Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/436280

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Управление качеством

-

Система ХАССП (анализ рисков и критические точки управления технологическим процессом) и стандарт ИСО 22000. Сходство и различие требований. Опыт отечественных предприятий.

НАССР (ХАССП) представляет собой систему, разработанную для выявления, анализа, контроля и управления рисками, связанными с производством пищевых продуктов. Эта система представляет собой набор документированных процедур и мероприятий, направленных на обеспечение безопасности пищевых продуктов на каждом этапе производства и реализации - от начального производства до окончательного потребления.

Программа НАССР, в сущности, представляет собой набор правил, описанных в виде регламентов и инструкций для персонала, которые следует соблюдать и вести соответствующие записи в специальных журналах. Соблюдение этих правил позволяет гарантировать безопасность пищевой продукции для потребителей.

ХАССП представляет собой комплексную систему, включающую в себя:

¾ Специальную документацию, созданную для определенного юридического лица, такую как приказы, журналы, инструкции, бланки и прочее.

¾ Подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП.

¾ Соблюдение сотрудниками инструкций, процедур и других действий, утвержденных и закрепленных в документах ХАССП.

¾ Анализ рисков и выявление критических контрольных точек в процессах производства.

ХАССП можно рассматривать как базовый уровень системы управления безопасностью пищевой продукции (СМБПП). Важно отметить, что ХАССП не охватывает все возможные биологические, химические и физические угрозы, связанные с производством пищевых продуктов, в отличие от СМБПП

на основе таких стандартов, как ГОСТ Р ИСО 22000, ISO 22000, FSSC 22000 или BRC.

Внедрение и поддержание системы ХАССП на предприятии по производству пищевой продукции, а также в сфере общественного питания является обязательной мерой. Законодательство Российской Федерации предусматривает крупные штрафы за отсутствие СМБПП на предприятии. Кроме прохождения проверок РОСПОТРЕБНАДЗОРА, внедрение ХАССП на пищевом производстве снижает количество брака, повышает безопасность продуктов питания, дает возможность поставлять продукцию в торговые сети и на экспорт, повышает продажи и устойчивость компании к внешним шокам.

Внедрение и поддержание системы ХАССП на предприятии, занимающемся производством пищевой продукции или работающем в сфере общественного питания, является необходимым требованием. Согласно законодательству Российской Федерации, отсутствие СМБПП на предприятии может повлечь за собой значительные штрафы. Кроме того, внедрение системы ХАССП в области пищевого производства помогает снизить количество брака, повысить безопасность пищевых продуктов, открыть доступ к сетевым магазинам и экспортным рынкам, а также увеличить объемы продаж и устойчивость предприятия к

внешним воздействиям.

Система ХАССП разрабатывается индивидуально для каждого юридического лица, учитывая его уникальные особенности и процессы. В зависимости от числа цехов, типов выпускаемой продукции или ассортимента блюд для общепита, объем документации может различаться. Тем не менее, перечень основных документов, необходимых для предприятий, внедряющих ХАССП, обычно остается примерно одинаковым:

¾ Руководство по ХАССП.

¾ Политика в области безопасности пищевой продукции.

¾ Приказ о создании группы ХАССП.

¾ Описание продукции.

¾ Информация о производственном процессе.

¾ Анализ опасностей.

¾ Анализ рисков и критические контрольные точки (ККТ).

¾ План ХАССП.

¾ Рабочие листы ХАССП.

¾ Внутренние проверки.

¾ Документация системы ХАССП.

¾ Управление несоответствиями.

¾ Верификация.

Семь принципов ХАССП представляют собой основу, на которой строится вся система управления пищевой безопасностью. Эти принципы, по существу, определяют задачи, последовательное решение которых позволяет разработать и внедрить обязательные процедуры для персонала предприятия. Все эти процедуры должны быть документированы и представлены в виде регламентов, журналов и инструкций для сотрудников.

Принцип №1: Анализ рисков

Анализ рисков является основой любой системы ХАССП. От правильного проведения анализа всех возможных опасностей в самом начале работы зависит эффективность разработанных мер по управлению безопасностью на предприятии. На этом этапе проводится идентификация опасностей, оценка рисков, связанных с ними, и разработка мер по их контролю. Анализ рисков позволяет выявить потенциальные угрозы для конечного продукта на всех этапах его производства: от начального сырья до транспортировки и распространения. В системе ХАССП выделяются три вида рисков: микробиологические, физические и химические.

Принцип №2: Критические контрольные точки (ККТ)

1. Брегадзе О.И., Онопренко И.А. Актуальные вопросы проведения анализа рисков в системе ХАССП // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. 2019. Т. 76. № 4. С. 92-96.

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для организаций, занятых в пищевой цепи.

3. ГОСТ Р 52764-2007 Программа по НАССР на предприятии общественного питания.

4. Данилов А.В., Семочкин Г.И. Критические контрольные точки в системе НАССР при производстве пищевых продуктов. // Вестник Московского государственного технического университета пищевых производств. 2007. Т. 4. № 4. С. 7-13.

5. Емельянова О.В., Шаргина Н.Ф. Сравнительный анализ требований ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и НАССР. // Вестник Ульяновского государственного технического университета. 2018. Вып. 4(100). С. 22-28.

6. Зуев Б.А., Куклин И.А. Определение критических контрольных точек в системе НАССР и использование статистических методов процессного контроля. // Проблемы стандартизации и сертификации. 2017. № 3(87). С. 32-38.

7. Кравченко Ю.В., Кравченко М.Ю. Анализ критических контрольных точек в системе НАССР на предприятии общественного питания. // Кубанский научный медицинский вестник. 2018. Т. 25. № 2. С. 72-76.

8. Макаров А.В., Бесстремянная Ю.А. Сравнительный анализ требований ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и НАССР. // Проблемы развития мирового хозяйства и здоровья человека. 2017. Вып. 4. С. 11-18.

9. Меркушов А.А. Обоснование использования ГОСТ Р ИСО 22000-2007 на пищевом производстве. // Продовольственная промышленность. 2017. № 12. С. 75-77.

10. Назаренко В.П., Булах В.В. Основы анализа критических контрольных точек в системе НАССР. // Пищевая и перерабатывающая промышленность. 2017. № 2. С. 18-23.

11. Сидоренко Е.С., Чернов В.В. Системный анализ и управление качеством в производстве пищевой продукции. // Научный журнал Российского научного общества медиков-санитарных и гигиенических работников (РНОМСГР). 2019. Т. 29. Вып. 1(2). С. 35-45.

12. ХОСП. Общеизвестные требования в области безопасности пищевых продуктов. Система ХАССП и стандарты ГОСТ. URL: https://hosp.yandex.ru/articles/usefull/ohrana_bezopasnosti_pishhevoy_produktsii.html (Дата обращения: 15.09.2021).

13. Чирков А.В., Лехман Е.В. Оценка рисков и определение критических контрольных точек при производстве пищевых продуктов методами НАССР. // Экономическое развитие России. 2018. № 3(54). С. 78-84.

14. Шаржевский А.С. Международный стандарт стандарта ISO 22000:2018 ‘Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — Требования для организаций в пищевой цепи Если. // Атлант: электрон. научн. журнал. 2019. Вып. 24(2). С. 279-300.

15. Шатибаев А.И., Абубакеров С.Г., Цветков Е.М. Разработка программы НАССР на пищевом производстве. // Пищевая и перерабатывающая промышленность. 2019. № 8. С. 32-35.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/436280