

Технологические блок-схемы ХАССП.

На сегодняшний день ХАССП - наиболее эффективная, признанная во всем цивилизованном мире модель обеспечения безопасности на всех стадиях производства пищевых продуктов, начиная от сбора урожая до конечного потребления.

Технологическая блок-схема по системе ХАССП - это подробно составленная диаграмма, которая четко и доступно воссоздает видение каждого этапа технологического процесса пищевого производства.

Обсуждение и решение проблемных вопросов в рабочей группе специалистов ХАССП дает максимально качественный результат, если все этапы процесса, от исходного сырья до погрузки готового пищевого продукта, будут компактно отображены на составленной диаграмме.

Семь основных принципов в системе разработки технологических блок-схем ХАССП помогают своевременно обнаружить отклонения, обеспечить четкий контроль должного качества на всех этапах получения пищевого продукта и предпринять соответствующие меры, чтобы потенциально опасный продукт не доходил до потребителя.

Блок-схемы технологии производства по системе ХАССП помогают на практике осуществлять:

- **Анализ рисков.** Важно производить анализ пищевого производства с целью сокращения возможных рисков по безопасности выпускаемой продукции. Сюда входит тщательное изучение всех условий производства - от получения сырья до сохранности готовой продукции на складе. Необходимо составить перечень всех операций производства, которые подвержены риску.
- **Критические точки контроля производства - ККТ.** Определение этих точек помогает выяснить причины потенциального проникновения инфекции, и определять пути ликвидации такого риска. Важно определить критические стадии в технологии процесса, которые могут повлиять на нарушение безопасности пищевого продукта для потребителя. Например: фаза приготовления, охлаждения или фасовки продукции.

- **Критические пределы каждой ККТ.** Необходимо зафиксировать дислокацию критических моментов в технологии процесса, установить пределы колебания рабочих параметров технологического процесса каждой точки ККТ.
- **Система технологического мониторинга ККТ.** Создание системного контроля мониторинга по учету данных технологических параметров в каждой ККТ процесса. Установить надлежащий контроль за соблюдением допустимых пределов колебания значений.
- **Корректирующие действия.** Важно разработать комплекс мероприятий для необходимой коррекции процесса, если данные в какой-либо ККТ превысят допустимые пределы. Следует разработать список контрольных мероприятий по предупреждению возможных рисков. Готовность сотрудников своевременно отреагировать на нарушение норматива позволит сохранить должное качество пищевого продукта.
- **Процедура ведения записи.** Введение системы обязательных записей и сохранности всей документации по технологии производства, всем методикам и действиям в рамках выполнения системы ХАССП для каждого пищевого продукта помогает четко вести четкий контроль за всеми этапами получения пищевой продукции.
- **Процедуры проверки работы систем ХАССП.** Разработка необходимых блок-схем по выпуску определенного пищевого продукта - лишь начальный этап в практическом освоении системы. Чрезвычайно важно реальное освоение ее методов сотрудниками производства. С этой целью и проводится регулярная верификация рабочего процесса на его соответствие своему назначению по системе ХАССП.

Внедрение ХАССП на предприятии по производству продуктов общественного питания надежно свидетельствует потребителю о том, что изготовитель стабильно выпускает на рынок безопасную продукцию.