



Подход, рекомендуемый при разработке программы

НАССР

руководством правил Комитета по гигиене пищевой продукции Комиссии «Кодекс Алиментариус»

12 шагов НАССР:

- 1. Создание рабочей группы;
- 2. Описание продукта;
- 3. Определение области использования;
- 4. Описание технологического процесса производства и блок схема;;
- 5. Подтверждение технологического процесса и схема объекта;
- 6. Принцип 1. Анализ опасностей;
- 7. Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ);
- 8. Принцип 3. Установление критических пределов для каждой ККТ;
- 9. Принцип 4. Установление систем мониторинга для каждой ККТ;
- 10. Принцип 5. Установление корректирующих действий;
- 11. Принцип 6. Установление процедур проверки (верификации);
- 12. Принцип 7. Создание документации и ведение учета.

Шаг 1. Создание рабочей группы

Команда НАССР должна состоять из лиц, **обладающих конкретными специальными знаниями о данном продукте или процессе**. Эта команда будет нести ответственность за разработку плана. В эту группу должны входить **специалисты различного профиля** – в области инженерного дела, производства, санитарии, обеспечения качества и микробиологии продуктов питания. В команде должен присутствовать местный персонал, непосредственно работающий на предприятии, а так же эксперты со стороны. Рекомендуется, чтобы эксперты в области изготовления продуктов питания проверили, насколько полным является этот анализ рисков, а также план НАССР.

Рабочая группа должна:

- Провести анализ рисков;
- Выявить возможные риски;
- Выявить риски, которые можно контролировать;
- Рекомендовать меры контроля, критические пределы и процедуры мониторинга проверки;
- Рекомендовать соответствующие меры по исправлению в тех случаях, когда происходит отклонение;
- Порекомендовать исследования, относящиеся плану НАССР, если такой информации еще нет;
- Подтвердить план НАССР.

Руководство организации должно:

- **определить область распространения системы НАССР** применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции).
- и **назначить группу НАССР**, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы НАССР в рабочем состоянии. В составе группы НАССР должны быть **координатор** и **технический секретарь**, а также при необходимости, **консультанты соответствующей области компетенции**.

Руководство предприятия предоставляет **время, место, технические средства и программное обеспечение для работы группы, необходимую документацию и доступ к информации**. Руководство также выделяет **средства для первоначального обучения группы**. Для каждого члена рабочей группы должны быть четко определены обязанности, сроки исполнения задач и степень ответственности. Персонал, дополнительно привлеченный к работе системы, должен быть ознакомлен с системой НАССР и обучен необходимым знаниям для выполнения своих обязанностей. Рабочая группа НАССР собирает полную информацию, касающуюся жизненного цикла продукции по всем группам опасностей; проводит анализ собранной информации; разрабатывает систему предупреждающих и корректирующих действий и контролирует ее работу; принимает решения в критических ситуациях.

Рабочая группа НАССР **должна опираться на достоверные данные** и надежную информацию коммерческого, эпидемиологического, технического, научного характера. Группа должна предусматривать средства получения этой информации, принимая во внимание дополнительные экспериментальные данные и источники внешней информации. **Собранная информация должна полностью соответствовать реальной обстановке на предприятии.**

Шаг 2. Описание продукта

Команда НАССР должна описать пищевой продукт. Это описание включает:

- Официальное название;
- Способ изготовления;
- Физические, органолептические, химические и микробиологические параметры продукта;
- Упаковка;
- Инструкция на этикетке;
- Характеристика конечного продукта;
- Транспортировка;
- Хранение;
- Предполагаемые потребители;
- Предполагаемое употребление;
- Противопоказания.
- Срок годности и хранения (н. после вскрытия);