з'явитись через неналежне електропостачання, і за необхідності розроблення коригувальних заходів для їх усунення.

6.8. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

6.8.1. Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, повинна відповідати вимогам щодо питної води;

6.8.2. Винятком щодо застосування води, яка не відповідає належній якості, може бути:

вода, призначена для гасіння пожеж, або пара, призначена для технічних цілей;

для окремих видів процесу (наприклад, охолодження) і для процесів, які не несуть загрозу безпечності та відповідності харчових продуктів (наприклад, вода морська чиста);

6.8.3. Оператори ринку повинні оцінити ризики, які можуть виникнути при використанні води, розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

6.8.4. Програма-передумова щодо безпечності води (льоду) повинна забезпечити:

визначення джерела водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов'язаних з ним ризиків;

відповідність умов зберігання води;

стан водопровідної мережі на потужності;

підготовку води до використання;

спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні;

6.8.5. Операторами ринку за необхідності запроваджують такі контрольні заходи:

процедури вхідного контролю води із зазначенням періодичності та методу відбору зразків води, видів аналізів та методик з їх проведення. Періодичність і вид аналізів ґрунтуються на оцінці ризику. Для цього проводиться аналіз результатів, періодичності та видів досліджень. У випадку відхилень результатів досліджень води передбачаються можливі коригувальні заходи, а у випадку негативних результатів - попереджувальні заходи;

процедури водопідготовки. При цьому слід враховувати оцінку ризиків, які можуть з'явитися через неналежне використання матеріалів і засобів водопідготовки;

процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, - ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів;

6.8.6. Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) повинно бути таким, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів;

6.8.7. Програма-передумова щодо допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

6.8.8. Впровадження контрольних заходів для уникнення негативного впливу на продукти.

Оператори ринку аналізують небезпечні фактори, які можуть виникнути внаслідок використання води та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. За результатами таких досліджень розробляються та запроваджуються контрольні заходи.

6.9. Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь повинна забезпечити:

6.9.1. Процедури прибирання, задокументовані і повністю впроваджені;

6.9.2. Способи прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції визначаються за такими факторами:

природою харчового продукту;

типом технологічних процесів, що здійснюються під час виробництва харчового продукту;

призначенням контактної поверхні, приміщення, території;

матеріалом, з якого виготовлено контактну поверхню;

встановленими вимогами законодавства;

використанням результатів наукових досліджень і належних практик виробництва;

6.9.3. Визначення засобів та інвентарю для прибирання. Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчових

продуктів за умови їх належного використання. Інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням, бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення;

6.9.4. Визначення частоти проведення того чи іншого виду прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків. Оператор ринку повинен надати докази того, що встановлена ним частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів;

6.9.5. Належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, повинен мати відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур;

6.9.6. Зобов'язання оператора ринку надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг);

6.9.7. Запровадження ефективних коригувальних заходів у випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції.

Оператор ринку регулярно здійснює перевірку (верифікацію) ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції. Верифікація може проводитись візуально і за допомогою лабораторного моніторингу. За результатами проведення аналізу ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції і виявлених невідповідностей оператори ринку запроваджують відповідні запобіжні або корегувальні заходи.

6.10. Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу повинна забезпечити:

6.10.1. Впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню;

6.10.2. Проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства. Періодичність та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежно від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов'язків працівників та підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок);

6.10.3. Наявність спецодягу та взуття, які не повинні бути причиною забруднення харчових продуктів. Береться до уваги форма одягу та взуття, кількість їх комплектів (достатня кількість яких має забезпечувати всіх працівників чистим одягом), процедури носіння, чистки та прання. Впровадження процедур чистки та прання, а також перевірку (верифікацію) їх ефективності. Процедури із застосування спецодягу та взуття мають визначатись на підставі оцінки ризику;

6.10.4. Недопуск до роботи, що здійснюється з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд. Запровадження операторами ринку із врахуванням природи (виду) продукту і процесів виробництва перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів;

6.10.5. Правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття;

6.10.6. Вимоги до відвідувачів та підрядників, які відвідують та/або перебувають на території потужності, дотримання ними таких самих правил поведінки, що і персоналом потужності.

Спецодяг має покривати тіло від колін і вище. Для прання одягу можна використовувати спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором ринку централізоване прання.

6.11. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності повинна забезпечити:

6.11.1. Виконання операторами ринку усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів;

6.11.2. Інформацію про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами;

6.11.3. Визначення графіків та способів вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення. При цьому має враховуватися можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення;

6.11.4. Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів;

6.11.5. Стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію;

6.11.6. Вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами.

Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.

6.12. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засобів профілактики та боротьби повинна забезпечити:

6.12.1. Визначення видів шкідників, які характерні для певного оператора ринку;

6.12.2. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності:

наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах;

встановлення засобів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру. Усі заходи з боротьби зі шкідниками повинні здійснюватись так, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення;

якщо встановлено електричні знищувачі комах, то вони не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом;

6.12.3. Відповідно до оцінки ризику перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами);

6.12.4. Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками;

6.12.5. Аналіз результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та коригувальних заходів.

Для уникнення перехресного забруднення необхідно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

Електричні знищувачі комах рекомендується розміщувати у місцях ймовірного проникнення комах, що літають. Усі заходи контролю шкідників повинні бути спрямованими на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.

6.13. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин повинна забезпечити:

6.13.1. Визначення операторами ринку переліку сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо).

6.13.2. Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин;

6.13.3. Спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови уникнення перехресного забруднення;

6.13.4. Правила зберігання та використання сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, запровадження обліку використання сполук та речовин;

6.13.5. Умови допуску до роботи з токсичними сполуками та речовинами персоналу, який пройшов відповідне навчання.

Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними мають бути задокументованими, доведеними до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними.

6.14. Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

6.14.1. Розроблення операторами ринку контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

6.14.2. Встановлення і узгодження вимог щодо неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи);

6.14.3. Впровадження процедур вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Процедури повинні містити інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень

щодо подальшого поводження з ними. Процедури вхідного контролю розробляються з урахуванням вимог чинного законодавства та результатів оцінки ризику;

6.14.4. Розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів від непридатних неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати неперероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, відповідно до узгоджених специфікацій.

Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.

6.15. Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування повинна забезпечити:

6.15.1. Створення операторами ринку належних умов для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів;

6.15.2. Приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання в першу чергу партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологості;

6.15.3. Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за необхідності проведення дезінфекції й запобігти проникненню шкідників;

6.15.4. Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання;

6.15.5. Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу;

6.15.6. Захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, від забруднення під час їх транспортування;

6.15.7. Дотримання умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та вологи), у тому числі за умови повного завантаження транспортного засобу;

6.15.8. Запровадження для транспортних засобів програм технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції;

6.15.9. Розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу.

Для підтримання постійних температурних режимів (дотримання безперервності температурного ланцюга) необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів перед завантаженням харчових продуктів та повинна бути можливість перевірки умов транспортування за допомогою контролю режимів температури у транспортному засобі.

6.16. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів повинна забезпечити:

6.16.1. Упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам;

6.16.2. Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей);

6.16.3. Процедури контролю повинні бути доступними та зрозумілими для осіб, що приймають рішення;

6.16.4. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення мають здійснюватися відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог;

6.16.5. Запровадження коригувальних дій, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів.

Періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг повинні бути визначені за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж це передбачено встановленими вимогами.

6.17. Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів повинна забезпечити:

6.17.1. Виконання операторами ринку статті 39 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" щодо вимог до маркування харчових продуктів;

6.17.2. Належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу при їх пакуванні (фасуванні);

6.17.3. Якщо продукти маркуються пізніше, вони повинні мати визначений номер партії на час їх тимчасового зберігання;

6.17.4. Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) маркованих харчових продуктів повинен враховуватися від дати виробництва.

7. ПОСЛІДОВНІСТЬ РОЗРОБКИ (НАЛАШТУВАННЯ) ПЗ-НАССР

7.1. При використанні системи управління безпекою харчових продуктів у вигляді комп'ютерного програмного забезпечення повинні бути забезпечені вимоги що застосовуються до звичайної системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).

Оператори ринку харчових продуктів можуть розлюбляти власні ПЗ-НАССР або використовувати існуючі ПЗ-НАССР шляхом проведення відповідного налаштування.

Розробляючи (налаштовуючи) ПЗ-НАССР, оператори ринку мають дотримуватись нижчезазначеної послідовності для запобігання неправильній розробці плану НАССР, а також неефективному функціонуванню системи в цілому.

7.2. Успішне впровадження ПЗ-НАССР здійснюється за умови застосування широкого підходу, заснованого на співпраці всього персоналу потужності, у тому числі її керівництва.

7.3 Першим підготовчим кроком розробки плану НАССР має бути створення групи НАССР. Якщо можливо, ця група повинна складатися з осіб, які представляють різні підрозділи потужності, від роботи яких залежить безпека продуктів, включаючи керівників, та які мають знання про харчові продукти, технологічні процеси та відповідний досвід роботи. Якщо необхідно, на етапі розробки можна залучити зовнішніх експертів, які мають поглиблені знання про небезпечні фактори, характерні для харчових продуктів, технологічні процеси та принципи НАССР.

7.4. Група НАССР може складатися з персоналу, який:

7.4.1. Володіє знаннями про біологічні, хімічні та фізичні небезпечні фактори, характерні для харчового продукту та технологічних процесів;

7.4.2. Забезпечує належне проведення технологічних процесів або бере участь у здійсненні цих процесів;

7.4.3. Має досвід у впровадженні належної практики виробництва та належної практики гігієни.

7.6. Кожен учасник групи НАССР повинен бути відповідальним за один чи декілька процесів, а також має бути запроваджено практику взаємозамінності.

7.7. Кількісний склад групи НАССР залежить від виду та асортименту харчових продуктів, технологічних процесів, особливостей потужності.

7.8. Склад групи НАССР визначається та затверджується керівником потужності.

7.9. Група НАССР визначає сферу застосування ПЗ-НАССР, яке розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, та повинна розробити повний опис харчового продукту.

7.10. Повний опис харчового продукту повинен містити інформацію, яка стосується його безпеки:

назву;

склад;

структуру та фізико-хімічні характеристики (наприклад, рідина, желе, твердий стан, вміст вологи, рН);

мікробіологічні та хімічні критерії;

вид оброблення (наприклад, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння тощо);

спосіб споживчого та транспортного пакування (наприклад, герметична, вакуумна упаковки, модифікована атмосфера тощо);

вид маркування;

умови зберігання та транспортування;

строк придатності;

спосіб реалізації, метод збуту;

дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів (наприклад, для загального вжитку, для дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку);

спосіб споживання (використання).

7.11. Документ про опис харчового продукту повинен підтримуватись в актуальному варіанті (версії у паперовому або електронному варіанті). Він використовується як інформація про харчовий продукт під час наступних досліджень системи НАССР.

7.12. Цей документ може стосуватись декількох позицій харчових продуктів, які незначно відрізняються за характеристиками, за умови, що наявна (представлена) вся інформація стосовно безпечності кожної з позицій.

7.13. Група НАССР повинна визначити правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений. В окремих випадках розглядається споживання (використання) харчового продукту для специфічних груп споживачів, таких як діти, спортсмени, особи похилого віку.

7.14. Якщо для безпечності харчового продукту необхідно, щоб кінцевий споживач піддав його певному обробленню (наприклад, необхідно відварити протягом 3 хв.) або не здійснював певних дій (наприклад, не піддавати повторному заморожуванню), про це повинно бути зазначено шляхом розміщення відповідної інформації на етикетці.

7.15. Відповідно до передбачуваного способу споживання (використання) харчових продуктів групою НАССР проводиться аналіз небезпечних факторів (наприклад, чим менше очікується оброблення харчового продукту кінцевим споживачем, тим вища відповідальність за безпечність продукту оператора ринку).

7.16. Група НАССР повинна у будь-якому форматі скласти блок-схему технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю за потужністю - від надходження неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, до постачання харчових продуктів споживачам та іншим клієнтам, включаючи їх підготовку, перероблення, пакування, зберігання та транспортування. Усі технологічні процеси повинні бути представленими в належній послідовності разом з відповідними технологічними даними.

7.17. Блок-схема має бути достатньо зрозумілою та повною. При цьому необхідно уникати відображення у блок-схемі тих етапів, які не є частиною технологічного процесу.

7.18. Блок-схема може бути розроблена для окремого харчового продукту.

7.19. Після того, як блок-схему розроблено, група НАССР повинна підтвердити її відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності.

Перевірку необхідно проводити за участю персоналу, який працює на конкретних етапах процесу. Виявлені невідповідності виправляються так, щоб блок-схема відповідала дійсним (реальним) технологічним процесам. Остаточний варіант блок-схеми затверджується керівником групи НАССР.

7.20. Принцип 1 системи НАССР полягає в аналізі небезпечних факторів визначення відповідних заходів з контролю.

7.20.1. Аналіз небезпечних факторів має включати:

визначення суттєвих небезпечних факторів та заходів з контролю;

використання аналізу небезпечних факторів для модифікації технологічного процесу або харчового продукту з метою подальшого забезпечення чи поліпшення його безпечності;

забезпечення в результаті аналізу небезпечних факторів підстав для визначення критичних контрольних точок.

7.20.2. Аналіз небезпечних факторів є специфічним для кожного технологічного процесу та потужності, тому не може бути "запозичений" у іншого оператора ринку, який виробляє аналогічні харчові продукти. Аналіз небезпечних факторів складається з послідовних, логічно пов'язаних між собою дій.

7.20.3. Одним з варіантів підготовки до аналізу небезпечних факторів може бути попередня розробка списку небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних), які є характерними для даних харчових продуктів і технологічних процесів, та визначення їх характеристик (властивостей).

7.20.4. Аналіз небезпечних факторів починається зі складання на кожному етапі технологічного процесу відповідно до блок-схеми та списку небезпечних факторів, поява яких є ймовірною.

Наступним етапом аналізу небезпечних факторів є встановлення того, які заходи контролю можна застосувати чи вже застосовано для запобігання виникненню, для зменшення до прийнятного рівня або усунення кожного з небезпечних факторів та на яких етапах технологічного процесу це можна зробити. У деяких ситуаціях контроль за конкретним небезпечним фактором може вимагати більше ніж одного заходу контролю. В інших випадках за допомогою одного й того самого заходу контролю можна контролювати кілька небезпечних факторів. Заходи контролю - це програми-передумови системи НАССР. Контрольні заходи повинні здійснюватись відповідно до процедур та специфічних умов потужності для забезпечення їх ефективного впровадження.

7.20.5. Група НАССР з урахуванням своїх знань та досвіду проводить аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.

7.20.6. При аналізі небезпечних факторів враховуються:

значимість небезпечного фактора як функція ймовірності його появи та потенційного негативного впливу на здоров'я споживачів. Для оцінки ймовірності виникнення використовуються досвід, інформація про випадки небезпечних харчових продуктів, які траплялись безпосередньо на потужності, інших операторів ринку у регіоні щодо епідеміологічної ситуації;

оцінка потенційного негативного впливу проводиться відповідно до знань про вид (природу) харчового продукту та технологічних процесів, науково-технічної інформації, передбачуваного способу споживання (використання) продукту, ймовірного неправильного споживання, груп споживачів тощо;

якісна та/або кількісна оцінка наявності небезпечного фактора;

виживання та розмноження патогенних мікроорганізмів і неприйнятне утворення хімічних сполук у харчових продуктах (у тому числі неперероблених, частково перероблених або перероблених), на технологічних (виробничих) лініях або в навколишньому середовищі;

утворення та стабільність у харчових продуктах токсинів чи інших небажаних сполук метаболізму мікроорганізмів, хімічних речовин, алергенів, фізичних забруднень (сторонні предмети);

забруднення (чи повторне забруднення) біологічними (мікроорганізмами, паразитами), хімічними чи фізичними небезпечними факторами неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів.

7.20.7. На підставі цього аналізу (досліджень) визначається значущість ризику перевищення небезпечними факторами допустимого рівня. Група НАССР повинна визначити метод, згідно з яким приймається рішення про значущість ризику.

7.20.8. Аналіз небезпечних факторів повинен враховувати чинники, що можуть знаходитися поза безпосереднім контролем оператора ринку. Наприклад, збут харчових продуктів перебуває поза безпосереднім контролем оператора ринку, але інформація про те, яким чином харчові продукти будуть розповсюджуватися (реалізовуватися), може вплинути, наприклад, на оцінку ризику. При проведенні аналізу небезпечних факторів необхідно розглядати питання, що стосуються безпеки харчових продуктів.

7.20.9. Після завершення аналізу небезпечних факторів на всіх етапах технологічного процесу етапи, на яких, незважаючи на впроваджені заходи з контролю, ризик перевищення небезпечним(и) фактором(ами) допустимого рівня залишається значним (комбінація ймовірності виникнення та потенційного негативного впливу на здоров'я споживачів), будуть розглядатися для визначення критичних контрольних точок.

7.21. Принцип 2 системи НАССР полягає у визначенні критичних контрольних точок.

7.21.1. Визначення (ідентифікація) критичних контрольних точок (ККТ) ґрунтується на логічному підході. Такий підхід група НАССР здійснює відповідно до свого практичного досвіду та знань про процес та продукт з можливим використанням дерева рішень. Дерево рішень застосовується до тих етапів процесу, на яких за допомогою аналізу небезпечних факторів виявлено ризик того, що небезпечний фактор може перевищити допустиму норму і призвести до загрози безпеки харчових продуктів. При цьому етап технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дозволить уникнути появи зайвих ККТ. У деяких випадках можуть виникати ситуації, коли така схема буде непринятною (некоректною).

7.21.2. Після визначення ККТ група НАССР має розглянути такі питання:

забезпечення належної розробки та впровадження заходів з контролю. Наприклад, якщо небезпечний фактор було визначено (ідентифіковано) на етапі технологічного процесу, де контроль є необхідним для безпеки харчового продукту, а заходів контролю не існує на цьому й інших етапах, то технологічний процес потрібно перебудувати (модифікувати) таким чином, щоб на цьому етапі чи на попередніх або пізніших етапах існували заходи з контролю;

можливість встановлення та впровадження системи моніторингу;

якщо існує більше ніж один технологічний процес, на якому можна контролювати значущий небезпечний фактор, то ККТ визначається на тому етапі, який є найближчим до кінця технологічного процесу.

7.22. Принцип 3 системи НАССР полягає у встановленні критичних меж для ККТ.

7.22.1. Для кожної ККТ мають бути встановлені критичні межі.

Критичні межі - це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного.

7.22.2. Критичні межі повинні бути вимірними або, якщо неможливо встановити вимірні критичні межі, помітними для доведення того, що ККТ є під контролем. Значення критичних меж повинні базуватись на достатніх доказах того, що вони забезпечуватимуть контроль за технологічним процесом.

7.22.3. Встановлюючи критичну межу, враховують робочу похибку контрольних-вимірних приладів, які використовуються для проведення моніторингу.

7.22.4. Значення критичних меж визначають за такими критеріями:

вимоги законодавства;

галузеві рекомендації;

настанови щодо належних практик виробництва та гігієни;

встановлені вимоги групою НАССР на основі власних досліджень (у цьому випадку надається підтвердження (валідація), що дані значення дійсно є критичними межами).

7.22.5. У деяких випадках з метою зменшення ризику перевищення критичних меж через відхилення у технологічному процесі можуть встановлюватися більш жорсткі границі - операційні межі для забезпечення того, що критичні межі не будуть перевищені.

7.23. Принцип 4 системи НАССР полягає у встановленні процедур моніторингу щодо ККТ.

7.23.1. Важливою частиною системи НАССР є програма спостережень та вимірювань шляхом проведення моніторингу, яка впроваджується у кожній ККТ для встановлення того, чи дотримані критичні межі (чи є ККТ під контролем). При цьому здійснюється ведення протоколів проведення моніторингу, які повинні заповнюватись одразу після проведення вимірювань та/або спостережень.

7.23.2. Моніторинг повинен давати можливість вчасно виявити втрату контролю у ККТ для своєчасного застосування коригувальних дій. У разі неналежного контролю та виникнення відхилень від критичних меж може бути вироблений небезпечний харчовий продукт. Враховуючи те, що наслідки виникнення критичного відхилення у ККТ призводять до випуску небезпечних харчових продуктів, процедури моніторингу мають бути результативними. Якщо при проведенні моніторингу виявлено тенденції щодо втрати контролю у ККТ, впроваджують запобіжні дії (до того, як виявлено дійсні відхилення).

7.23.3. Дані моніторингу повинні перевірятись персоналом, який володіє знаннями і уповноважений у разі необхідності провести коригувальні дії.

7.23.4. Оператор ринку зобов'язаний впровадити ефективні процедури моніторингу, що включають:

7.23.4.1. Параметри моніторингу, зокрема показники технологічного процесу чи харчових продуктів (температура, час, рН, вміст вологи, консервантів тощо) або органолептичні показники (кипіння, зміна кольору тощо), що перевіряються. Для

використання такого параметра моніторингу, як температура для знищення патогенних мікроорганізмів або контролю за їхнім ростом, необхідно його поєднувати (комбінувати) з параметром часу (тривалістю перебування харчового продукту в умовах певної температури);

7.23.4.2. Спосіб моніторингу, тобто яким чином здійснюється моніторинг.

Під час здійснення моніторингу у ККТ тривалі аналітичні випробування не проводяться, оскільки необхідно швидко виявити порушення критичної межі та негайно вжити коригувальних дій. Мікробіологічні дослідження (випробування) рідко є ефективними для моніторингу ККТ. При плануванні та здійсненні моніторингу перевагу необхідно надавати фізичним та хімічним вимірюванням, які потребують небагато часу та незначних затрат. Для забезпечення ефективності моніторингу ретельно перевіряють точність роботи контрольно-вимірювальних приладів;

7.23.4.3. Частоту моніторингу.

Моніторинг проводиться постійно чи періодично. При періодичному моніторингу частота повинна встановлюватися таким чином, щоб забезпечити достовірність інформації і, як мінімум, забезпечити коригувальні дії у випадку, якщо під час моніторингу виявлено відхилення, а також так, щоб потенційно небезпечні харчові продукти, виготовлені за період з останнього позитивного результату моніторингу, не вийшли за межі контролю оператора ринку;

7.23.4.4. Відповідальність за проведення моніторингу.

Для процедур моніторингу визначають персонал, який здійснює моніторинг, та осіб, які перевіряють дані моніторингу і володіють знаннями та повноваженнями для оцінки його результативності й прийняття рішення про застосування коригувальних дій. Моніторинг здійснює персонал, який безпосередньо працює на етапах технологічного процесу. Персонал, який здійснює моніторинг ККТ, повинен знати методику проведення моніторингу кожного заходу контролю, мати вільний доступ до приміщень, бути неупередженим при його здійсненні та звітуванні (надавати правильний звіт щодо діяльності, пов'язаної з моніторингом). Персонал, призначений для здійснення моніторингу, повинен негайно звітувати про перевищення критичних меж та інші непередбачені випадки для того, щоб можна було вчасно застосувати коригувальні дії, внести зміни і утримати технологічний процес під контролем.

7.23.5. Протоколи моніторингу в електронному вигляді вчасно (відразу після здійснення моніторингу) вносяться до програмного забезпечення ПЗ-НАССР.

7.24. Принцип 5 системи НАССР включає розроблення коригувальних дій.

3.24.1. Група НАССР завчасно розробляє коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг свідчить про відхилення від критичних меж.

7.24.2. Порядок коригувальних дій повинен бути задокументований у відповідних процедурах.

7.24.3. Коригувальні дії мають відповідати таким вимогам:

негайно відновлювати контроль за технологічним процесом;

визначити причини невідповідності;

усувати причини невідповідності;

визначати (ідентифікувати) потенційно небезпечні продукти, виготовлені (випущені) за час, коли технологічний процес не був під контролем (при

періодичному моніторингу - з часу останнього вимірювання з позитивним результатом), та встановлювати подальше поводження з ними.

7.24.4. У процедурі визначають персонал (осіб), відповідальний(их) за впровадження коригувальних дій.

7.24.5. Відповідальність має покладатись на особу, яка володіє знаннями щодо харчового продукту, технологічного процесу його виробництва і плану НАССР. Також особа має бути уповноважена приймати відповідні рішення.

7.24.6. Усі кроки із впровадження коригувальних дій повинні бути належно задокументовані (наприклад, дата, час, дія, виконавець, наступна перевірка).

7.24.7. Якщо коригувальні дії стосовно певної процедури впроваджуються часто (є системні відхилення), то необхідно перевірити ефективність коригувальних дій та удосконалити процедури (наприклад, калібрування обладнання, перевірка правильності виконання працівниками своїх обов'язків) або відкоригувати технологічний процес, харчовий продукт чи провести перегляд плану НАССР.

7.25. Принцип 6 системи НАССР включає процедури верифікації (перевірки).

7.25.1. Група НАССР впроваджує процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно.

Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості у тому, що план НАССР базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними факторами, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується.

7.25.2. Елементами верифікації (перевірки) є:

7.25.2.1. Валідація (підтвердження) плану НАССР - отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів.

Метою валідації є:

демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження плану НАССР, мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни;

переконавання, що план НАССР є правильно продуманим і ефективним;

оцінка того, що розроблений план НАССР може бути впроваджено повністю;

надання клієнтам (іншим операторам ринку) чи органам державного контролю (нагляду) доказів того, що прийняті рішення є правильними, а заходи контролю - ефективними.

Валідацію документації плану НАССР перший раз проводять після його розробки перед впровадженням на практиці. Подальшу валідацію здійснюють з визначеною певною частотою для оцінки відповідності документації дійсним технологічним процесам.

Крім того, необхідно проводити валідацію плану НАССР чи його частини у таких випадках:

введення у виробництво нового продукту/перенесення виробництва харчових продуктів на іншу технологічну лінію;

встановлення нового обладнання, яке може впливати на безпечність харчових продуктів;

введення нових видів неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

зміни технологічного процесу;

зміни в структурі потужності;
введення нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших способів пакування;
продовження строку зберігання харчового продукту;
зміни постачальників;
важливих змін у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів;
отримання нової інформації стосовно небезпечних факторів, характерних для технологічного процесу або харчового продукту.

При проведенні валідації документації плану НАССР група НАССР повинна встановити:

чи план НАССР охоплює всі технологічні процеси та харчові продукти;
чи аналіз небезпечних факторів проведено за правильною методологією та чи всі небезпечні фактори є характерними для технологічних процесів і харчових продуктів;
чи правильно встановлено критичні межі та чи є для цього належне обґрунтування;
чи процедури моніторингу дозволяють тримати технологічний процес під контролем;
чи розроблені процедури впровадження коригувальних дій та верифікації є достатніми для ефективної роботи системи НАССР.

Результатом валідації можуть бути зміни в процедурах та протоколах плану НАССР;

7.25.2.2. Верифікація (перевірка) ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу ККТ для визначення відповідності плану НАССР.

Метою верифікації є:

забезпечення ефективного впровадження плану НАССР;
перевірка, чи план НАССР виконується постійно;
перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Для проведення верифікації група НАССР використовує таку інформацію:

огляд скарг, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів;
результати лабораторного моніторингу неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;
результати моніторингу ККТ;
калібрування обладнання;
результати проведення аудитів, інспекцій;
перевірку ведення записів;
аналіз відхилень;
перевірку роботи відповідального персоналу.

Частота проведення верифікації повинна бути такою, щоб підтвердити ефективну роботу системи НАССР, і залежить від особливостей технологічних процесів, виду харчового продукту, потужності, кваліфікації працівників, результатів попередніх перевірок, процедур моніторингу, кількості виявлених невідповідностей, природи небезпечних факторів.

Верифікацію проводять не рідше одного разу на рік або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх безпечність.

Якщо система НАССР впроваджена нещодавно, то рекомендується верифікацію проводити частіше.

Верифікацію проводить особа, яка не є відповідальною за проведення моніторингу чи впровадження коригувальних заходів. Якщо верифікацію не можна провести внутрішніми силами, то для цього залучаються зовнішні експерти.

7.26. Принцип 7 системи НАССР включає процедури ведення записів та документації у електронному вигляді до ПЗ-НАССР, що мають відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів та давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

7.26.1. Документація системи НАССР поділяється на:

базову - план НАССР, процедури;

оперативну - протоколи, записи.

7.26.2. До базової документації належать:

склад групи НАССР та її обов'язки;

опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання);

перевірена блок-схема виробництва;

аналіз небезпечних факторів;

методологія визначення ККТ;

критичні межі та їх обґрунтування;

система моніторингу, процедури моніторингу кожної ККТ;

процедури застосування коригувальних заходів;

процедура валідації, верифікації;

процедури управління документами НАССР.

7.26.3. До оперативної документації належать:

протоколи нарад НАССР групи;

протоколи моніторингу ККТ;

протоколи впровадження коригувальних заходів;

протоколи валідації, верифікації.

7.26.4. Усі документи системи НАССР повинні бути належним чином оформлені. Система повинна бути ефективною та зрозумілою для персоналу. Також дозволяється документування та ведення записів інтегрувати до існуючої системи ведення документації на потужності, використовуючи існуючі форми документів (наприклад, технологічні журнали).

7.26.5. Ведення протоколів, записів в електронній формі забезпечують необхідні вимоги, а саме:

усі важливі протоколи, необхідні для виконання вимог до харчового продукту, є повними, деталізованими і збереженими, а також доступними у разі запитів;

протоколи є чіткими і достовірними, а також зберігаються так, щоб унеможливити несанкціоновані зміни;

7.26.6. Протоколи є важливим доказом ефективного функціонування системи НАССР при проведенні аудиту системи НАССР органом державного контролю (нагляду).

7.26.7. Будь-які поправки до записів здійснюються лише уповноваженими особами.

8. СПРОЩЕНИЙ ПІДХІД ДЛЯ ПЕВНИХ КАТЕГОРІЙ ПОТУЖНОСТЕЙ У ЗАСТОСУВАННІ ПРОЦЕДУР, ЩО ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ НАССР

8.1 Вимоги щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, допускають застосування спрощеного підходу, за умови якщо такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, що і в разі запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

8.2 Контроль за небезпечними факторами забезпечується спрощеними еквівалентними заходами, які є ефективними у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР.

8.3. У випадку, якщо при застосуванні спрощеного підходу вимоги до безпечності харчових продуктів потребують проведення моніторингу, верифікації, зберігання записів, то необхідні процедури системи НАССР мають бути впроваджені оператором ринку.

8.4 У разі якщо за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами є достатнім, то запровадження системи постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не вимагається. Зазначене поширюється на потужності, які не обробляють харчові продукти, а саме на заклади роздрібної торгівлі, у тому числі на палатки, кіоски, прилавки, на рухомі транспортні засоби для торгівлі, а також на заклади громадського харчування, які здійснюють торгівлю виключно напоями.

8.5 Допускається можливість запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не в повному обсязі. Зазначене поширюється на заклади громадського харчування, пекарні, кондитерські.

8.6 Допускається можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів. При цьому використання типового плану системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є можливим виключно у разі, якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах. Зазначене поширюється на бійні, потужності з виробництва рибної та молочної продукції, потужності, що здійснюють консервування, пастеризацію, замороження харчових продуктів.

8.7 Допускається можливість застосування процедур візуального моніторингу і ведення записів тільки у випадках, коли виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати, в тому числі, опис корекцій та корегувальних дій.

9. ПРОЦЕДУРИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ЕФЕКТИВНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

9.1. Персонал потужності повинен володіти пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків.

9.2. Оператор ринку має забезпечити обізнаність персоналу з визначеними (ідентифікованими) небезпечними факторами (у разі їх наявності), критичними для безпечності властивостями процесів переробки, зберігання, транспортування, а також із запобіжними та коригувальними заходами, задокументованими процедурами, які використовуються оператором ринку.

9.3. Згідно з вимогами належної практики виробництва персонал, який залучений до виробництва харчових продуктів, у тому числі при їх зберіганні та транспортуванні, має бути поінформований у письмовому вигляді про його обов'язки, відповідальність та повноваження. З цією метою на потужностях для персоналу, включно з сезонними і тимчасовими працівниками, розробляються навчальні програми, які охоплюють питання системи НАССР і програм-передумов відповідно до їх сфери діяльності.

9.4. Навчання персоналу потужностей проводяться перед тим, як він має приступити до роботи, і надалі періодично залежно від результатів оцінювання ризику. Також запроваджується перевірка ефективності його навчання; звертається увага на виконання ним засвоєних навичок на практиці.

9.5. Валідація та верифікація можуть застосовуватися не тільки для оцінювання відповідності та ефективності впровадження принципів системи НАССР, а також і для встановлення того, чи програми-передумови розроблені, впроваджені на постійній основі та є ефективними.

9.6. Метою проведення валідації (підтвердження) є створення документальних доказів того, що певний процес на постійній основі відповідає заздалегідь визначеній меті.

9.7. Проведення процедури валідації ініціюється групою НАССР після завершення розробки процедур перед їх впровадженням і повинно охоплювати такі питання:

9.7.1. Відповідність процедур вимогам чинного законодавства, нормативних документів;

9.7.2. Врахування у процедурах специфічних особливостей потужності;

9.7.3. Оцінка можливості виконання процедури на практиці;

9.7.4. Занесення результатів аналізу до протоколів валідації.

9.8. Якщо при аналізі виявлено, що процедури, інструкції чи протоколи не відповідають визначеним вимогам або є застереження щодо неможливості повністю впровадити задокументовані процедури на практиці, то вносяться зміни в документацію для усунення невідповідностей.

9.9. Для перевірки можливості застосування документів на практиці можна залучати також персонал, який буде брати участь у виконанні вимог процедур чи інструкцій.

9.10. Валідація також проводиться у випадках:

9.10.1. Зміни у законодавстві та/або нормативних документах;

9.10.2. Зміни асортименту харчового продукту;

9.10.3. Зміни у технологічному процесі;

9.10.4. Зміни у допоміжних процесах;

9.10.5. Використання нового обладнання;

9.10.6. Використання нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, тощо.

За відсутності змін, зазначених вище, валідацію рекомендується проводити періодично для перевірки того, чи всі технологічні процеси та харчові продукти охоплено відповідними процедурами.

9.11. Метою проведення верифікації є перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог. Після впровадження на практиці документів, процедур, інструкцій проводяться їх верифікація, тобто перевірка того, чи впроваджені ці документи повністю, і оцінка їх ефективності.

9.12. Для проведення верифікації використовуються такі дані:

9.12.1. Перевірка ведення записів щодо виконання на практиці процедур;

9.12.2. Розгляд скарг;

9.12.3. Періодичне тестування неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

9.12.4. Огляд невідповідностей при здійсненні технологічних та допоміжних процесів;

9.12.5. Перевірка ефективності навчання персоналу;

9.12.6. Аудити та інспекції;

9.12.7. Результати аналізу ефективності системи НАССР з боку керівництва потужності.

9.13. Верифікація проводиться періодично для забезпечення доказів постійного впровадження процедур і аналізу їх ефективності. За результатами верифікації впроваджуються коригувальні заходи щодо усунення причин виявлених невідповідностей.}

9.14. Механізм проведення коригувальних та запобіжних заходів передбачає:

9.14.1. Виявлення, реєстрацію та аналіз невідповідностей;

9.14.2. Встановлення причин виникнення невідповідностей;

9.14.3. Розроблення заходів з усунення причин, що спричинюють їх появу;

9.14.4. Впровадження запланованих заходів, здійснення контролю за їх виконанням;

9.14.5. Оцінку ефективності виконаних заходів;

9.14.6. За необхідності внесення змін та доповнень у процедури, спрямовані на попередження повторного виникнення причин невідповідностей.

9.15. Підставою для прийняття рішення про коригувальні заходи може бути така інформація (перелік не є вичерпним):

9.15.1. Скарги споживачів та покупців;

9.15.2. Випадки поставок неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, з відхиленням від специфікації;

9.15.3. Невідповідності у технологічних процесах;

9.15.4. Невідповідності у проведенні допоміжних процесів;

9.15.5. Неправильна робота обладнання;

9.15.6. Неналежні знання персоналу та невиконання ним посадових обов'язків;

9.15.7. Негативні результати випробувань неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами тощо;

9.15.8. Результати верифікації та валідації;

9.15.9. Результати проведення перевірок системи НАССР органами державного контролю (нагляду).

З метою виявлення негативних показників рекомендується проводити аналіз тенденцій, що дає змогу вчасно усунути причину і запобігти появі невідповідності.

9.16. Для забезпечення розробки, впровадження та ефективного застосування системи НАССР керівництво потужності має сумлінно виконувати свої зобов'язання.

9.17. Роль керівництва полягає у підтримці належного функціонування та взаємодії всіх технологічних та допоміжних процесів.

9.18. Керівник потужності є відповідальним за стратегію розвитку і повинен надавати належні ресурси та інвестиції для забезпечення безпечності та відповідності харчових продуктів встановленим вимогам законодавства. Також має бути забезпечено надання достатніх інформаційних ресурсів, а саме: інформування щодо встановлених законодавством та нормативними документами вимог з питань безпечності, принципів системи НАССР, наукових та технічних рекомендацій, кращих практик виробництва та гігієни, а також ресурсів для навчання працівників та підвищення їх кваліфікації.

9.19. Керівництво потужності має забезпечити, щоб весь персонал був обізнаний про покладену на нього відповідальність, а також запровадити механізм моніторингу ефективності його роботи.

9.20. Оператор ринку має забезпечити на всіх рівнях відповідальність та підзвітність персоналу, залученого до технологічних процесів системи НАССР, та відповідність харчових продуктів встановленим вимогам.

9.21. З цією метою розробляються та доводяться до відома відповідальних за якість та безпечність харчових продуктів працівників посадові інструкції та структура підпорядкованості персоналу потужності, вимоги щодо кваліфікації та відповідальності, які у разі необхідності надаються органами державного контролю (нагляду).

9.22. На потужностях має бути запроваджена система взаємозамінності у випадках відсутності персоналу.

9.23. Відповідальні працівники потужності повинні переглядати процедури, засновані на принципах системи НАССР, із запланованою частотою для забезпечення постійної її відповідності та ефективності. Такий перегляд має містити оцінювання будь-яких можливостей щодо покращення та необхідності змін у системі НАССР.

9.24. Простежуваність - можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, кормів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

9.24.1. Керівництво потужності є відповідальним за провадження ефективної простежуваності.

9.24.2. Сфера дії простежуваності визначається специфікою оператора ринку, природою технологічних процесів, що здійснюються.

9.24.3. Простежуваність також є способом управління ризиками, суттєво впливає на зменшення ймовірності постачання споживачу небезпечних харчових продуктів, дає змогу встановити причину невідповідності, прослідкувати переміщення забруднених (небезпечних) харчових продуктів та разом з процедурами відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів надати споживачам/клієнтам достовірну інформацію, що допомагає легко визначати (ідентифікувати) забруднені (небезпечні) харчові продукти й уникати їх споживання.

9.24.4. Впровадження простежуваності за допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, є обов'язковим, але оператор ринку з урахуванням проведеного аналізу ризиків може визначити необхідність впровадження такої простежуваності.

9.24.5. Складовими простежуваності є:

9.24.5.1. Визначення партії харчових продуктів.

Партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблено за визначений цим оператором ринку період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Партією можуть бути харчові продукти, вироблені протягом однієї зміни, доби. Крім цього, таку кількість харчового продукту оператор ринку може розділити з урахуванням номера лінії, серії виготовлення продукту. Для неперероблених або частково перероблених харчових продуктів партія - це одна поставка від одного постачальника однією транспортною одиницею;

9.24.5.2. Ідентифікація партій.

Ідентифікація партій будь-яких речовин або продуктів (неперероблених, частково перероблених або перероблених), партій харчових продуктів здійснюється оператором ринку.

Взаємозв'язок між партіями при внутрішній простежуваності для операторів ринку не є обов'язковою вимогою, однак впровадження такої вимоги дасть змогу підвищити ефективність процедур;

9.24.5.3. Маркування.

Ведення документації щодо даних про відповідне маркування;

9.24.5.4. Встановлення зв'язку між інформацією.

Оператор ринку має встановити простежуваність також у випадку, якщо на потужності надходять зворотні відходи. Для підвищення ефективності простежуваності оператори ринку можуть застосовувати її тестування та перегляд (в обох напрямках - від готових продуктів до неперероблених або частково перероблених продуктів і навпаки) з метою перевірки виконання поставлених завдань.

Тестування (перевірка) має враховувати масовий баланс між вхідними та виготовленими продуктами. Перегляд простежуваності має сприяти запровадженню дій з покращення роботи системи.

У першу чергу тестування простежуваності проводять для харчових продуктів, у яких найбільші об'єми виробництва, а також для тих, які мають велику кількість найменувань неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, інгредієнтів чи складний технологічний процес.

Відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів. Оператор ринку має запровадити ефективну процедуру відкликання та/або вилучення з обігу всіх харчових продуктів з торговельної (дистрибуційної) мережі.

Якщо є підстави вважати, що харчовий продукт, який оператор ринку імпортував, виготовив, переробив чи розповсюдив, не відповідає вимогам щодо його безпечності, то він повинен негайно ініціювати процедури відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів.

Оператор ринку має вживати заходів, щоб відкликані харчові продукти не потрапили повторно в обіг доти, доки не буде проведено оцінку ризику і, якщо необхідно, - такі продукти не будуть оброблені належним чином. При цьому оператор ринку повинен інформувати та співпрацювати з органами державного контролю (нагляду).

Регулярне тестування процедури відкликання та вилучення продукту підвищує її ефективність.

9.24.6. Для ефективної простежуваності харчових продуктів від отримання до відправки оператор ринку повинен вести реєстр відповідної інформації, яка містить відомості про закупівлю, транспортування, виробництво та їх продаж.

9.25. Вимоги до документації, необхідної для належного впровадження принципів системи НАССР, та строків її зберігання зазначено у [розділі III](#) цих Вимог.

9.25.1. Оператор ринку повинен забезпечити, щоб всі документи, записи та дані, які є критичними для управління безпечністю харчових продуктів та відповідності законодавству, були наявні та ефективно контролювалися. Документи повинні бути чіткими, зрозумілими та доступними для персоналу потужності.

9.25.2. Документація, яка стосується технологічних та допоміжних процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів, та її відповідність законодавству повинна бути розроблена таким чином, щоб була змога визначати та контролювати ці процеси.

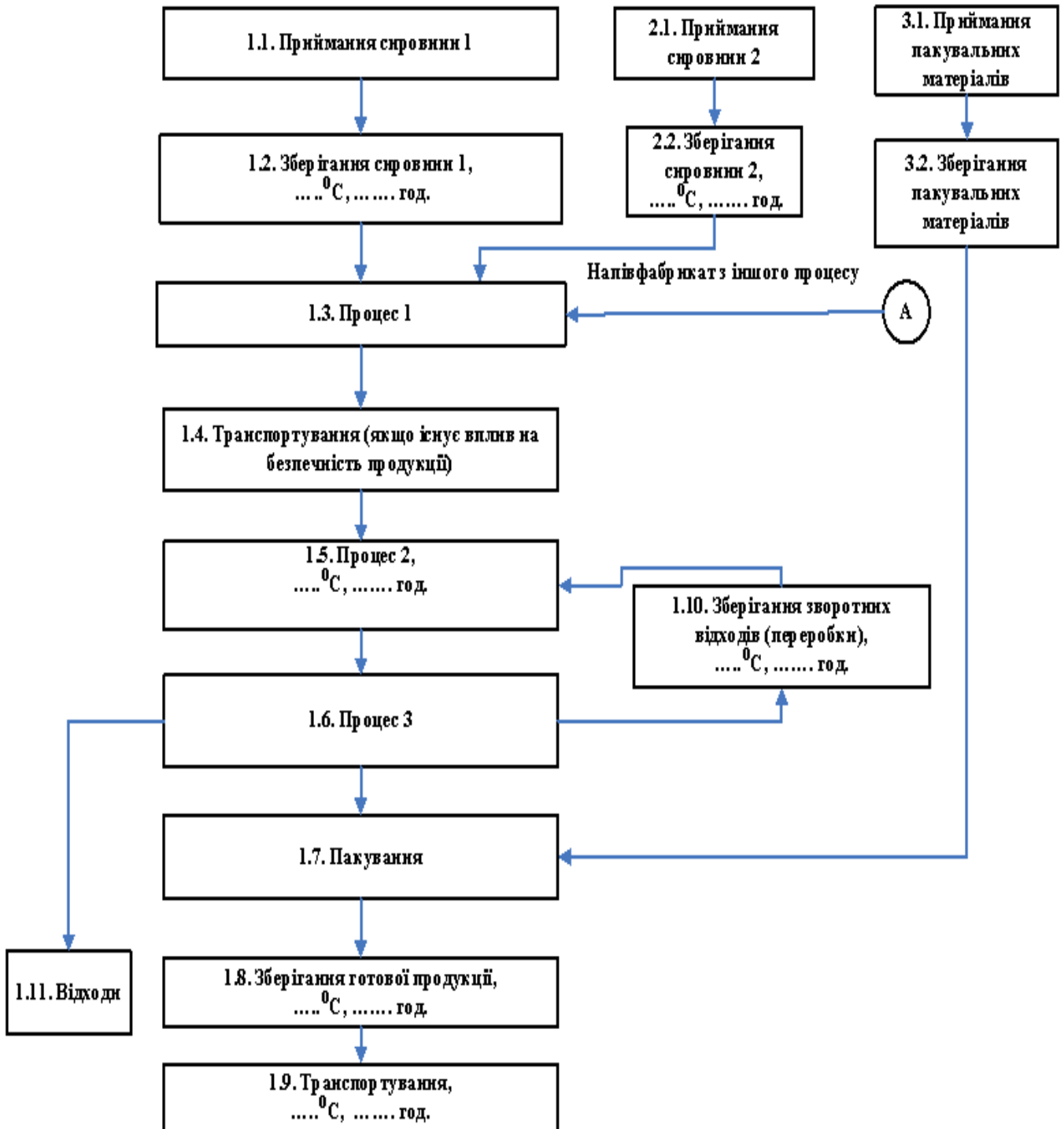
9.25.3. Усі документи, які використовуються, повинні бути розроблені відповідно до цих Вимог та затверджені оператором ринку.

9.25.4. План контролю за безпечністю та відповідністю харчових продуктів законодавству повинен бути розробленим і задокументованим та містити серед іншого перевірку параметрів технологічних процесів, процедур та частоти відбору зразків, методи досліджень (випробувань), перевірку відповідності специфікаціям тощо. Оператор ринку має впровадити процедури порівняння, перегляду, догляду, зберігання та відновлення всіх записів, які стосуються безпечності харчових продуктів та відповідності законодавству.

9.25.5. Встановлення строку зберігання записів визначається згідно з пунктом 3 частини шостої статті 21 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

9.25.6. Впроваджена документація регулярно має переглядатися для підтвердження її актуальності.

ЗРАЗОК
базової блок-схеми технологічного процесу



Метод визначення значущості небезпечних факторів

	Серйозність шкідливого впливу - С			
	К = В x С	Невисока (С = 1)	Середня (С = 2)	Висока (С = 3)
Ймовірність виникнення небезпечного фактора - В	Невисока (В = 0,1)	К = 0,1 -	К = 0,2 -	К = 0,3 -
	Середня (В = 0,2)	К = 0,2 -	К = 0,4 -	К = 0,6 +
	Висока (В = 0,3)	К = 0,3 -	К = 0,6 +	К = 0,9 +

Якщо коефіцієнт $K \geq 0,6$, то небезпечний фактор – значимий.

ЗРАЗОК

дерева рішень для визначення критичних точок контролю

