

# **Принципы системы ХАССП (НАССР) - безопасность продуктов питания**

Система ХАССП (расшифровка: НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Point, пер. с англ.: Анализ Опасностей и Критические Контрольный Точки), введённая в **обязательном** порядке для предприятий пищевой отрасли с 1 февраля 2015 года, основывается на 7 основных принципах ХАССП, являющихся фундаментом для разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции.

На сегодняшний день в России действуют: ТР ТС 021/2011, предписывающий работу по ХАССП; ГОСТ Р 51075.1-2001, описывающий принципы ХАССП; ГОСТ Р ИСО 22000-2019 - "расширенная версия" для управления производствами, система менеджмента безопасности пищевой продукции и ГОСТ Р 54762-2011 - система FSSC, предварительные требования безопасности пищевой продукции.

Для минимизации противоречий между старыми стандартами и ХАССП, Роспотребнадзором готовится целый **ряд обновлённых стандартов**, Минэкономразвития подготовил единый документ для **общепита**.

## **Что же такое ХАССП и для чего он нужен?**

ХАССП – это свод правил организации производственной деятельности на основе 7 принципов, гарантирующий обеспечение на выходе качественного и безопасного для потребителя продукта. Для достижения конечной цели, обеспечение людей безопасными продуктами питания, принципы ХАССП должны соблюдаться всеми предприятиями, через которые продукт проходит путь от состояния сырья к потребителю. Т.е. по ХАССП должны работать все: от сельскохозяйственных предприятий до розничных магазинов и предприятий общепита.

## **7 принципов ХАССП**

### **Принцип 1. Анализ рисков**

Суть принципа заключается в проведении анализа опасных факторов в отношении каждого технологического процесса. Такой анализ подразумевает выявление и сопоставление перечня рисков и опасностей, которые могут быть причиной заражения определенного пищевого продукта в процессе изготовления, и разработке мер профилактики для недопущения развития рисков. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов следует исключить негативное влияние биологических, химических и физических факторов.

Степень бесконтрольности этих факторов и является определяющей в возникновении рисков в производственной деятельности, которые могут стать причиной изменения состава конечного пищевого продукта и, соответственно, сделать его небезопасным для употребления человеком.

### **Принцип 2. Критические контрольные точки (ККТ)**