

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИНЦИПОВ ХАССТ. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССТ





ООО «Агентство обучения, консультирования и сертификации «ПрофЭксперт»

Простые решения сложных задач

Агентство «ПрофЭксперт» организовано в 2016 году слиянием несколько компаний, специализирующихся на профессиональной деятельности по разработке, обучению и сертификации систем менеджмента.

В основу совершенствования действующих систем менеджмента организаций положены отраслевые, национальные, международные Стандарты ISO серии 9000, ISO 50001, ISO 14001, ISO/TS 16949, **ISO 22000 (НАССР)**, OHSAS 18001, ISO/TS 29001, СТО Газпром серии 9000, IRIS, AS 9100, SR 10 и других систем.

На сегодняшний день специалисты Агентства «ПрофЭксперт» **оказали услуги более 500 организациям. Общий опыт специалистов компании в реализации проектов по разработке, внедрению и подготовке организаций к сертификации по требованиям международных и национальных стандартов – более 18 лет.**

Команда экспертов-аудиторов, консультантов и тренеров ООО «Агентство «ПрофЭксперт» состоит из **действующих аудиторов, квалифицированных международными и национальными сертификационными органами** Russian Register (Россия), BVQI (Великобритания), SGS (Швейцария), IRIS (Бельгия), органами национальной системы подтверждения соответствия ГОСТ Р (Росстандарт РФ).

Наши основные области деятельности: **ОБРАЗОВАНИЕ. КОНСУЛЬТАЦИИ. СЕРТИФИКАЦИЯ**

Работая на Российском, Европейском и Азиатском рынках, наши сотрудники изучают применяемые технологии и предлагают нашим клиентам самые практичные решения.



Простые решения сложных задач

НАШ ОПЫТ РАЗРАБОТКИ СИСТЕМ ХАССП с 2016 года:

Тип организации	Количество реализованных проектов
Образовательные учреждения	Более 370
Социальные учреждения	114
Предприятия общественного питания	97
Производители пищевой продукции	25
Обучено сотрудников организаций	3240 человек

Наши эксперты спешат выехать к каждой организации: от Пелыма до Челябинска / от Тавды и до Перми



Что такое ХАССП?

Название НАССР (русский вариант ХАССП) является аббревиатурой и происходит от заглавных букв английских слов **Hazard Analysis and Critical Control Points**, что в переводе означает **Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки**.



ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ НАССР !

- ✓ В 1959 год Компания Pillsbury разрабатывает концепцию НАССР для NASA;
- ✓ Концепция НАССР – предусматривает производство безопасной пищи для космонавтов и астронавтов;
- ✓ Концепция НАССР разрабатывалась в секретности;
- ✓ В 1973 году Pillsbury Company публикует научную работу по НАССР;
- ✓ НАССР адаптирована для пищевых организаций;



Простые решения сложных задач

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ХАССП !

- ✓ 1999 год: в РФ принят **Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;**
- ✓ 2001 год: в РФ введён в действие **ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»**



Документация
системы ХАССП



Знания
сотрудников

**Внедрение
системы ХАССП**



Ведение
записей

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ХАССП



- ✓ **2005 год:** Международный стандарт **ISO 22000:2005** «Система менеджмента безопасности продуктов питания – Требования к организациям цепи производства и поставки». Введение новой версии данного стандарта проведено в **2018 г.** Требования стандарта **ISO 22000:2018** должны выполнять крупные предприятия пищевой промышленности. Сертификация на соответствие требованиям международного стандарта **ISO 22000:2018** носит **добровольный** характер;
- ✓ **2013 год:** введён в действие Технический Регламент Таможенного Союза **021/2011** «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011
«О безопасности пищевой продукции»

С 1 июля 2013 года в
силу вступил
регламент
Таможенного Союза ТР
ТС 021/2011

«О безопасности
пищевой продукции»

- Одним из пунктов данного нормативного документа (гл. 3, ст. 10) является требование об обязательной разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП;
- Согласно данному регламенту, производители пищевой продукции на всей территории Таможенного Союза должны внедрить систему ХАССП до 15 февраля 2015 года



Простые решения сложных задач

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП

ТР ТС 021/2011 – Глава 3

Статья 11

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;
- 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



Глава 3 ТР ТС 021/2011

- **Статья 12** содержит требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- **Статья 13** содержит требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов;
- **Статья 14** содержит требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции;
- **Статья 15** содержит требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- **Статья 16** содержит требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции;
- **Статья 17** содержит требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ХАССП !

Другие Технические Регламенты Таможенного Союза

- ❖ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ❖ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ❖ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ❖ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ❖ ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- ❖ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ❖ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»



п. 4.1 Организация работ

п.4.1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несёт руководство организации.



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации»



Глава 4, статья 37. Организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Статья 41. Охрана здоровья обучающихся

1. Охрана здоровья обучающихся включает в себя:
 - 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
 - 2) организацию питания обучающихся...



Простые решения сложных задач

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП



Контроль со стороны Роспотребнадзора

**Письмо от 20.03.2014 № 01/30777-14-32
«О надзоре за применением принципов ХАССП».**

Оценку эффективности разработанных и внедрённых процедур, основанных на принципах ХАССП с 15 февраля 2015 года проводят специалисты Роспотребнадзора.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП

ПОДХОД РОСПОТРЕБНАДЗОРА К ПРОВЕРКЕ СИСТЕМЫ ХАССП



Указания Роспотребнадзора к системе ХАССП описаны в документе «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП», который представлен на официальном сайте.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 5.1.0098-14

«МР содержат подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска...

МР содержат алгоритм проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП».



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 5.1.0098-14

«Проведение проверки включает в себя:

- проверку наличия основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со статьёй 10 ТР ТС 021/2011;
- оценку безопасности выпускаемой продукции с проведением отбора проб и лабораторным исследований...с целью подтверждения соответствия продукции нормативной документации и подтверждения эффективности функционирования системы менеджмента;
- проверку внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП;



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ХАССП !

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 5.1.0098-14

- анализ представленных документов на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и требованиям, установленным российским законодательством;
- оценку обмена информацией с заинтересованными сторонами в организации и за её пределами;
- проверку наличия процедур верификации и непрерывного улучшения системы;
- проведение оценки функционирования системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП...»



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», установлена Административная ответственность.

Нарушение изготовителем, исполнителем или продавцом требований технических регламентов влечет наложение административного штрафа:

- на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей;
- на должностных лиц — от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, — от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;
- на юридических лиц — от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Простые решения сложных задач

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

В случае, если такие действия повлекли причинение вреда жизни или здоровью граждан:

- на граждан в размере от двух тысяч до четырех тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой;
- на должностных лиц – от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой;
- на юридических лиц – от трехсот тысяч до шестисот тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой.

Простые решения сложных задач

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



В случае повторного нарушения, повлекшего причинение вреда:

- на граждан в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения;
- на должностных лиц – от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей;
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от сорока тысяч до пятидесяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения;
- на юридических лиц - от семисот тысяч до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Простые решения сложных задач

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



За повторное несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», установлена Административная ответственность в соответствии с ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса РФ об административных правонарушениях в виде **административного штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.**



КОДЕКС РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОБ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЯХ



Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов.

Статья 14.44. Недостоверное декларирование соответствия продукции.

Статья 14.45. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Статья 14.46. Нарушение порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Статья 14.47. Нарушение правил выполнения работ по сертификации.

УГОЛОВНЫЙ КОДЕКС РФ



СТАТЬЯ 236. НАРУШЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ

- ✓ штраф в размере до восьмидесяти тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до шести месяцев;
- ✓ либо лишение права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет;
- ✓ либо обязательные работы на срок до трёхсот шестидесяти часов;
- ✓ либо исправительные работы на срок до одного года;
- ✓ либо ограничение свободы на срок до одного года.



Простые решения сложных задач

**Согласно ТР ТС 021/2011, требования по обязательному
внедрению системы ХАССП распространяются на:**

Всех производителей
пищевой продукции,
включая сырье и
пищевые ингредиенты



Сельхозпредприятия



Все организации
общественного
питания



Производители
пищевых добавок и
пищевой упаковки



Торговые сети,
продовольственные базы,
поставщики пищевой
продукции



ГРУППА ХАССП



- ✓ Группа ХАССП формируется из персонала организации.
- ✓ В группе должен быть назначен **руководитель (координатор) и технический секретарь** (ответственный за ведение протоколов собраний группы ХАССП).
- ✓ **Цель группы ХАССП** – внедрить систему ХАССП на производстве, обучить сотрудников организации, поддерживать систему ХАССП в рабочем состоянии.

Самый простой способ задокументировать – сформировать **приказ** о создании группы ХАССП и разработке системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Простые решения сложных задач

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ



Организация должна определить область применения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В области применения должны быть оговорены продукты или категории продуктов, процессы и места производства, на которые распространяется действие системы ХАССП.

Пример области применения – производство и реализация готовых блюд.





Простые решения сложных задач

ПОЛИТИКА



Руководство организации обязано определить и **документально оформить политику в области качества и безопасности пищевой продукции**, а также довести её до сведения сотрудников организации.

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции должна:

- а) соответствовать роли организации в цепи производства и потребления пищевых продуктов;
- б) соответствовать нормативно-правовым требованиям и требованиям, согласованным с клиентами;
- в) реализовываться, поддерживаться и быть известной на всех уровнях организации;
- г) пересматриваться для обеспечения постоянной пригодности;
- д) доводиться до сведения сотрудников адекватными методами;
- е) поддерживаться измеримыми целями.

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



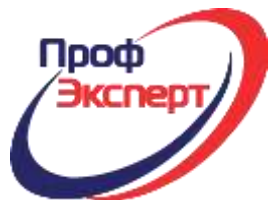
Полное описание продукта должно включать следующую информацию:

- ✓ состав;
- ✓ структура;
- ✓ условия переработки;
- ✓ упаковка;
- ✓ условия хранения и распределения;
- ✓ срок годности;
- ✓ инструкции по использованию.



Какие документы в Вашей организации описывают:

- ✓ сырьё и материалы,
- ✓ готовую продукцию.



Простые решения сложных задач

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



**Формы сопроводительных документов утверждены на
законодательном уровне:**

Наименование продукции	Наименование документа	Нормативный документ
Овощи, фрукты, крупы и др. продукты	- Декларации о соответствии, - Сертификаты соответствия, - Выписки из ТУ о качестве и безопасности, - Копии фитосанитарного сертификата / акта карантинного фитосанитарного контроля (надзора) на продукцию растительного происхождения, поступающую из-за рубежа (например, бананы)	Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года №293 «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления» Федеральный Закон о карантине растений от 21.07.2014 г. №206-ФЗ Приказ от 23 января 2017 года №20 «Об утверждении формы акта государственного карантинного фитосанитарного контроля (надзора)»

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВETERИНАРИИ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ (РОССИЙСКОЕ ВНАДЗОР)

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области (78)

АКТ

КАРАНТИННОГО ФИТОСАНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ (НАДЗОРА)

от 27 июля 2016 года. № 780715270716001

Мною, уполномоченным должностным лицом, государственного инспектором Россельхознадзора, *Родина Д.А.*

Проведен карантинный фитосанитарный контроль (инспектор государственного надзора): *Родина Д.А.*
отказано приложением № 780715270716001 от 27.07.2016

и инспекционный контроль: *Ветеринар-С КОНТ-СНАС (140000) с по "СМА СМА Ниско"* дата проверки 26.07.2016

представленный от: **Вьетнам**

предоставление: **Вьетнам**

фитосанитарный сертификат: *отказано приложением № 780715270716001 от 27.07.2016*

подписан: **Вьетнам**

экспортёр (отправитель): **LAMONG TEA JINT STOCK COMPANY 01 QUANG TRUNG STREET, HAOC CITY, LAMONG PROVINCE, VIETNAM**

импортёр (получатель): **774920090 ООО "ЮВ ЭЛСТРЕСС" (153136, ГОРОД МОСКВА, ДООСЕ НАРВАДСКОЕ, кв. 2, П КОМНАТА №1Д)**

В результате инспекционной проверки инспектор государственного инспектора ветеринарии не выявил нарушений ветеринарных законодательных актов.

Для вывоза в Россию из вьетнамской территории (продукция отобрана образцы (пробы) в количестве: *отказано приложением № 780715270716001 от 27.07.2016*

Действие с образцом: *отказано приложением № 780715270716001 от 27.07.2016*

Предоставляется разрешение карантинных фитосанитарных мероприятий:

ВЫПУСК РАЗРЕШЕН

Акт составлен в двух экземплярах: один экземпляр (подпись) хранится: *Александр А.З.*

Должность: *Родина Д.А.*

Подпись: *Родина Д.А.*

В № 8754784

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВЕТЕРИНАРИИ
И ФИТОСАНИТАРИИ

FEDERAL SERVICE
FOR VETERINARY
AND PHYTO-SANITARY SURVEILLANCE

ФИТОСАНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ PHYTOSANITARY CERTIFICATE

(Кому: Организация по карантину и защите растений) (To: Plant Protection and Quarantine Organization of country)

Russian Federation

I. Описание груза - Description of Consignment

(1) Экспорт в его адрес (Name and address of consignee)

(2) Принимающий учреждение в его адрес (Receiving institution and address of consignee)

(3) Место происхождения (Place of origin)

Thailand, Egypt, Uruguay, Pakistan, The Netherlands, Viet Nam, Russian Federation, Russian Federation, Russian Federation

(4) Основной способ транспортировки (Declared means of conveyance)

by road - truck -

(5) Главный пункт вывоза (Declared point of exit)

Kaliningrad

(6) Количество мешков и общее количество (Number and quantity of packages)

276 pieces, 80 pieces, 316 pieces, 80 piece, 26 piece, 80 pieces, 482 piece, 344

(7) Отличительные знаки (маркировка) (Distinguishing marks)

Наименование продукции и ее основное качество (Name of product and quality declared)

Rice 2.137 tonnes, Rice 0.3 tonnes, Rice 2.262 tonnes, Rice 5.48 tonnes, Paddy seed food 5.53 tonnes, Rice 4 tonnes, Buckwheat 8.214 tonnes, Millet 2.755 tonnes, Cereal crop taken 2.661 tonnes

Вспомогательное название растений (Auxiliary name of plants)

(8) Иная информация, не являющаяся частью документа, подтверждающего экспорт, включая данные о карантинных процедурах, проводившихся на территории страны, а также о любых других мерах фитосанитарного контроля.

This is to certify that the plant, plant products or other regulated articles described herein have been inspected under control according to appropriate official procedures and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing contracting party and to comply with the current phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regional self-quarantine pests.

II. Дополнительная декларация - Additional declaration (H)

not present

III. Обеззараживание - Desinfestation and/or disinfection Treatment

(1) Способ обеззараживания (Method)

thermal method

(2) Химический (активный ингредиент) (Chemical active ingredient) none

(3) Температура (Temperature)

Duration and temperature

(4) Концентрация (Concentration) none

(5) Дата (Date) none

(6) Дополнительные сведения (Additional information) none

Main signature

RUSSIAN FEDERATION

Подпись (Signature)

Уполномоченный должностной лица Федерального агентства ветеринарии и фитосанитарии

Authorized official of the Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance

Date/Time

Signature/Signature

Примечание: Данный сертификат не действует, если Фитосанитарный сертификат не имеет отметку о государственном контроле, а также не имеет отметку о государственном контроле.

Note: This certificate is invalid if the Phytosanitary Certificate does not have a mark of state control or a mark of state control.

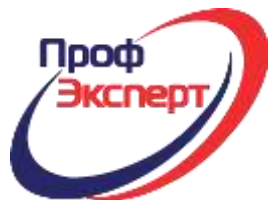


СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами

Наименование продукции	Наименование документа	Нормативный документ
- Мясо, рыба, птица, яйца, - Колбасы и аналогичные продукты из мяса, - Молоко и молочные продукты, изготовленное из сырого молока, - Субпродукты, - Консервы мясные и рыбные, - др.	Ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка	Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях». Приказ №251 от 27.06.2018 года «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648»



СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ВЕТЕРИНАРНЫЕ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Вид документа	Уполномоченный орган по оформлению	Форма	Назначение документа
Ветеринарный сертификат	Территориальные органы Россельхознадзора	5а, 5b, 5с...5l, 6.1, 6.2, 6.3	При перевозке подконтрольных товаров, ввезенных в Российскую Федерацию, а также при экспорте с территории Российской Федерации
Ветеринарное свидетельство	Организации, подведомственные органам исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии, а также ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности	1, 2, 3	Оформляются при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации
Ветеринарная справка	Организации, подведомственные органам исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии, а также ветеринарные (ветеринарно-санитарные) службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности	4	При производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города)



Простые решения сложных задач

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ВЕТЕРИНАРНЫЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА

Наименование документа	Форма	Объект контроля
Ветеринарное свидетельство	1	Живые животные, биологические объекты
	2	Продукция животного происхождения
	3	Техническое сырье, корма и биологические отходы

Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».



Простые решения сложных задач

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Согласно Приказа Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №589 с «1» июля 2018 года на все подконтрольные товары оформление ветеринарных сопроводительных документов производится в электронной форме во ФГИС ВетИС «Меркурий».

При неисполнении данных требований производителями либо поставщиками КоАП РФ (статья 10.8 «Нарушение ветеринарно-санитарных правил перевозки, перегона или убоя животных либо правил заготовки, переработки, хранения или реализации продуктов животноводства»)

предусматривает наложение денежного штрафа либо приостановление деятельности производителя либо поставщика

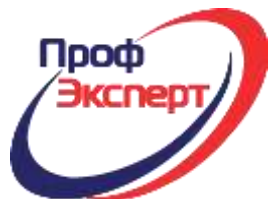
Простые решения сложных задач

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



	Ветеринарное свидетельство формы 2: № 26157 от 15.04.2015 г. Статус: оформлено Фирма-отправитель: Тестовый_1, ИНН: 4192301003 Фирма-получатель: ООО "Фудлайн", ИНН: 1234567801 Предприятие-получатель: Хладокомбинат №2 (600021, г. Владимир, ул. Ленина, д.185) Продукция: субпродукты кролика (0208), 50 кг Код: 7C 9216C0-0986-4B39-B68B-6803E066A1EB Сгенерировано октенкой "Меркурий" 15.04.2015 14:06:29, Котова Полина Вячеславовна
	Ветеринарное свидетельство формы 2: № 26156 от 15.04.2015 г. Статус: оформлено Фирма-отправитель: Тестовый_1, ИНН: 4192301003 Фирма-получатель: ООО "Фудлайн", ИНН: 1234567801 Предприятие-получатель: Хладокомбинат №2 (600021, г. Владимир, ул. Ленина, д.185) Продукция: готовые мясные продукты (1601), 50000 кг Код: C1B985BF-3D25-4D2B-AE99-9A67E3875598 Сгенерировано октенкой "Меркурий" 15.04.2015 14:06:29, Котова Полина Вячеславовна

Поставщику следует указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере ветеринарного сопроводительного документа, оформленного в системе ФГИС «Меркурий». Либо поставщику следует привозить выписку из системы ФГИС «Меркурий». В документации или выписках из системы ФГИС «Меркурий» должны чётко и однозначно прописаны Поставщик, от которого идёт сырьё, получатель – само Учреждение (Организация), количество привезённого сырья. Количество привезенного сырья должно совпадать с количеством, указанным в ТТН. Полученные ветеринарные документы необходимо погасить в течение суток в личном кабинете Учреждения (Организации) в системе ФГИС «Меркурий»



Простые решения сложных задач

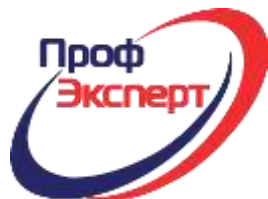
Проверка подлинности Ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) без регистрации в системе «Меркурий» осуществляется на сайте <http://vetrf.ru/vetrf/mercury.html>

Меркурий

Система предназначена для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания их транзакций и пути их перемещения по территории Таможенного Союза.

Начните работу с системой

 Меркурий.СВХ Склад Временного Хранения	 Меркурий.ГВЭ Государственная Ветеринарная Экспертиза	 Меркурий.ТУ Территориальное Управление
 Меркурий.ХС Хозяйствующий Субъект	 Меркурий.Проверка ВСД Проверка ВСД	 Справочная система



Простые решения сложных задач

Меркурий

РУС ENG Аргус Помощь

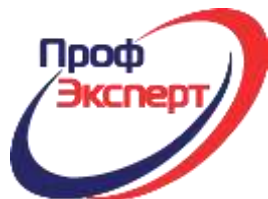
Проверить ВСД

Проверка ветеринарного сопроводительного документа

Код ВСД*

🔍

Меркурий версия 5.3.9 © 2010-2017



Простые решения сложных задач

Меркурий

РУС ENG Аргус Помощь

Проверить ВСД

поиск по коду ветеринарного документа

Печать

Просмотр информации о ВСД

Общие сведения

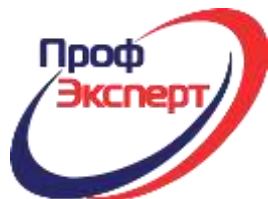
Статус	оформлен
Номер ВСД	33356860
Дата оформления	24.10.2016 09:20:40 МСК
Наименование и форма ВСД	Ветеринарная справка. Форма № 4
Защищенный бланк ВСД	

Информация о продукции

Сведения о транспорте

Название продукции	Тушка 1с, полуфабрикаты ц/бройлера охлажд. (0207)
Объем	50 кг
Дата выработки продукции	23.10.2016:00
Годен до	27.10.2016:00

Тип транзакции	перевозка со сменой владельца
Тип транспорта	Автомобильный
Номер автомашины / полуприцепа / контейнера	K839TM
Способ хранения при перевозке	схлажденные



Простые решения сложных задач

Меркурий

РУС ENG Аргус Помощь

Поиск по коду ветеринарного документа

Печать

Просмотр информации о ВСД

Информация о продукции

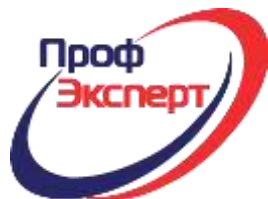
Название продукции	Тушка 1с, полуфабрикаты ц/бройлера охлажд. (0207)
Объём	50 кг
Дата выработки продукции	23.10.2016:00
Годен до	27.10.2016:00
Маркировка груза	
Выработанная	ООО "Куратые" (Российская Федерация, Свердловская область, Свердловская область, г.Красноуральск, ул.Наймушина, 1)
Упаковка	коробки
Количество единиц упаковки	4
Благополучие местности	Местность благополучна по заразным болезням животных
Цель	для свободной реализации
Ветеринарно-санитарная экспертиза	подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объёме
Особые отметки	

Сведения о транспорте

Тип транзакции	перевозка со сменой владельца
Тип транспорта	Автомобильный
Номер автомашины / полуприцепа / контейнера	K839TM
Способ хранения при перевозке	охлажденные

Кто выписал ВСД

Учреждение	ГВЗ по Свердловской области
ФИО	Скрипина Мария Борисовна
Должность	Ведущий ветеринарный врач
Контактный телефон	83435731611



Простые решения сложных задач

Меркурий

РУС ENG Аргус Помощь

поиск по коду ветеринарного документа

Печать

Просмотр информации о ВСД

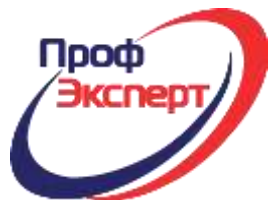
Номер и дата входящего ВСД	2667№10205880
Номер и дата разрешения Россельхознадзора	
Примечание	

Сведения о получателе

Название предприятия	МАДОУ д/с №10 (Российская Федерация, Свердловская обл., г. Кировград, Центральный б-р, д. 96)
Хозяйствующий субъект (владелец продукции)	Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей №10, ИНН: 6621014166
Номер ТТН	13979
Дата ТТН	24.10.2016

Сведения об отправителе

Название предприятия	ООО "Снодер" (Российская Федерация, Свердловская область, Свердловская обл., г. Кировград, ул. Кировградская, 50)
Хозяйствующий субъект (владелец продукции)	ООО "Снодер", ИНН: 6621011126



Простые решения сложных задач

Проверка ВСД через мобильный телефон

The screenshot shows a mobile application interface on a smartphone screen. At the top, the status bar displays the time 16:53, signal strength, and battery level at 39%. The browser address bar shows the URL <https://mercury.vetrif.ru/pu>. Below the address bar, a red header bar contains the word 'Меркурий' (Mercury) and a user profile icon. The main content area has a light pink background and displays the text 'Проверка ветеринарного сопроводительного документа' (Check veterinary accompanying document). Below this text is a label 'Код ВСД*' (VSD Code*) followed by a text input field and a search icon. At the bottom of the screen, a footer bar shows 'Меркурий версия 5.3.9 © 2010-2017'.



Регистрация в системе Меркурий

Для регистрации в системе «Меркурий» и получения доступа необходимо предоставить в Территориальное Управление Россельхознадзора заявление, содержащее следующую информацию:

- **сведения об организации (Учреждении),**
- **вид объекта:** Предприятие общественного питания;
- **вид деятельности:** Получение подконтрольной продукции (молоко, яйцо, мёд и т. д.), Хранение подконтрольной продукции, Переработка подконтрольной продукции, Реализация подконтрольной продукции;
- **сведения об руководителе организации (Учреждении),** который будет работать в системе и, при необходимости, предоставлять доступ другим сотрудникам организации (Учреждения);
- **вид отношения:** Во владение;
- **права доступа:** Гашение ВСД, Оформление возвратных ВСД.



Простые решения сложных задач

Для регистрации перечисленные сведения необходимо оформить в виде заявления по шаблону для ЮЛ. Ссылка для скачивания шаблона заявления <http://vetrf.ru/vetrf-docs/mercuryquickstart/> После обработки на указанный в заявлении адрес электронной почты специалисты Россельхознадзора направят письмо с реквизитами доступа (логин и временный пароль).

Меркурий

Общие положения

Меркурий

ВетИС.API

Самоподготовка

Курсы

Техподдержка

Меркурии

Оформление ЭВСД осуществляется с использованием системы Меркурий, входящей в состав Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии – ВетИС. Только при наличии ЭВСД в системе Меркурий документ считается действительным. Оператором ВетИС является Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).



Способ подключения

С Меркурием можно работать двумя способами: с использованием его веб-интерфейса и/или с использованием API-интерфейса.

Веб-интерфейс — это самый простой и быстрый способ начать работать с системой Меркурий. Для работы необходим любой современный веб-браузер, никакое дополнительное ПО приобретать и устанавливать не требуется.



Регистрация в системе Меркурий

Для регистрации в системе Меркурий и получения доступа необходимо предоставить в Территориальное Управление Россельхознадзора сведения об организации/ИП, сведения о местах осуществления деятельности (производство, переработка, хранение, реализация), сведения об администраторе организации/ИП, который будет работать в системе и, при необходимости, предоставлять доступ другим сотрудникам организации.

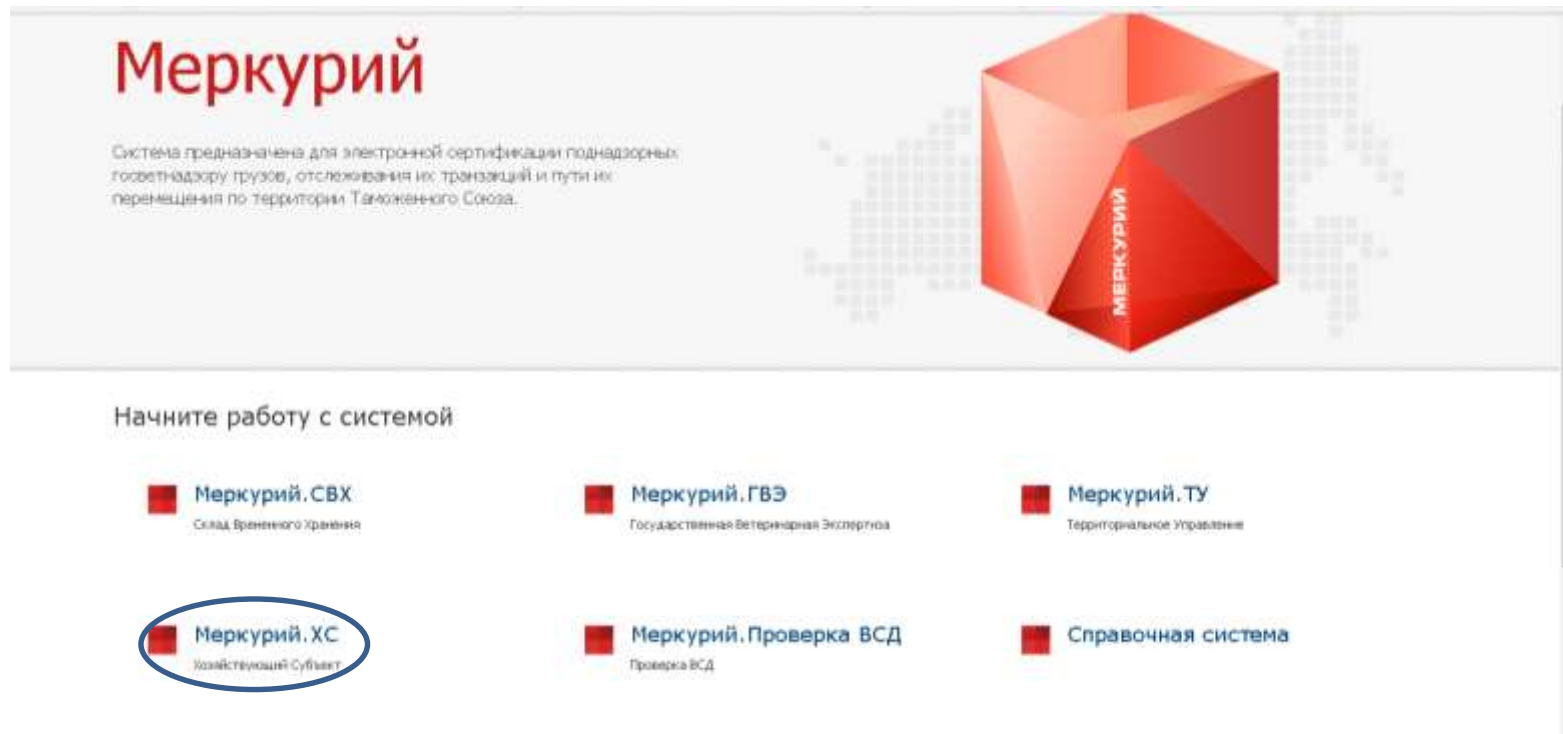
Для регистрации перечисленные сведения необходимо оформить в виде заявки по шаблону: для ИП и для ЮЛ. Заявку направить в Территориальное Управление Россельхознадзора.

После обработки на указанный в заявке адрес электронной почты вы получите письмо с реквизитами доступа, после чего можно начинать работать с системой через веб-интерфейс.

Для доступа к подсистеме Меркурий.XC используйте адрес —
mercury.vetrf.ru/hs.

Простые решения сложных задач

После регистрации и получения данных для входа в систему «Меркурий» необходимо пройти по ссылке <http://vetrf.ru/vetrf/mercury.html> и нажать кнопку «Меркурий. ХС»



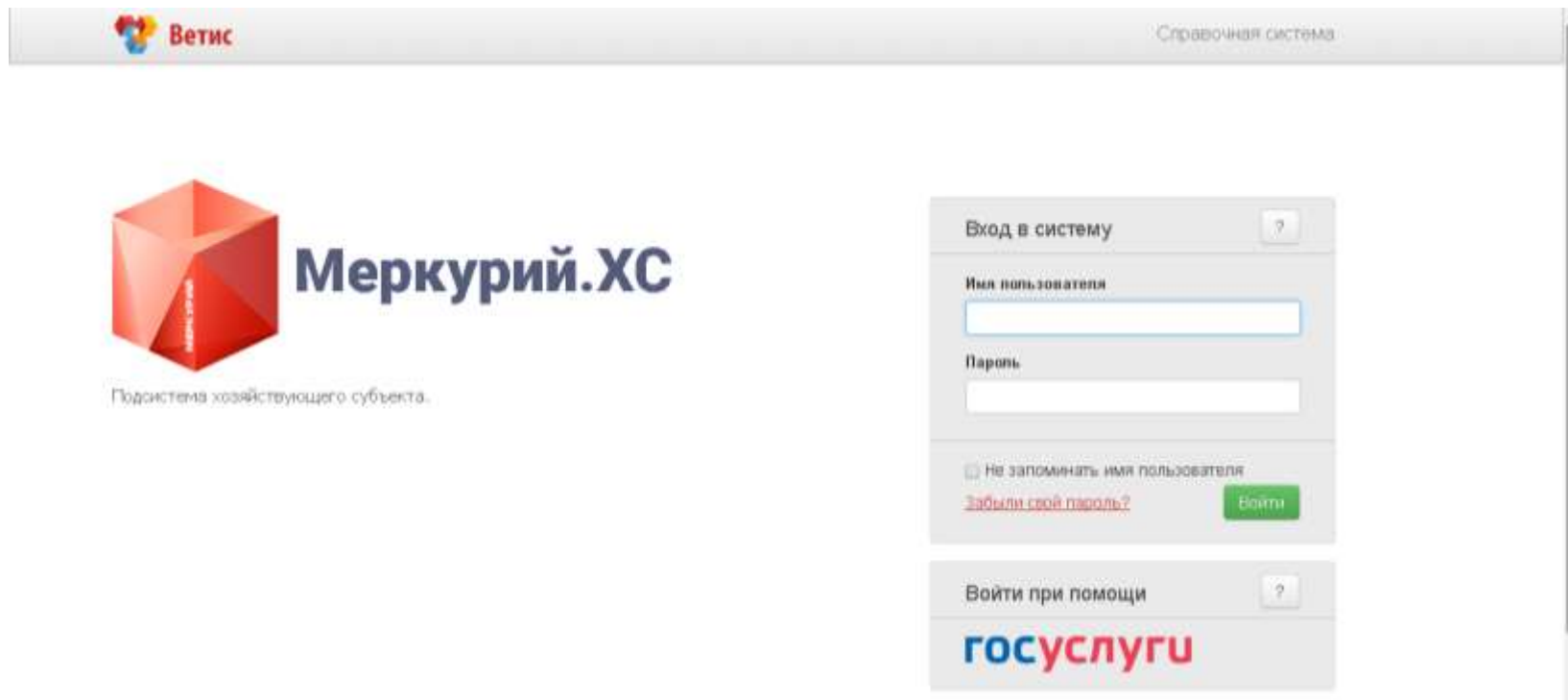
Меркурий

Система предназначена для электронной сертификации поднадзорных хозяйств: грузов, отслеживания их транзакций и пути их перемещения по территории Таможенного Союза.

Начните работу с системой

-  **Меркурий. СВХ**
Склад Временного Хранения
-  **Меркурий. ГВЭ**
Государственная Ветеринарная Экспертиза
-  **Меркурий. ТУ**
Территориальное Управление
-  **Меркурий. ХС**
Хозяйствующий Субъект
-  **Меркурий. Проверка ВСД**
Проверка ВСД
-  **Справочная система**

Простые решения сложных задач



The screenshot shows the login interface of the Mercuriy.XS system. At the top, there is a header bar with the 'Ветис' logo on the left and 'Справочная система' on the right. The main content area features the 'Меркурий.XC' logo on the left, which consists of a red 3D cube icon and the text 'Меркурий.XC'. Below the logo is the text 'Подсистема хозяйствующего субъекта.' To the right of the logo is a login form titled 'Вход в систему'. The form contains two input fields: 'Имя пользователя' and 'Пароль'. Below these fields is a checkbox labeled 'Не запоминать имя пользователя' and a link 'Забыли свой пароль?'. A green 'Войти' button is located at the bottom right of the form. Below the login form is a section titled 'Войти при помощи' with the 'госуслуги' logo.

Обращаем Ваше внимание, что Вам будет выдан **временный пароль** для доступа, который необходимо изменить, пройдя по ссылке, указанной в письме от специалистов Россельхознадзора с электронного адреса no-reply@vetrf.ru.



Простые решения сложных задач

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ПРОВЕРКА ПОДЛИННОСТИ

Проверка на сайте Росаккредитации для
деклараций о соответствии и сертификатов
соответствия

Утверждённая форма документа



Звонок в орган, выдавший
документ

Заполнение всех обязательных
строк

Простые решения сложных задач

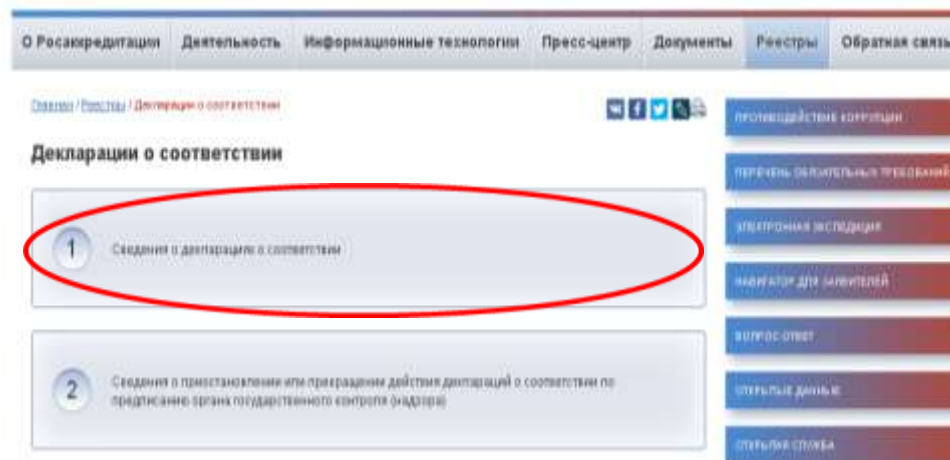
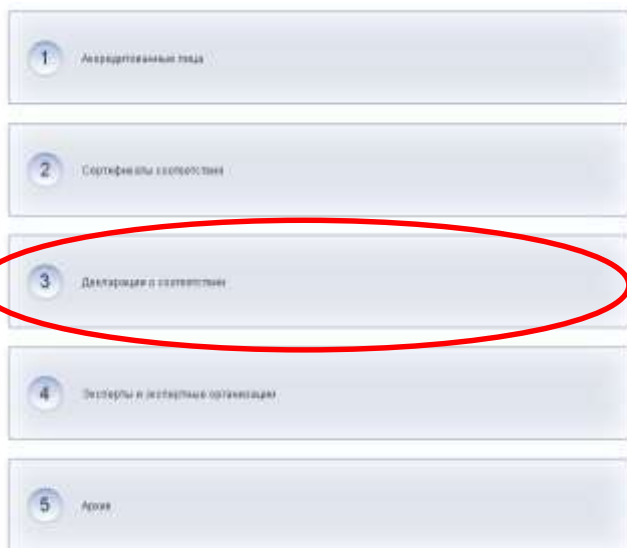
СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ <http://fsa.gov.ru/>
(Для выданных деклараций и сертификатов)



О Росаккредитации | Деятельность | Информационные технологии | Пресс-центр | Документы | **Реестры** | Обратная связь



СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ (Для выданных деклараций и сертификатов)



Декларации о соответствии

ФИЛЬТРЫ (0)

Статус

Тип декларации

Тип объекта декларирования

Происхождение продукции

Группы продукции РФ

Группы продукции ТО

Единый перечень продукции ЕАЭС

Очистить фильтры

Найти

Скачать таблицу в DOCX

Очистить поиск

☐	СТАТУС ДЕКЛАРАЦИИ	НОМЕР ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ДАТА РЕГИСТРАЦИИ ДЕКЛАРАЦИИ	ДАТА ОКОНЧАНИЯ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ЗАЯВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ОБЩЕЕ НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	СТАТУС ИСПЫТАНИЙ
		Д-РУ.А	X	Q				

Укажите параметры поиска на панелях фильтров

Всего записей: 0 Найдено: 0 Выбрано: 0 Показать по: 10 Страницы: 1



Простые решения сложных задач

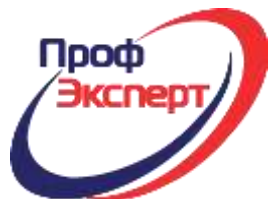
ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ



The screenshot shows the ROSAKKREDITACIYA website interface. On the left is a sidebar with filters (ФИЛЬТРЫ (0)) including Status, Declaration type, Declaration object, Product origin, and various codes. The main area displays a table of declarations. The table has columns for Status, Declaration Number, Registration Date, Action Completion Date, Applicant, Manufacturer, General Product Name, and Status. A single entry is visible for a declaration from TCS N RU.D- RU.AЯ08 B.02359, dated 19.10.2015, for a product named 'Молоко' (Milk) from 'Назаровское'.

СТАТУС ДЕКЛАРАЦИИ	НОМЕР ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ДАТА РЕГИСТРАЦИИ ДЕКЛАРАЦИИ	ДАТА ОКОНЧАНИЯ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ	ЗАЯВИТЕЛЬ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	ОБЩЕЕ НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	СТАТУС ИСПЫТАНИЙ
	TCS N RU.D- RU.AЯ08 B.02359	19.10.2015	18.10.2018	Общество с ограниченной ответственностью "Назаровское"	Общество с ограниченной ответственностью "Назаровское"	Молоко	

Информация в декларациях о соответствии на пищевые продукты должна совпадать с информацией, указанной в маркировочных ярлыках



Простые решения сложных задач

ПРОВЕРКА НА САЙТЕ РОСАККРЕДИТАЦИИ



РОСАККРЕДИТАЦИЯ



Декларации о соответствии



ТСN RU Д-RU.АЯ08.В.02359 от 19.10.2015 действует до 18.10.2018

Дата регистрации: 19.10.2015

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью "Назаровское молоко"

Продукция: Молоко

Основные сведения

Декларация о соответствии

Заявитель

Изготовитель

Сведения о продукции

Исследования, испытания, измерения

Документы



Сведения об органе по сертификации на момент публикации декларации

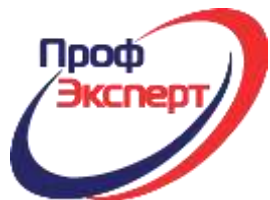
Изменение статуса

Исторические данные

Основные сведения

АРХИВНЫЙ

Тип декларации	Декларация о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза (технического регламента Таможенного союза)
Технические регламенты	ТР ТС 063/2018 О безопасности молока и молочной продукции ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
Тип объекта декларирования	Серийный выпуск



МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ – ЕДИНЫЙ ЗНАК ОБРАЩЕНИЯ

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Исключение составляет пищевая продукция непрямого изготовления, производимая гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенная для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевая продукция, реализуемая на предприятиях питания (общественного питания).

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Расшифровывается как Евразийское соответствие



ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТА И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Целевая группа потребителей – это круг лиц, которые могут употреблять продукцию организации без угрозы здоровью.

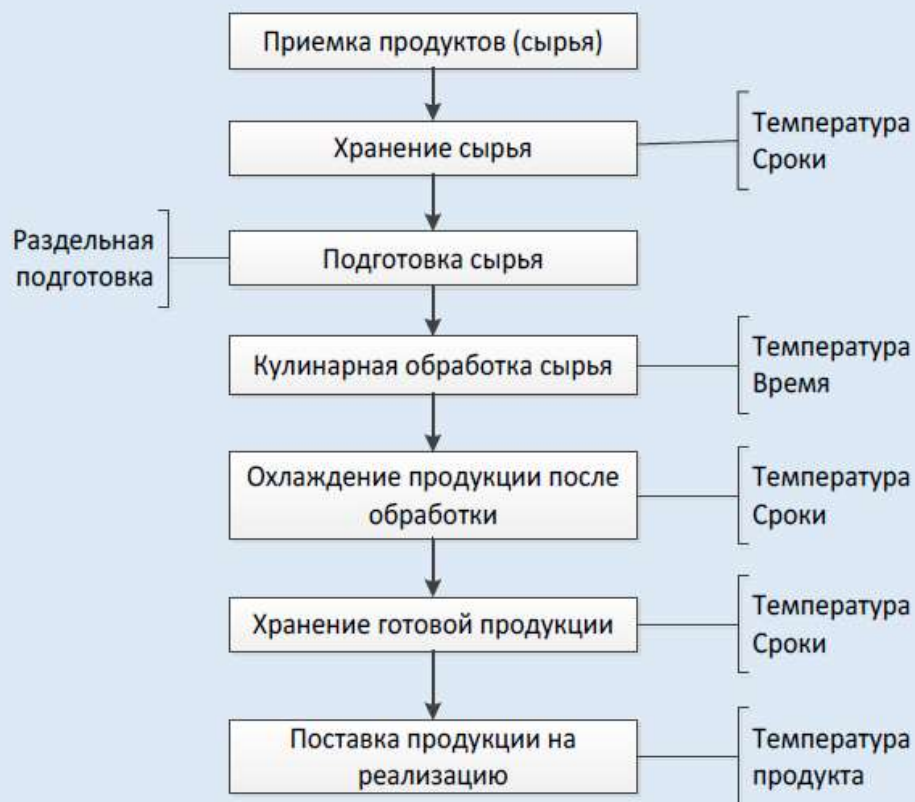
Важно определить вероятных потребителей продукции. Но некоторые группы населения, такие как пожилые люди, маленькие дети, люди, страдающие различными заболеваниями или расстройствами иммунной системы, являются более восприимчивыми к некоторым опасностям, поэтому необходимо наносить дополнительную соответствующую маркировку: например, «не рекомендуется употреблять во время беременности».

Другие примеры включают особые реакции на продукт или его составляющие, например, орехи, гистамин, фенилаланин и т.п.

БЛОК-СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА



Блок-схемы производственных процессов (общепит)



Учитываются данные (могут дополняться):

- все ингредиенты и используемую упаковку (биологические, химические, физические данные);
- последовательность всех операций в процессе (включая добавление сырья);
- история температурно-временных условий сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, включая потенциальные задержки;
- гидродинамические параметры для жидкостей и твердых тел;
- вторичная обработка (повторно используемый материал, остающийся в производственном процессе);
- особенности конструкции оборудования.



Простые решения сложных задач

Технологические схемы должны быть четкими, точными и достаточно подробными.

Технологические схемы должны, содержать следующее:

- ✓ последовательность и взаимосвязь всех этапов операции;
- ✓ любые подрядные процессы и субподрядные работы;
- ✓ места включения в процесс сырья, ингредиентов и промежуточных продуктов;
- ✓ точки переработки и повторного использования;
- ✓ точки выпуска или удаления конечных продуктов, промежуточных продуктов, побочных продуктов или отходов.

ВЕРИФИКАЦИЯ БЛОК-СХЕМЫ



Верификация – проверка, подтверждение путём предоставления, получения объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.

Необходимо провести верификацию блок-схемы.

Составленная схема производственного процесса должна быть **проверена на точность непосредственно в производственных помещениях.**

СХЕМА ПОТОЧНОСТИ

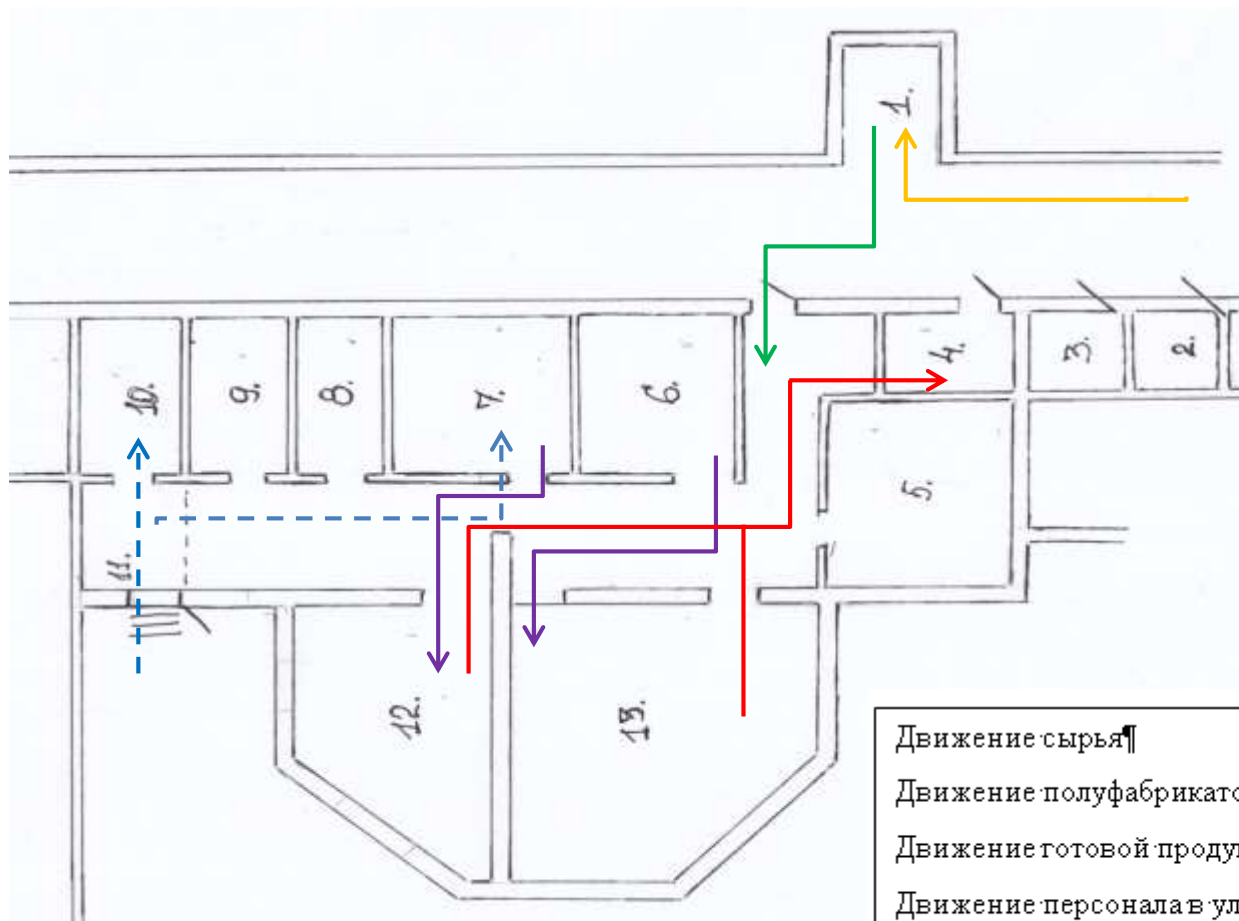


Схема поточности необходима для определения точек пересечения потоков персонала в уличной и санитарной одежде, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и, соответственно, появления возможности **перекрёстных загрязнений**.

Схема поточности — это схематический план помещения организации, куда входят производственные и складские помещения, схема передвижения персонала, включая раздевалки, душевые и столовую (буфетную).

Простые решения сложных задач

ПРИМЕР СХЕМЫ ПОТОЧНОСТИ



- | | |
|--|------|
| Движение сырья | ---> |
| Движение полуфабрикатов | —> |
| Движение готовой продукции | —> |
| Движение персонала в уличной одежде | —> |
| Движение персонала в санитарной одежде | —> |

ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ



Перекрестные загрязнения - перенос биологических, химических, физических и других опасностей от сырья на промежуточные продукты и готовую продукцию вследствие их соприкосновения или нахождения в непосредственной близости в ходе технологического процесса.

Примеры перекрестных загрязнений:

- загрязнение сырья или продукции другим сырьём или продукцией;
- загрязнение сырья или продукции упаковочными материалами, тарой, уборочным инвентарем и др.

ПЕРЕКРЁСТНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ МОГУТ ПРИВЕСТИ К:

- ✓ проявлению аллергических реакций у потребителей – реакция иммунной системы на попадание вещества (аллергена) в организм человека;
- ✓ нанесение вреда здоровью потребителей.



Простые решения сложных задач

СЕМЬ ПРИНЦИПОВ ХАССП



ПРИНЦИП ХАССП №1



ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ

«ОПАСНОСТЬ» - это биологические, химические или физические вещества в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, потенциально способные оказать неблагоприятное воздействие на здоровье потребителей.

Группа НАССР проводит анализ опасностей и определяет:

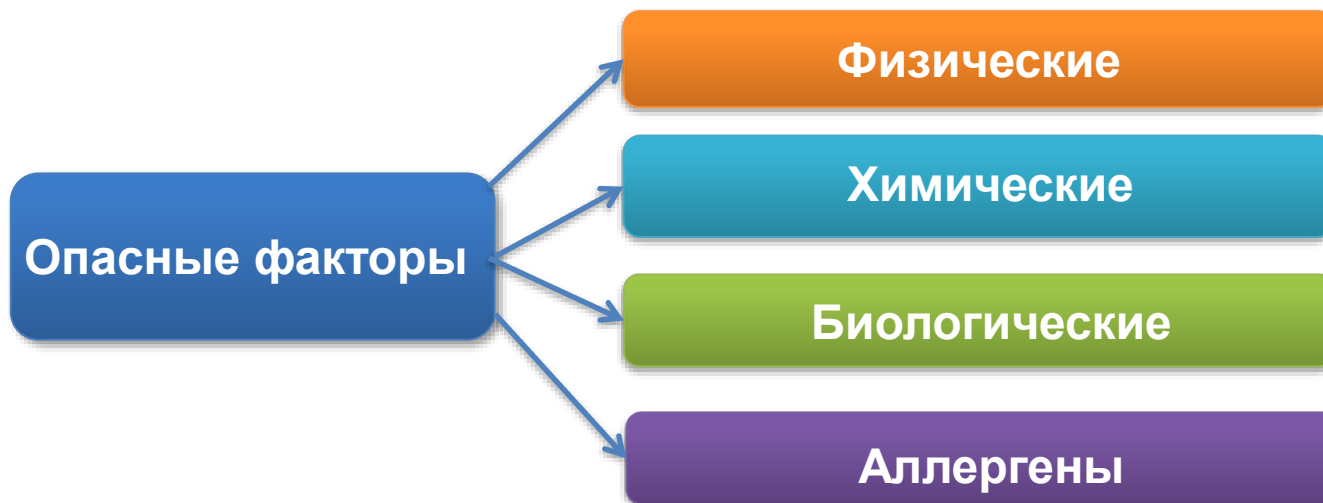
- ✓ опасности, которыми нужно управлять;
- ✓ комплекс управляющих воздействий для этих опасностей.



ПРИНЦИП ХАССП №1



ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ



Опасные факторы могут присутствовать изначально в сырье и материалах.

Опасные факторы могут возникать в ходе производственных процессов.

Источниками опасных факторов может быть оборудование, сырьё, сотрудники организации, инвентарь, тара поставщика, производственные ёмкости, производственная среда.

Простые решения сложных задач

Физические опасные факторы



1



2



3

Простые решения сложных задач

Химические опасные факторы

1



2



3



Простые решения сложных задач

Биологические опасные факторы

2



1



3



Простые решения сложных задач

Аллергены

1



3



2





ПРИНЦИП ХАССП №1 ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ



Метод выявления опасных факторов:

Процессный подход по блок-схеме

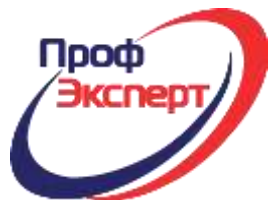
Для определения значимости опасных факторов группа НАССР оценивает каждый потенциально опасный фактор и определяет степень риска с учетом веса последствий для здоровья человека и возможности его возникновения в случае ненадлежащего управления.



Простые решения сложных задач

ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приемка сырья	Приёмка продукции с посторонними включениями	Наличие посторонних включений, физических и биологических загрязнений, выявленных при приемке / Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Отсутствие полного комплекта сопроводительной документации	Попадание в производство потенциально небезопасной продукции. Отсутствие доказательств, подтверждающих качество и безопасность продукции / Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	2	4	да	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации
	Получение продукции с истёкшим сроком годности	Возможность микробиологической порчи продукции при хранении и использование в производство некачественного и небезопасного продукта / Отравление Потребителя, причинение вреда здоровью различной степени тяжести	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности
	Нарушение условий транспортировки	Несоблюдение условий транспортировки (температурного режима, влажностного, санитарного состояния транспорта) может привести к порче продукции, загрязнению поступающего сырья / Причинение вреда здоровью Потребителя различной степени тяжести	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность, санитарное состояние



Простые решения сложных задач

ПРИНЦИП ХАССП №1 ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
Обработка сырья	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения / Причинение вреда здоровью Потребителя	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока
	Использование в технологических процессах разделочных досок, кухонного инвентаря без маркировки или с несоответствующей маркировкой	При отсутствии маркировки или при неверном использовании промаркированного инвентаря, разные виды сырья могут обрабатываться одним и тем же инвентарём. Обсеменение готовых продуктов (салатов, нарезок) / Заболевания различной степени тяжести	2	2	нет	Управление: Маркировка разделочного инвентаря, кухонного инвентаря, посуды
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами / Заболевания различной степени тяжести	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров



Простые решения сложных задач

ПРИНЦИП ХАССП №1 ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ



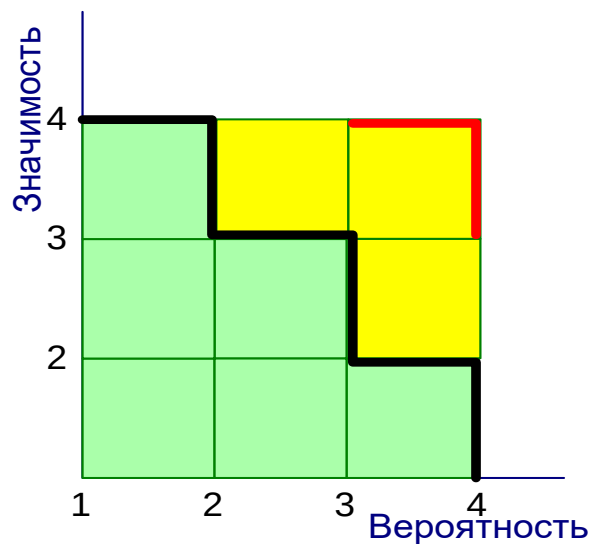
Оценка вероятности появления и тяжести последствий

Возникновение опасности	Вероятность	Балл
1 раз за смену и чаще	Высокая	4
От нескольких раз на месяц до 1 раза за смену	Средняя	3
От нескольких раз на год до 1 раза на месяц	Низкая	2
От 1 раза на год и реже	Практически равняется 0	1

Последствия для здоровья человека	Тяжесть последствий	Балл
Смертельный случай	Критическая	4
Тяжелое заболевание, которое угрожает инвалидностью или нуждается в госпитализации	Существенная	3
Заболевания, которые приводят к временной нетрудоспособности (до одной недели)	Средней тяжести	2
Легкое недомогание	Легкая	1

ПРИНЦИП ХАССП №1

ОЦЕНКА ЗНАЧИМОСТИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ !



Область критического риска



Область недопустимого риска



Область допустимого риска





ПРИНЦИП ХАССП №2

ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ)



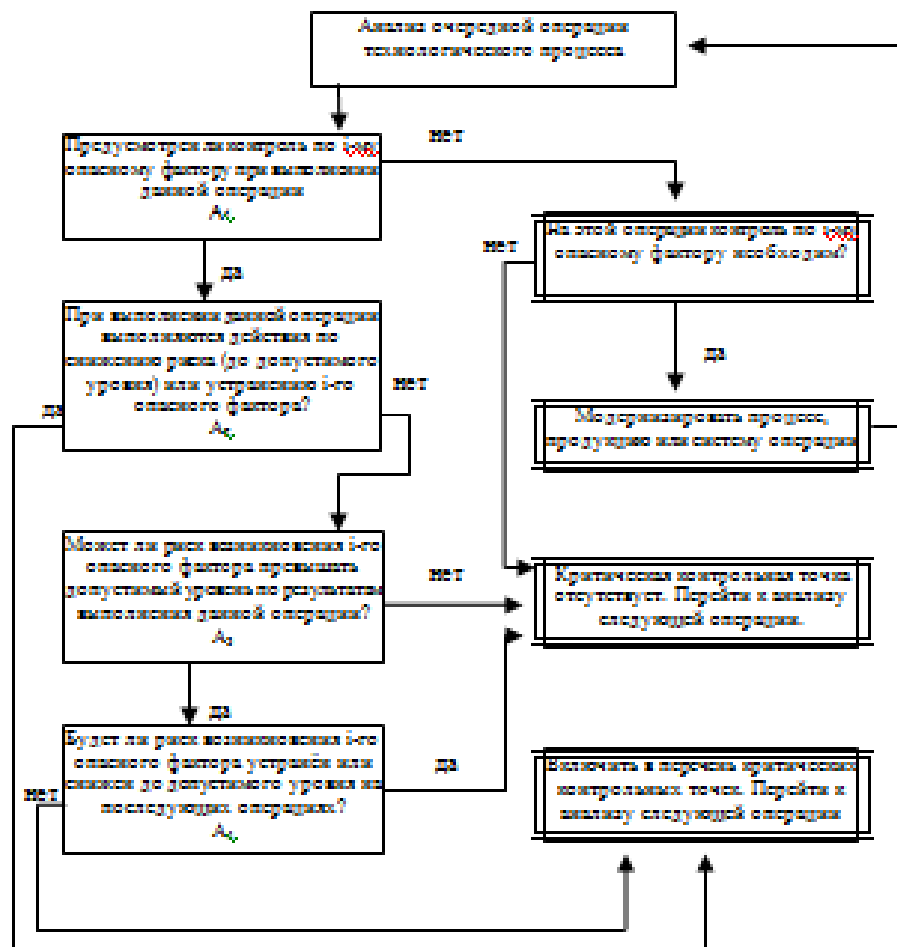
Критическая Контрольная Точка (ККТ) – место проведения контроля на этапе производственного процесса, на котором может быть проведено необходимое управление для предотвращения, устранения или снижения до допустимого уровня опасности.

ККТ – особое внимание производителя на процесс. Необходим мониторинг и обязательное ведение записей.

ККТ определяются с помощью метода НАССР «Дерево принятия решений».

Простые решения сложных задач

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ККТ ИДЕНТИФИКАЦИЯ ККТ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «ДЕРЕВА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ»



Простые решения сложных задач



**СОСТАВЛЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ
ОПАСНОСТЕЙ**
(Процессный подход по блок-схеме)



**ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА
ОПАСНОСТЕЙ И ОЦЕНКА ИХ
ЗНАЧИМОСТИ**



ВЫЯВЛЕНИЕ ККТ
(Метод «Дерева принятия решений»)

ПРИНЦИП ХАССП №3 УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ



Критический предел – это критерий, который в критической контрольной точке отделяет состояние приемлемое от неприемлемого. Критический предел (при его соблюдении) показывает, что процесс находится под контролем.

- ✓ Критический предел подлежит измерениям с помощью контрольно-измерительного оборудования;
- ✓ Критические пределы должны быть обоснованы.

Если критический предел **превышается**, то ККТ считается вышедшей из-под управления и может возникнуть **опасность**.

Критические пределы должны соответствовать нормативно-правовым актам, стандартам организации, научным данным.



ПРИНЦИП ХАССП №4 УСТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМ МОНИТОРИНГА



Мониторинг критических контрольных точек управления устанавливается с целью обнаружения выхода контролируемых показателей за критические пределы и устранения возможности появления такого выхода.

Мониторинг каждой критической контрольной точки управления состоит из последовательности запланированных измерений или наблюдений контролируемых показателей. Для каждой ККТ должны быть определены объекты мониторинга, периодичность, методы мониторинга, необходимая точность измерений и ответственные лица.

Средства мониторинга должны своевременно поверяться для обеспечения точности выполнения измерений.

ПРИНЦИП ХАССП №5 РАЗРАБОТКА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ



В результате работы, должны быть определены «заданные уровни» и критические пределы, а также система мониторинга. План корректирующий действий описывает, что должно произойти, если возникнет отклонение от заданных уровней и критических пределов.

Корректирующие действия подразделяют на **коррекцию** и, собственно, **корректирующее действия**.

Коррекция – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.



Простые решения сложных задач

ПЛАН ХАССП

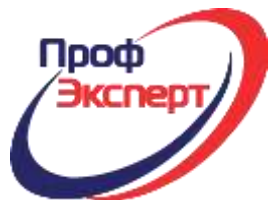


План ХАССП устанавливается на те опасные факторы, которые требуют установление критических пределов.

План ХАССП включает в себя один или несколько рабочих листов ХАССП.

Например:

- ✓ нарушение температурного режима хранения готовой продукции в холодильной камере;
- ✓ рост числа БГКП в сырье (при отсутствии на дальнейших этапах термообработки);
- ✓ рост числа БГКП при доставке готовой продукции потребителю и т.п.

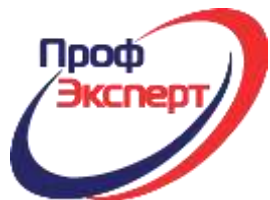


Простые решения сложных задач

ПРИМЕР ЛИСТА ХАССП
ККТ №1



Опасный фактор	Рост числа БГКП из-за нарушения температурного режима хранения готовой продукции (сбой в работе холодильного оборудования)		
Процесс	Хранение готовой продукции		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Мучные кондитерские изделия, в том числе кремовые	Температура, влажность в холодильной камере		Температура 4±2 °С Влажность 70-75 %
Мониторинг			
Процедура	Периодичность	Ответственный	Записи
Технологическая инструкция	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал регистрации температурного режима холодильных камер



Простые решения сложных задач

ПРИМЕР ЛИСТА ХАССП (продолжение)



Коррекция и корректирующие мероприятия		
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Изъятие готовой продукции из холодильной установки	Заведующий СГП	Акт об изъятии
Вызов организации, обслуживающей оборудование - холодильные установки	Заведующий СГП	
Ремонт холодильной установки	Фирма по обслуживанию холодильной установки	График ППР
Проверка готовой продукции, хранящейся в холодильной установки, по показателям	Лаборант-химик	Журнал по контролю готовой продукции
Утилизация или исправление готовой продукции	Заведующий СГП	Согласно процедуре Изъятие
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Установление сроков Планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	Технический директор	График ППР

УСТАНОВЛЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО УПРАВЛЕНИЮ ККТ



Мероприятия по управлению ККТ устанавливаются:

- ✓ Планом ХАССП
- ✓ ППК: в программе производственного контроля указываются выявленные критические контрольные точки и нормативная документация по ХАССП



ПРИНЦИП ХАССП №6 УСТАНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ (ВЕРИФИКАЦИИ) !

При верификации определяют степень соответствия плана ХАССП установленным требованиям.

✓ **Верификация** — подтверждение путём предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.



ВНУТРЕННИЕ ПРОВЕРКИ И ВНУТРЕННИЕ АУДИТЫ !

Внутренние проверки системы ХАССП должны проводиться после внедрения системы с установленной организацией периодичностью **(не реже 1 раз в год)** на основании Плана-графика.

Внутренние аудиторы должны быть компетентны в проверяемой области, знать требования к проверяемой деятельности и требования к проведению внутренних аудитов.

- По результатам внутренней проверки составляется отчёт, который утверждается руководителем организации или руководителем группы ХАССП.
- По всем выявленным несоответствиям группа ХАССП выясняет причины их возникновения и сводит информацию в План корректирующих действий (ПКД). В ПКД устанавливаются сроки проведения мероприятий по устранению выявленных нарушений. ПКД необходимо утвердить руководителем организации или руководителем группы ХАССП



Простые решения сложных задач

Проведение анализа документации системы ХАССП при проведении Внутренних проверок



Простые решения сложных задач

Цели проведения внутреннего аудита:

- подтверждение, что разработанная в организации система ХАССП соответствует требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001 и ТР ТС 021/2011, а также требованиям законодательства;
- подтверждение соответствия организации собственной Политике и документированным процедурам;
- оценка результативности внедренной системы ХАССП;
- определение направлений для улучшения системы ХАССП.

Область применения внутреннего аудита:

- Структурные подразделения организации (пищеблок);
- Разработанная документация системы ХАССП





Простые решения сложных задач

Проведение внутренних аудитов (ВА)

При проведении всесторонних ВА должны соблюдаться следующие условия:

- каждое подразделение было проверено не реже, чем один раз в год;
- в течение года были проверены все подразделения.

Внеплановые ВА системы ХАССП проводятся на основании:

- поступления информации о выпуске опасной продукции,
- рекламаций и жалоб от потребителей,
- выявления нарушений в обеспечении безопасности пищевой продукции,
- предписаний надзорных органов и т.п.

Ответственность за планирование, организацию и проведение ВА возложена на Руководителя группы ХАССП

Основная цель ХАССП - минимизация риска для потребителя путём применения средств управления в процессе производства продукции, а не только на этапе контроля конечной продукции.





СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ



Согласно п.п. 4, п. 3, ст. 10, гл. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

«...контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией **проводить средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля...**»,

т.е. своевременно необходимо проводить поверки и калибровки средств измерения.

Поверка/ калибровка средств измерения проводится согласно техническим паспортам на данные средства.

После проведения проверки **необходимо сохранить акты поверки, голографические клейма, наклейки**

СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ



Для получения правильных результатов применяемое измерительное оборудование и методы должны:

- ✓ периодически или перед применением проходить калибровку или верификацию на основе международных и отечественных измерительных стандартов, при отсутствии таких стандартов основа калибровки и верификации должна быть зафиксирована документально;
- ✓ регулироваться или повторно юстироваться, если необходимо;
- ✓ быть определены для установления статуса калибровки;
- ✓ быть защищены от регулировок, которые могут исказить результаты измерений;
- ✓ быть защищены от повреждений и ухудшений свойств.

СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ



Необходимо осуществлять поверку (калибровку) всех средств измерений, используемых в производстве:

- ✓ **гигрометры** (1 раз в два года или в соответствии с указанным в паспорте межповерочным интервалом);
- ✓ **термометры** (1 раз в год или -/-);
- ✓ **датчики температур** (в соответствии с паспортами на холодильное (морозильное) оборудование);
- ✓ **весы порционные** (1 раз в год или -/-);
- ✓ **весы напольные** (1 раз в год или -/-).





СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ



Все организации пищевой цепи должны обеспечивать прослеживаемость пищевых продуктов по принципу «шаг назад, шаг вперёд».

Система прослеживаемости продукции даёт возможность не только проследить путь продукции от производителя к потребителю, но и определить поле, на котором она выращивалась.

Система прослеживаемости является важным инструментом установления доверительных отношений между поставщиком и организацией. В случае возникновения жалоб на конкретную продукцию она позволяет точно установить причину и источник проблемы. Данная форма контроля существенно уменьшает вероятность ошибки в идентификации причин опасной или спорной по качеству продукции.

УТВЕРЖДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ, ПРОЦЕДУР И РАБОЧИХ ЛИСТОВ ХАССП



- ✓ Вся документация, разработанная по системе ХАССП, должна быть утверждена уполномоченным лицом.
- ✓ Все используемые формы записей должны быть регламентированы (утверждены).
- ✓ Организации необходимо иметь перечень регистрационно-учетной документации.



АКТ СПИСАНИЯ

От «...» ... 20... г.

Настоящий Акт составлен в том, что «...» ... 20... г. на предприятии (производственном участке) выданы материалы, подлежащие списанию в соответствии с условиями использования и годности:

Наименование	Количество, шт

Подпись: _____

Выданные формы: _____

КАРТА ЗАПИСИ
Лист № ...

Дата	Имя	Фамилия	Подпись	Вопрос				Ответ		Дата
				№	Стр.	№	Стр.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Перечень средств контроля ООО

№ акт	Наименование СИ	Заказчик №	Материальные характеристики	Место установки	Дата ввода в эксплуатацию	Дата вывода из эксплуатации

Простые решения сложных задач

Часто встречающиеся вопросы от проверяющих систему ХАССП и разъяснения по ним



Вопрос	Разъяснение
Где у Вас сертификат на систему ХАССП / на ХАССП ?	Сертификация системы ХАССП не является законодательно обязательной. Согласно ТР ТС 021/2011, гл. 3, ст. 10, п. 2, 3 обязанность изготовителя разработать, внедрить и поддерживать систему. Показать её фактическое функционирование в организации. Сертификат – это добровольное желание изготовителя
Кто Вам делал ХАССП, покажите аккредитацию	Согласно ТР ТС 021/2011, гл. 3, ст. 11, п. 2 организация сама может разработать документацию системы ХАССП или привлечь третью сторону. Требований по наличию аккредитаций/лицензий/разрешений на разработку документации ХАССП законодательство не требуется. Важно найти компетентных экспертов или самим глубоко вникнуть в требования по документированию системы по всем аспектам.
Объясните, что это за пустые таблицы в приложениях в документах?	В документах в качестве приложений представлены формы журналов, записей, таблиц, которые используются в организации для занесения ежедневной информации или для реализации требований системы ХАССП (например, в Методике анализа опасных факторов представлены формы «Рабочего листа ХАССП», «Перечня опасных факторов»). Далее – они представлены в качестве отдельных заполненных документов. Заполнять формы в приложениях НЕ НУЖНО! Они дают образец, который должен совпасть с ведущимися журналами на пищеблоке или другими документами системы ХАССП.

Простые решения сложных задач

Часто встречающиеся вопросы от проверяющих систему ХАССП и разъяснения по ним



Вопрос	Разъяснение
Что такое ККТ?	Расскажите спокойно про ККТ, о ней подробно расписано в данной презентации и ГОСТ Р 51705.1-2001. Кратко – ККТ – критическая контрольная точка – место контроля на производственном процессе, где необходимо применить управляющее воздействие (мониторинг, контроль и измерение, испытание и пр.) для снижения риска для безопасности готовой продукции. Если на ККТ не применяется воздействие (измерение, мониторинг и пр.), то дальнейшая безопасность продукции не гарантируется. Продукт потенциально опасен для здоровья потребителя
Как Вы нашли ККТ?	ККТ выводятся с использованием Методики анализа опасных факторов и выявления ККТ методом «Дерево принятия решения». Суть анализа: по каждому опасному фактору проводится анализ по вероятности его появления и тяжести последствий для здоровья потребителей при его появлении. Далее по графику определяют, в какой зоне находится опасный фактор: допустимого риска или недопустимого. Из тех факторов, которые попали в зону недопустимого риска по «Дереву принятия решений» проводят выявление ККТ.

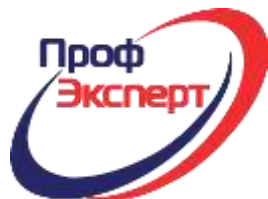
СИСТЕМА ХАССП ПОЗВОЛЯЕТ



Предупреждать риски на протяжении всех производственных этапах и снижать их возможное влияние на безопасность готовой продукции для здоровья потребителей.

Выстраивать системный мониторинг процессов для удобного управления деятельностью пищеблока





Простые решения сложных задач

Проверка актуальности нормативных документов: <http://docs.cntd.ru>

ЭЛЕКТРОННЫЙ ФОНД
Правовая и нормативно-техническая документация

БОЛЕЕ 17 000 000 документов, стандартов и нормативных документов

Вход | Регистрация | Контактная информация

ТЕХЭКСПЕРТ
Строители, проектировщики, энергетики, специалисты в области безопасности и охраны труда, каждому инженеру

КОДЕКС
Руководители, юристы, бухгалтеры, кадровому

Нормы, правила, стандарты и законодательство по тематике:

- Техническая проектная документация
- Технологические описания оборудования и материалов
- ТТН, ППР, КТП
- Классификаторы
- Комментарии, статьи, консультации
- Карточка международных стандартов: ASTM, API, ASME, ISO, DIN, GIN, IP

Новые документы

Важные документы:

- Основное законодательство ГОСТы, вступающие в силу в течение 3 мес.
- ГОСТы за последний год
- Востребованные ГОСТы
- Проекты стандартов
- Технические регламенты
- Проекты технических регламентов
- СНПы и своды правил

Федеральное законодательство

- Региональное законодательство
- Образцы документов
- Все формы отчетности
- Международное право
- Судебная практика
- Комментарии, статьи, консультации
- Законодательство в вопросах и ответах
- Справки

Новые документы

Важные документы:

- Конституция РФ
- Кодексы РФ
- Федеральные законы
- Указы Президента РФ
- Постановления Правительства РФ
- Проекты нормативных актов
- Документы, зарегистрированные в Минюсте
- Приказы и письма Минфина
- Приказы и письма ФНС

Зарубежные и международные стандарты

Сеть «Техэксперт» предоставляет комплексный набор услуг, включающий в себя все, что может потребоваться в специализации, работа которого связана с анализом и применением зарубежных и международных стандартов.

Профессиональная справочная система «Реформа технического регулирования»

Уникальная система для специалистов, в которой актуализируется и постоянно обновляется информация по реформе технического регулирования в РФ: проекты и утвержденные технические регламенты, правила, ГОСТы, технические нормы, правила, стандарты России.

© АО «Базис» 2017
Информационный ресурс и онлайн-сервис разработчик АО «Базис» | Ссылка на обучение и услуги специалистов АО «Базис»
Мобильные приложения



ООО «Агентство обучения, консультирования и сертификации «ПрофЭксперт»

Простые решения сложных задач

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

**Агентство Обучения Консультирования и
Сертификации «ПРОФЭКСПЕРТ»**

proffexp@yandex.ru

www.proffexpert.ru

+7(343)266-75-10