

*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://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/257104>

**Тип работы:** Контрольная работа

**Предмет:** Метрология

Оглавление

Введение 3

1. Состояние ХАСПП на предприятии 4

2. Информация о производстве 9

3. Идентификация опасностей, определение ККТ, перечень предупреждающих действий 12

4. Рабочие листы ХАССП 18

Заключение 19

Список использованных источников 20

Введение

Система (метод) ХАССП расшифровывается таким образом: HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point. В переводе с английского языка означает Анализ Опасности и Критических Контрольных Точек. ХАССП признана во всем мире, как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Система ХАССП появилась уже достаточно давно, но активно развивать ее начали только в XXI веке. К 1973 году в США были определены три ключевых принципа ХАССП: оценка опасностей, связанных с выращиванием, сбором, переработкой, производством, распределением, подготовкой и использованием сырья или пищевых продуктов; определение критических точек, где необходим мониторинг выявленных опасностей; проведение процедуры мониторинга по выбранным критическим точкам.

В государствах-членах ЕС внедрение ХАССП началось с Директивы по гигиене пищевых продуктов 93/43 / ЕС. Затем в этих странах были разработаны национальные документы, регулирующие требования системы ХАССП и процедуры ее разработки. В 1985 году были проведены серьезные исследования по использованию системы в сфере общественного питания.

В 2000 году наличие системы ХАССП стало обязательным в Соединенных Штатах, Канаде и Европейском Союзе. Вместо Директивы 93/43 / ЕС в 2004 году Европейский парламент и Совет Европы приняли Регламент 852/2004 «О санитарно-гигиенических правилах для производства пищевых продуктов». Согласно статье 6 этого решения исполнительные органы европейских стран признают сертификацию системы ХАССП, проводимую компетентными органами, уполномоченными правительствами стран, на территории которых они расположены.

В России эта система в обязательном порядке была внедрена для предприятий пищевой промышленности с февраля 2015 года.

1. Состояние ХАСПП на предприятии

ХАССП - это метод оценки риска, который позволяет создать структуру для идентификации и проверки опасностей контроля на всех этапах процесса. Этот метод направлен на защиту от опасностей и обеспечение высокой надежности и безопасности продукта. Основной целью ХАССП является минимизация рисков в процессе производства, а не только в контроле за конечным продуктом.

ХАССП - самый экономичный метод, позволяющий сосредоточить ресурсы и усилия компании в критических областях производства, значительно снижая риск выпуска и продажи опасного продукта. Концепция ХАССП основана на систематическом подходе к выявлению и оценке опасностей и определению средств их контроля. В качестве инструмента управления он обеспечивает структурированный подход к выявлению опасностей, которые непосредственно влияют на микробиологическую, химическую и физическую безопасность пищевых продуктов.

ХАССП - это свод правил для производственной деятельности компании, который гарантирует выпуск качественного и безопасного продукта для потребителя.

Для достижения конечной цели обеспечения людей безопасными продуктами питания принципы ХАССП должны соблюдаться всеми предприятиями, через которые продукт переходит от сырья к готовому

продукту у потребителя. Те. ХАССП должен работать для всех: от сельскохозяйственных предприятий до розничных магазинов и предприятий общественного питания.

В настоящее время метод ХАССП используется организациями пищевой промышленности для управления риском физического, химического или биологического загрязнения пищевых продуктов. На сегодняшний момент в рассматриваемом ресторане скандинавской кухни еще не внедрен разработанный этот метод, чтобы гарантировать качество пищи.

Для внедрения метода ХАССП необходимо реализовать на предприятии 7 следующих принципов:

1. Идентификация опасности и связанные с ней предупреждающие действия или анализ риска.

Суть принципа заключается в анализе опасных факторов применительно к каждому технологическому процессу. Такой анализ проводится для выявления и сравнения всех рисков и опасностей, которые могут быть причиной заражения определенного пищевого продукта в процессе производства, и для разработки профилактических мер для предотвращения развития рисков. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов следует исключить негативное воздействие биологических, химических и физических факторов. Степень неконтролируемого воздействия этих факторов имеет решающее значение для возникновения рисков в производственной деятельности, которые могут привести к изменению состава конечного пищевого продукта и, следовательно, сделать его опасным для потребления человеком.

Карта анализа опасности для каждого этапа процесса должна включать:

- опасности, которые могут быть новыми, контролируемые или усиливающимися на этой стадии процесса;
- оценка значимости риска этих опасностей (такая оценка риска основана на рассмотрении последствий и вероятности опасного события и является результатом объединения предыдущего опыта, экспериментальных данных и данных из опубликованных источников);
- заключение о значении совокупного риска;
- возможные профилактические меры для каждой опасности;

Список использованных источников

1. НАССР. - Режим доступа: <http://sewiki.ru/НАССР>
2. Принципы системы ХАССП (НАССР) - безопасность продуктов питания. - Режим доступа: <https://mskstandart.ru/publikatsii/printsipy-sistemy-hassp-haccp-bezopasnost-produktov-pitaniya.html>
3. Методы и стандарт хассп. - Режим доступа: <https://studfile.net/preview/2010516/page:5/>
4. НАССР (ХАССП) как основа любой системы менеджмента безопасности пищевого продукта. - Режим доступа: <https://www.iksystems.ru/a670/>
5. Разработка и помощь во внедрении методики НАССР на производстве. - Режим доступа: <http://www.cge48.ru/nashi-uslugi/razrabotka-i-pomosch-vo-vnedrenii-metodiki-haccp-na-proizvodstve.htm>
6. НАССР — СИСТЕМА МИНИМИЗАЦИИ РИСКОВ. - Режим доступа: [http://restoranoff.ru/equipment/technology/НАССР\\_sistema\\_minimizacii\\_riskov/](http://restoranoff.ru/equipment/technology/НАССР_sistema_minimizacii_riskov/)
7. НАССР. - Режим доступа: <http://www.dqs-volga.ru/haccp.html>
8. Система ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки). - Режим доступа: <http://pompred.ru/haccp.php>
9. Как внедрить ХАССП. Пошаговая инструкция. - Режим доступа: <http://foodkostgroup.ru/kostoev/kak-vnedrit-hassp-poshagovaya-instruktsiya>
10. Основные требования международных стандартов ISO к системам менеджмента качества и безопасности. - Режим доступа: <https://www.monographies.ru/ru/book/section?id=4195>
11. ISO 22000 СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/iso-22000-food-safety-management.html>

*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://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/257104>