

Мониторинг ХАССП.

Основные принципы и сфера применения.

Лучшим вариантом служит непрерывный метод мониторинга. Однако непрерывное наблюдение в определенных ситуациях нерационально, и допускают периодический контроль с частотой, достаточной для четкого управления рисками в данной ККТ. Записи в журнале регистрации контроля ХАССП за каждой ККТ подлежат такие параметры: объект и методы мониторинга, непрерывное или периодическое проведение контроля, допустимые пределы погрешностей и ответственные исполнители.

Мониторинг — запланированный процесс контроля, наблюдения, регистрации для дальнейшего сопоставления полученных результатов с заданными критериями программы ХАССП.

Процесс мониторинга зависит от характеристики параметров в конкретных ККТ, от их количества, показателей безопасности и величины контрольных пределов:

- Исполнитель мониторинга должен на практике получить соответствующее обучение таким методам и работе с измерительными приборами.
- Оборудование для мониторинга требует периодической калибровки и поверки.
- Все результаты в каждой ККТ должны иметь точное время, дату и подпись лица, выполняющего измерения.
- Исполнитель обязан незамедлительно сообщать о нарушении допустимых пределов для своевременного выполнения корректирующих действий.

Такой детальный контроль всех этапов производства и сам факт внедрения в процессах получения пищевых продуктов международной системы менеджмента по контролю качества гарантирует:

- *Состояние опасных рисков в ККТ.* Мониторинг выявляет и фиксирует их стабильные показатели в допустимых пределах, либо сигнализирует о необходимости корректирующих действий для возвращения процесса в нормальный режим. Чем существенно помогает сохранять безопасность получения продукта. За счет тщательного анализа и четкого контроля за состоянием параметров физических, химических и биологических рисков на каждом этапе производства происходит обеспечение безопасности производства пищевых продуктов.
- *Система контроля соблюдения технологии.* На основе принципов мониторинга ХАССП происходит системный контроль всех этапов работы внедренных систем управления процессом. Эта система контроля распространяется на производителей продукции, поставщиков исходного сырья, а также дистрибьюторов при производстве, транспортировке, поставкам сырья и готового продукта. Устанавливает соответствие всех процессов установленным правилам ХАССП и нормативам пищевой технологии.
- *Информационная база для экспертов ХАССП.* На этапе разработки и внедрения программы на предприятии, мониторинг, как система сбора и обработки данных о конкретном производственном процессе, становится основным источником информации для улучшения процесса и принятия решений членами экспертной группы при составлении технологических блок-схем пищевого производства.
- *Информирование общественности.* Система регистрации данных о соблюдении технологии в журналах мониторинга ХАССП - прямой инструмент обратной связи для организаций, контролирующих качество конечного продукта пищевого производства. Мониторинг в этом смысле - своеобразный критерий оценки эффективности внедренных программ.
- *Важный критерий надежной гарантии безопасности пищевой продукции,* который дает потребителю возможность уверенно покупать продукты питания.