

<p>ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p>РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p>Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <p>Страница 1 / из 72</p>
----------------------------------	---	---

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
ООО «Магаданпромфлот»

_____ Р.Н. Теленков

« ___ » _____ 20__ г.

РУКОВОДСТВО
ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(НАССР – Hazard analysis and critical control points -
Анализ рисков и критические контрольные точки)

Содержание

Лист учета изменений Руководства по системе собственного контроля на основе принципов ХАССП.....	2
СОДЕРЖАНИЕ	3
1. ПРИНЦИПЫ ХАССП.....	4
2. ВВЕДЕНИЕ	5
Краткая характеристика предприятия	5
Организационная структура предприятия и судна	5
Область распространения системы ХАССП.....	5
3. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ.....	6
Характеристика рыбы мороженой	6
<i>Характеристика продукта</i>	<i>6</i>
<i>Технические требования.....</i>	<i>6</i>
<i>Показатели безопасности продукции.....</i>	<i>8</i>
<i>Характеристика сырья и вспомогательных материалов.....</i>	<i>13</i>
<i>Упаковывание, маркирование</i>	<i>14</i>
<i>Хранение.....</i>	<i>15</i>
<i>Известные случаи использования продукта не по назначению</i>	<i>17</i>
<i>Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению</i>	<i>17</i>
<i>Ограничения к применению</i>	<i>17</i>
<i>Гарантии изготовителя.....</i>	<i>17</i>
4. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ.....	18
<i>Характеристика производства.....</i>	<i>18</i>
<i>Краткое описание технологического процесса производства рыбы мороженой.....</i>	<i>20</i>
<i>Схема производственного контроля при изготовлении рыбы мороженой.....</i>	<i>22</i>
<i>Треление, откачка / вылив улова рыбы, приемка и оценка качества сырья - ККТ (контроль в рамках плана ХАССП).....</i>	<i>23</i>
<i>Входной контроль воды, направляемой на все технологические операции.....</i>	<i>25</i>
<i>Хранение выловленной рыбы</i>	<i>26</i>
<i>Мойка, сортирование,</i>	<i>27</i>
<i>Аккумуляирование</i>	<i>27</i>
<i>Замораживание - ККТ (контроль в рамках плана ХАССП).....</i>	<i>27</i>
<i>Прием тары и упаковочных материалов.....</i>	<i>28</i>
<i>Упаковывание, маркирование, транспортирование в трюм.....</i>	<i>28</i>
<i>Приемка готовой продукции.....</i>	<i>28</i>
<i>Хранение - ККТ.....</i>	<i>31</i>
5. АНАЛИЗ РИСКОВ.....	32
<i>Виды опасностей</i>	<i>32</i>
<i>Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов</i>	<i>39</i>
<i>Перечень учитываемых опасных факторов.....</i>	<i>44</i>
6. ПЛАНОВО-ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ.....	45
7. КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ.....	47
<i>Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе.....</i>	<i>47</i>
<i>Выбор критических контрольных точек при производстве рыбы мороженой.</i>	<i>48</i>
8. РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП.....	54
<i>Рабочие листы при производстве рыбы мороженой.</i>	<i>54</i>
9. ВНУТРЕННИЕ ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП. ВЕРИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ.....	61
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ СИСТЕМЫ ХАССП.....	68
<i>Ведение документации системы ХАССП.....</i>	<i>68</i>
11. ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛА С ДОКУМЕНТОМ	72

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 4 / из 72
--------------------------	--	---

1. Принципы ХАССП

- 1. Определение любых опасностей, которые должны быть предотвращены, устранены или сокращены до приемлемых уровней.**
- 2. Выявление критических контрольных точек.**
- 3. Установление предельных (критических) значений параметров в ККТ.**
- 4. Разработка системы мониторинга в критических контрольных точках.**
- 5. Установление корректирующих действий.**
- 6. Проверка эффективности функционирования системы ХАССП.**
- 7. Ведение документации, подтверждающей выполнение требований, установленных в пунктах 1-6.**

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 5 / Из 72

2. Введение.

Краткая характеристика предприятия.

ООО «Магаданпромфлот» образовано в 2014 году. Компания специализируется на добыче и переработке рыбы на морских рыбопромысловых судах.

Юридический адрес: Россия, 685000, Магаданская обл., г. Магадан, ул. Пролетарская, д. 11, оф. 316

На предприятии разработана и внедрена система ХАССП.

Характеристики судов компании отражены в [Приложении 01\) Специфичные описания](#)

Организационная структура предприятия и судна.

Организационная структура предприятия отражена в Руководстве по Системе Управления Безопасности (СУБ) - 00) Общее руководство СУБ

Область распространения системы ХАССП

Настоящее руководство в сочетании с нормативной документацией, действующей в области безопасности, является документальным подтверждением Системы, основанной на принципах ХАССП, разработанной ООО «Магаданпромфлот» и функционирующей в компании

Разработанная система соответствует требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001, Регламентов ЕС 852/2004, ЕС 853/2004, 854/2004, отдельных положений ГОСТ Р ИСО 22000:2007, ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), статей 10 и 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и распространяется на выпускаемую предприятием продукцию:

- рыбу мороженую,

а также на технологические процессы производства, начиная от вылова и приемки сырья, приемки тары и упаковочных материалов и заканчивая хранением и отгрузкой готовой продукции потребителю.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 6 / из 72

3. Информация о продукции.

Характеристика рыбы мороженой.

Характеристика продукта.

1.1. Судно компании вырабатывает рыбу мороженую из сельди атлантической, анчоуса, ставриды, скумбрии, сардинеллы и др.

Рыба мороженая – продукция, изготовленная из рыбы сырца, замороженная до температуры не выше минус 18⁰С (в центре блока).

1.2. Рыбу мороженую изготавливают следующих видов разделки:

- неразделанная – рыба в целом виде.

1.3. Пищевые добавки не используются.

Технические требования

2.1 Рыбу мороженую изготавливают в соответствии с требованиями ГОСТ 32366, ГОСТ 32910, ГОСТ 17661, ГОСТ 32744 по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке органами и учреждениями Минздрава РФ, Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), требований Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Регламентов ЕС 852/2004¹, 853/2004¹, Госстандарта КНР GB 18406.4-01², официальных документов Республики Кореи³

2.2. По органолептическим и физическим показателям рыба мороженая соответствует требованиям, указанным в табл.1

¹ Для продукции, направляемой в страны ЕС

² Для продукции, направляемой в КНР

³ Для продукции, направляемой в Республику Корею

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид блоков	Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью
Внешний вид (после размораживания)	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений
Разделка	В соответствии с п.1.2. настоящего Раздела.
Консистенция (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Вкус (после варки)	Свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса
Температура в толще рыбы (блока)	Не выше минус 18°С

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 8 / из 72

Показатели безопасности продукции

Химические показатели безопасности

Для продукции, направляемой на внутренний рынок, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина, полихлорированных бифенилов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях).

Для продукции, направляемой в страны ЕС, содержание токсичных элементов, бензапирена, диоксинов и диоксинподобных ПХБ - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 1881/2006 (консолидированная версия 2012 года), гистамина - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии - 2073/2005 (консолидированная версия 2013 года), радионуклидов (на особый период) - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 3954/87, 2218/89 (анализы выполняются при наличии лабораторий, аккредитованных на выполнение этих анализов).

Для продукции, направляемой в КНР, содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина и пр. не превышает допустимые уровни, установленные Госстандартом GB 18406.4-01, 2762-2005 (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях).

Для продукции, направляемой в Республику Корею, содержание токсичных элементов, меламина, радионуклидов и пр. не превышает допустимые уровни, установленные стандартами Республики Кореи (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях).

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 9 / из 72

Химические показатели безопасности

Таблица 2.

Наименование показателя	Допустимые уровни			
	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011	Директивы ЕС	Госстандарт КНР	Стандарты Р. Кореи
Токсичные элементы, мг/кг, не более:				
-Ртуть	0,5	0,5 1,0 – некоторые виды рыб см. Регламент Комиссии ЕС 1881/2006 (атлант. палтус, тунец, меч-рыба, морской лещ, морской карась, сабля-рыба, парусник, кефаль, марлин и др.	0,3	0,5
-Свинец	1,0	0,3	0,5	0,5
-Кадмий	0,2	0,05	0,1	Не нормируется
-Мышьяк	5,0	Не нормируется	0,1 – неорганический мышьяк (в соотв. GB 2762-2005)	Не нормируется
-Хром	Не нормируется	Не нормируется	2,0	Не нормируется
-Медь	Не нормируется	Не нормируется	50	Не нормируется
Гистамин	100 мг/кг (сельдь, лосось)	Для рыбопродукции из видов рыб, связанных с высоким содержанием гистидина (семейства скумбриевых, сельдевых, анчоусовых, корифеновых и др.: скумбрия, сельдь, сардинелла, сардинопс и др. - согл. Реглам. ЕС 2073/2005 от 100 до 200мг/кг m= 100 мг/кг, M=200 мг/кг, n=9, c=2 n – число проб, составляющих образец; c- число проб, в которых допускается сод. гистамина Продукция в торговой сети на стадии срока годности	30 мг/100г	Не нормируется
АЛО, мг/100г	Не нормируется	Не нормируется	30	Не нормируется
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЗА), мг/кг	0,003	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство НАССР ver 2.0 26.02.2018
		Страница 10 / из 72

Химические показатели безопасности

Таблица 2.

Наименование показателя	Допустимые уровни			
	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011	Директивы ЕС	Госстандарт КНР	Стандарты Р. Кореи
Пестициды, мг/кг, не более:				
- Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,2	Не нормируется	2 (для γ -изомера, т.е. гексахлорана)	Не нормируется
-ДДТ	0,2 (морская) 2,0 (лосось, сельдь)	Не нормируется	1	Не нормируется
Полихлорированные бифенилы, мг/кг	2,0	Не нормируется	0,2	Не нормируется
Сумма диоксинов, не более	0, 000004 мг/кг (на особый период)	3,5 пг/г сырого веса	Не нормируется	Не нормируется
Сумма диоксинов и диоксин- подобных ПХБ	Не нормируется	6,5 пг/г сырого веса	Не нормируется	Не нормируется
Бензапирен	Не нормируется	Не нормируется для данного вида прод.	Не нормируется	2,0 мкг/кг ($\mu\text{г}=10^3$ мг)
Радионуклиды, Бк/кг:				
-Цезий-137	130	1250 (на особый период)	Не нормируется	370 Бк/кг (Cs-134 + Cs-137)
-Стронций-90	100	750 (на особый период)	Не нормируется	Не нормируется
-Изотопы Йода (Йод-131)	Не нормируется	2000 (на особый период)	Не нормируется	300 Бк/кг
-Изотопы плутония и трансплутониевых элементов (Плутоний-239, Америций-241)	Не нормируется	80 (на особый период)	Не нормируется	Не нормируется
Нефтяные продукты	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется	Отсутствие
Меламин, мг/кг	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется	2,5

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 11 / из 72
--------------------------	--	--

Микробиологические показатели безопасности

По микробиологическим показателям безопасности рыба мороженая должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Для продукции, направляемой на внутренний рынок, микробиологические показатели безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Для продукции, направляемой в страны ЕС, микробиологические показатели - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 2073/2005 (консолидированная версия 2013 года).

Поскольку Директивами ЕС микробиологические показатели для данного вида продукции не нормируются, то продукция, направляемая на экспорт, по микробиологическим показателям должна соответствовать российским требованиям.

Для продукции, направляемой в КНР, микробиологические показатели - в соответствии с требованиями Госстандарта GB 18406.4-01. Для продукции, направляемой в Республику Корею, микробиологические показатели - в соответствии с требованиями официальных Стандартов Республики Кореи.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство НАССР ver 2.0 26.02.2018
		Страница 12 / из 72

Микробиологические показатели:

Табл. 3.

Наименование показателя	Допустимые уровни			
	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011	Директивы ЕС	Госстандарт КНР	Стандарты Р. Кореи
КМАФАнМ, не более	$1 \cdot 10^5$ КОЕ/г	Поскольку Директивами ЕС микробиологические показатели для данного вида продукции не нормируются, то продукция, направляемая на экспорт, по микробиологическим показателям должна соответствовать российским требованиям.	$1 \cdot 10^4$ шт/г	$1 \cdot 10^5$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	отсутствие в 0,001 г продукта		30 шт./100г	10/г
Staphylococcus aureus	отсутствие в 0,01 г продукта		Не нормируется	100/г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	Отсутствие в 25 г продукта		Отсутствие	Отсутствие
Vibrio parahaemolyticus	Не более 100 КОЕ/г (для морской рыбы)		Отсутствие	Отсутствие

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 13 / из 72
--------------------------	--	--

Паразитологические показатели безопасности

По показателям паразитарной чистоты готовая продукция, направляемая на внутренний рынок, должна соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции», продукция, направляемая в страны ЕС - требованиям Регламента ЕС 853/2004, Решения Комиссии ЕС 2074/2005 (отсутствие видимых паразитов), продукция направляемая в КНР – требованиям Госстандарта GB 18406.4-01 (патогенных паразитов - метацеркария, лентец широкий, гнатостома спинигерум - не должно быть), продукция, направляемая в Республику Корею – паразитарная чистота не нормируется (применяются стандарты РФ).

При производстве мороженой рыбной продукции могут встречаться:

- Трематоды (*Cryptocotyle ssp.*, гетерофиес, нанофиетус);
- Цестоды (*Diphyllbothrium ssp.*, пирамикоцефалус, диплогопорус);
- Нематоды (*Anisakis*, псевдотерраны, контрацекумы, сулькаскарисы);
- Скребни (*Coenophoma*, болбозомы).

В случае, если требования директив ЕС, стандартов КНР и Р. Кореи по какому-то показателю менее строгие, чем требования Технических регламентов или директив-вами и стандартами не регламентируются какие-либо показатели Технических регламентов, то продукция, направляемая на экспорт, по этим показателям должна соответствовать российским требованиям.

Характеристика сырья и вспомогательных материалов

4.1 Сырье и вспомогательные материалы, используемые при производстве рыбы мороженой на внутренний рынок по показателям безопасности соответствует Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и следующим нормативным документам:

- рыба сырец – нормативным документам, Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ПВХ мешки-вкладыши – нормативным документам, Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- коробка картонные - нормативным документам, Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- вода питьевая - СанПиН 2.1.4.1074, ГОСТ Р 51232;

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 14 / из 72</p>
--	--	--

4.2. При производстве продукции, направляемой в страны ЕС, сырье должно соответствовать требованиям Регламентов комиссии 1881/2006 (консолидированная версия 2012 года) и 2073/2005 (консолидированная версия 2013 года). Вода должно соответствовать требованиям Директивы 98/83/ЕС.

В КНР: сырье должно соответствовать требованиям GB 18406.4-2001.

Республика Корея: Критерии санитарной безопасности пищевых продуктов.

Вода питьевая и морская – Госстандарт GB 18406.4-2001 (КНР), Критерии безопасности пищевых продуктов Республики Корея.

Упаковывание, маркирование

5.1. Блоки рыбы мороженой фасуются в пакеты из полимерных материалов, укладываются в картонные короба.

Возможно использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту, разрешенных органами и учреждениями Минздрава РФ для контакта с пищевыми продуктами, соответствующей Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.2. Маркирование тары осуществляется в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074, Регламента ЕС 1169/2011.

В зависимости от того, куда направляется продукция (внутренний рынок, внешний рынок) на этикетку наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукции, вид обработки;
- наименование и местонахождение предприятия - изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) или организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- массу нетто;
- дату изготовления и упаковывания (при разделении процессов);
- условия хранения и срок годности с даты изготовления;
- товарный знак предприятия, штриховой код (при его наличии);

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 15 / из 72</p>
--	---	--

- информацию о подтверждении соответствия;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности (для продукции в потребительской таре);
- регистрационный номер КЕС (для продукции в страны ЕС), регистрационный номер одобренного предприятия КНР (для продукции в КНР) или Республики Кореи (для продукции в Республику Корею).

Маркировка может содержать другую информацию в соответствии с требованиями контракта.

На транспортную тару наносится маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование изготовителя (включая страну) и местонахождение;
- наименование продукции;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- масса нетто;
- количество упаковочных единиц и массы нетто одной упаковочной единицы
- дату изготовления, условия и срок годности;
- *сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (на пример, номер партии);*
- регистрационный номер КЕС (для продукции в страны ЕС), регистрационный номер одобренного предприятия КНР (для продукции в КНР) или Республики Кореи (для продукции в Республику Корею).

Хранение

Рыба мороженая хранится при температуре не выше минус 18⁰С.

Сроки годности рыбы мороженой приведены в таблице 4. **Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.**

Таблица 4.

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес. не более, при температуре не выше	
	минус 18°С	минус 25°С
Кефали:		
- неразделанные глазированные	8	10
Хек серебристый:		
- неразделанный глазированный	8	10
Хек тихоокеанский:		
- неразделанный глазированный	6	8
Сельдевые		
Сардинелла, сардинопс, сардина (кроме сардины тихоокеанской (иваси)):		
- неразделанная глазированная	8	10
Сардина тихоокеанская (иваси):		
- неразделанная глазированная	1	-
- неразделанная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	2	-
Скумбриевые		
Пеламида атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Скумбрия дальневосточная		
- неразделанная глазированная	2	2,5
Скумбрия курильская		
- неразделанная глазированная	2	2,5
Ставрида океаническая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Путассу:		
- неразделанная глазированная	8	10
Зубан неразделанный глазированный	6	8
Карась океанический неразделанный глазированный	8	9
Лещ морской неразделанный глазированный	8	9
Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
Луфарь неразделанный глазированный	6	10
Сабля-рыба неразделанная глазированная	3	5
Остальные морские рыбы глазированные (рыба-лист, дорадо, пагр)	6	8
Анчоус глазированный	1	-
Тунец неразделан.	3,5	-
Тунец (ярусного лова), макрель неразделан.	5	-
Меч-рыба, парусник	5	-
Сельдь атлантическая:		
- неглазированная неразделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 17 / из 72
----------------------------------	---	--

Транспортируют продукцию всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре, соответствующей температуре хранения.

Известные случаи использования продукта не по назначению

Не выявлены.

Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению

Не известны.

Ограничения к применению

Продукты не должны употребляться людьми с пищевой аллергией на рыбу.

Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие рыбы мороженой ГОСТ 32366, или ГОСТ 32910, или ГОСТ 17661, или ГОСТ 32744 при соблюдении условий хранения и транспортирования.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 18 / из 72
--------------------------	--	--

4. Информация о производстве.

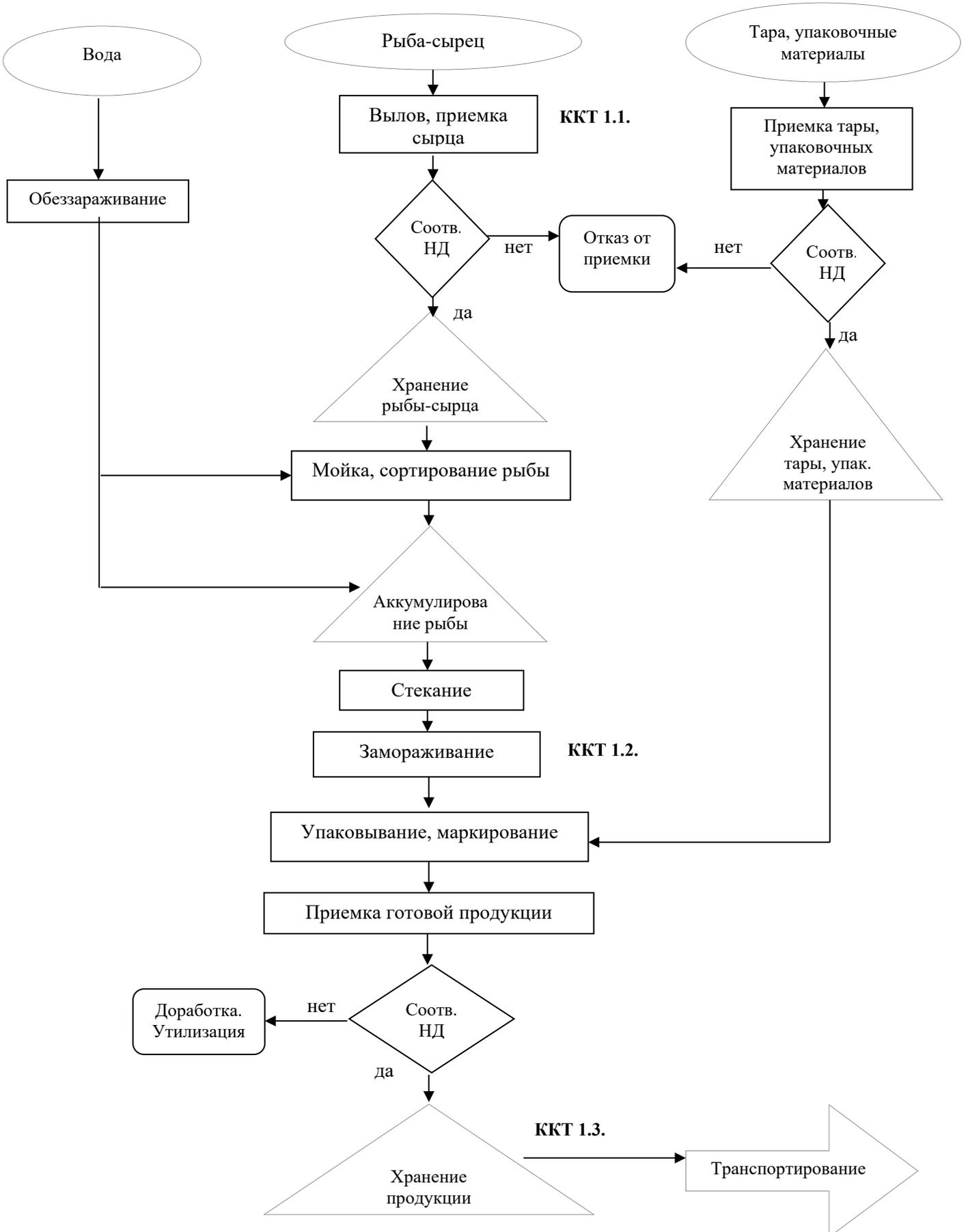
Характеристика производства.

Судна ООО «Магаданпромфлот» выпускают рыбу мороженую на морских рыбопромысловых судах..

Суда располагают полным набором производственных, санитарно-бытовых и вспомогательных помещений, необходимых для осуществления производственной деятельности.

Полные характеристики судов отражены в [Приложении 01\) Специфичные описания](#)

5.2. Блок-схема процесса производства рыбы мороженой.



Краткое описание технологического процесса производства рыбы мороженой

Краткое описание технологического процесса производства приводится в

Приложении 01) Специфичные описания

Сроки годности рыбы мороженой приведены в таблице 5.

Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

Таблица 5.

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес. не более, при температуре не выше	
	минус 18°С	минус 25°С
Кефали:		
- неразделанные глазированные	8	10
Хек серебристый:		
- неразделанный глазированный	8	10
Хек тихоокеанский:		
- неразделанный глазированный	6	8
Сельдевые		
Сардинелла, сардинопс, сардина (кроме сардины тихоокеанской (иваси)):		
- неразделанная глазированная	8	10
Сардина тихоокеанская (иваси):		
- неразделанная глазированная	1	-
- неразделанная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	2	-
Скумбриевые		
Пелагида атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Скумбрия дальневосточная		
- неразделанная глазированная	2	2,5
Скумбрия курильская		
- неразделанная глазированная	2	2,5
Ставрида океаническая:		
- неразделанная глазированная	8	10
Путассу:		
- неразделанная глазированная	8	10
Зубан неразделанный глазированный	6	8
Карась океанический неразделанный глазированный	8	9

Лещ морской неразделанный глазированный	8	9
Лихия:		
- неразделенная глазированная	8	8
Луфарь неразделанный глазированный	6	10
Сабля-рыба неразделанная глазированная	3	5
Остальные морские рыбы глазированные (рыба-лист, дорадо, пагр)	6	8
Анчоус глазированный	1	-
Тунец неразделан.	3,5	-
Тунец (ярусного лова), макрель неразделан.	5	-
Меч-рыба, парусник	5	-
Сельдь атлантическая:		
- неглазированная неразделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 22 / из 72

Схема производственного контроля при изготовлении рыбы мороженой.

Производственный контроль (производственная программа предварительных мероприятий) дает возможность предотвратить или снизить вероятность возникновения, умножения (возрастания) или распространения опасностей в тех точках, где выделение ККТ нецелесообразно.

На всех этапах технологического процесса контролируется санитарное состояние промысловой палубы, приемного бункера, производственных помещений, оборудования, тары, инвентаря; соблюдение правил личной гигиены работниками, особенно занятыми на ручных операциях. Осуществляется визуальный контроль - перед началом работы и в течение дня пом. капитана по производству; микробиологический контроль - периодически в соответствии с графиком.

График микробиологического контроля санитарного состояния производства мороженой продукции

Объект контроля	Показатели безопасности	Периодичность контроля
Санитарное состояние		
Оборудование, инвентарь	МАФAnM - не более 300 КОЕ на 1 см ² поверхности	1 раз в 6 месяцев
Руки рабочих, санитарная одежда	БГКП - отсутствие во всей смывной жидкости	1 раз в 6 месяцев
Холодильные камеры (стены)	Плесневые грибы не более 10 КОЕ на 1 см ² поверхности	1 раз в 6 месяцев
Рабочие поверхности	Полнота отмывания дезсредств	1 раз в 6 месяцев

На всем протяжении процесса контролируется продолжительность проведения операций и своевременность передачи полуфабриката на последующую операцию. Контроль осуществляет пом. капитана по производству.

Техническое состояние оборудования, инвентаря контролируется в соответствии с Инструкцией по техническому обслуживанию и ремонту оборудования. Контроль осуществляет инженер – 1-й механик-наладчик технологического оборудования.

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 23 / из 72</p>
--	---	--

Траление, откачка / вылив улова рыбы, приемка и оценка качества сырца - ККТ (контроль в рамках плана ХАССП)

Контролируется:

- санитарно-гигиеническое состояние промысловой палубы, приемного бункера, техническое состояние промысловых механизмов и приборов контроля;
- продолжительность траления – не более 5ч.;¹
- соблюдение рекомендуемой величины улова – не более 50т;⁴

Контроль продолжительности траления и наполнения трала осуществляет вахтенный штурман.

- регистрация данных по массе улова и продолжительности траления;¹
- наличие механических повреждений сырья;
- наличие посторонних механических включений;
- получение данных мониторинга акватории промысла по химическим показателям;

- правильность сортирования;¹
- Паразитарная чистота - в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Сырье, направляемое на выработку продукции для поставки в страны ЕС, по показателям паразитарной чистоты (отсутствие видимых паразитов) должно соответствовать требованиям Регламента ЕС 853/2004, Решения Комиссии ЕС 2074/2005. Сырье, направляемое на выработку продукции для поставки в КНР – требованиям Госстандарта GB 18406.4-01 (патогенных паразитов - метацеркария, лентец широкий, гнатостома спинигерум - не должно быть). Сырье, направляемое на выработку продукции для поставки в Республику Корею – паразитарная чистота не нормируется (применяются стандарты РФ).

Периодичность – каждый вылов. Лабораторный контроль – 1 раз в квартал.

Ответственный за контроль - пом. капитана по производству, мастер обработки.

- Химические показатели безопасности:
 - Токсичные элементы (**Pb, As, Cd, Hg**), **нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы, диоксины, радионуклиды** – в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О

⁴ Контроль в рамках производственного контроля (производственной программы предварительных мероприятий)

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 24 / из 72</p>
--	---	--

безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (сырье для продукции на внутренний рынок);

- токсичные элементы (**Pb, Cd, Hg**), **диоксины и диоксин-подобные ПХБ** - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 1881/2006 (консолидированная версия 2012 года), **радионуклиды** (на особый период) - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 3954/87, 2218/89; **азот летучих оснований** (в сомнительных случаях) – в соответствии с требованиями Регламентов Комиссии 853/2004 и 2074/2005 (анализы выполняются при наличии лабораторий, аккредитованных на выполнение этих анализов);

- токсичные элементы, пестициды, гистамины и пр. - в соответствии с требованиями Госстандартома GB 18406.4-01, 2762-2005 Китайской Народной Республики (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях);

- токсичные элементы, меламина, радионуклиды и пр. - в соответствии с требованиями официальных Стандартов Республики Кореи (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях).

В том случае, если требования официальных документов ЕС, Республики Кореи или КНР по какому-то показателю менее строгие, чем российские требования, или официальными документами ЕС, Республики Кореи или КНР не нормируется, то сырье для продукции, направляемой на экспорт, по этим показателям должно соответствовать российским требованиям.

Периодичность - для морской рыбы - раз в полугодие.

Входной контроль воды, направляемой на все технологические операции

Контролируется:

- Показатели безопасности и качества воды в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074, СанПиН 2.3.4.050, ГОСТ Р 51232; при изготовлении продукции, направляемой в страны ЕС, вода должна соответствовать требованиям Директивы 98/83/ЕС.

Микробиологические показатели безопасности воды.

№	Показатель	Предельное значение показателя	
		ЕС	РФ (СанПиН 2.1.4.1074-01)
1	Общее микробное число	—*	Не более 50 КОЕ/мл; анализ при 37 ⁰ С
2	Общие колиформные бактерии	—	Отсутствие в 100 млв 3 повторностях
3	Термотолерантные колиформные бактерии	—	Отсутствие в 100 млв 3 повторностях.
4	Esherichia coli (E.coli)	Отсутствие в 100 мл	—
5	Enterococcus	Отсутствие в 100 мл	—
6	Клостридии	Clostridiumperfringens (вегетативные клетки и споры) – отсутствие в 100 мл	Споры сульфитредуцирующ-щих клостридий – отсутствие в 20 мл

Периодичность - микробиологические показатели безопасности - 1 раз в месяц.

Химические показатели безопасности воды.

№	Показатель	Единицы измерения, норматив, не более	
		ЕС	РФ СанПиН 2.1.4.1074-01
Обобщенные показатели			
1	Свинец (Pb, суммарно)	10 мкг/л недельно потребляемой усредненной воды, для воды предприятий до 25 мкг/л до 2023 г.	30 мкг/л
2	Мышьяк (As, суммарно)	10,0мкг/л	50 мкг/л
3	Кадмий (Cd, суммарно)	5,0 мкг/л	1 мкг/л
4	Ртуть , сурьма (Hg, HgCl ₂)	Ртуть - 1, мкг/л, сурьма – 5,0 мкг/л	Ртуть (суммарно) - 0,5 мкг/л
5	Медь (Cu, суммарно)	2,0 мг/л	1,0 мг/л
6	Хром (Cr ⁶⁺)	50 мкг/л	для климатических районов – 0,05 мг/л
7	Железо (Fe, суммарно)	200 мкг/л	300 мкг/л, возможно превышение на региональном уровне до 1000 мкг/л
8	Никель (Ni, суммарно)	20 мкг/л	100 мкг/л
9	Селен (Se, суммарно)	10 мкг/л	10 мкг/л
10	Алюминий (Al ³⁺)	Показатель индикаторный, контролируется, если соли алюминия используются как флокулянт – 200 мкг/л	500 мкг/л
11	Марганец (Mn, суммарно)	Показатель индикаторный , необязательный для использования всеми странами-членами – 50,0 мкг/л	100 мкг/л, возможно превышение на региональном уровне до 500 мкг
12	Пестициды (общее количество)	0,50 мкг/л, определяются только те вещества, которые реально применяются в стране	В таком виде не нормирован

№	Показатель	Единицы измерения, норматив, не более	
		ЕС	РФ СанПиН 2.1.4.1074-01
13	Пестициды :	Не более 0,10 мкг каждого /л, за исключением алдрина, диалдрина, гептахлора, гептахлор-эпоксида :	В таком виде не нормированы, за исключением γ -ГХЦГ (линдан), 2,4 Д
14	β - ГХЦГ	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
15	α - ГХЦГ	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
16	γ - ГХЦГ (линдан)	0,10 мкг /л;	2 мкг/л
17	4,4 - ДДТ	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
18	4,4 - ДДД	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
19	4,4 - ДДЭ	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
20	ДДТ (сумма изомеров)	Показатель в таком виде не нормируется для всех стран-членов	2 мкг/л
21	2,4-Д	0,10 мкг /л	30 мкг/л
22	Альдрин	0,030 мкг/л	В таком виде не нормирован
23	Гептахлор	0,030 мкг/л	В таком виде не нормирован
24	Гексахлорбензол	0,10 мкг /л;	В таком виде не нормирован
25	Окисляемость	Окисляемость по кислороду - 50,0 мг O_2 /л; этот показатель входит в число индикаторных, не обязательных для мониторингования для всех стран-членов	Окисляемость перманганатная – 5,0 мг/л,
26	Фториды (F) - I и II - III	1,5 мг/л 1,5 мг/л	1,5 мг/л - для климатических районов 1,2 мг/л
27	Хлориды (Cl ⁻)	Показатель индикаторный, необязательный для всех стран-членов - 250 мг/л;	Показатель обязательный для климатических районов – 350 мг/л
28	Аммоний	Индикаторный показатель – 0,50 мг/л	Показатель рабочей программы регионального уровня - 2,0 мг/л,
29	Натрий	Показатель индикаторный, необязательный для всех стран-членов - 200 мг/л	Показатель рабочей программы регионального уровня – 200,0 мг/л
30	Нитраты (по NO_3^-)	50 мг/л	45 мг/л
31	Нитриты	0,50 мг/л; контролируется если в качестве дезинфектанта используется хлор	Показатель рабочей программы регионального уровня – 3,0 мг/л
32	Сульфаты (SO_4^{2-})	Показатель индикаторный, необязательный для всех стран-членов - 250 мг/л	500 мг/л
33	Водородный показатель	$\geq 6,5$ до $\leq 9,5$	6-9 единиц pH

Периодичность: химические показатели безопасности (полный анализ) – 2 раза в год.

Ответственный за контроль воды – пом. капитана по производству.

Хранение выловленной рыбы

Контролируется:

- санитарное и гигиеническое состояние бункеров хранения рыбы-сырца;

<p align="center">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p align="center">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p align="right">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p align="right">Страница 27 / из 72</p>
---	---	--

- недопущение смешивания свежевыловленной рыбы с рыбой предыдущих уловов;
- недопущение сдавливания нижних слоев рыбы;
- продолжительность хранения рыбы-сырца с момента вылова до переработки – не более 5-6 ч.
- качество первичной сортировки сырца: отделяют прилов малоценных пород и не соответствующего сырца требованиям НТД (больных, с язвами и пораженную гельминтами, со значительными механическими повреждениями), непригодных пород рыб, беспозвоночные, водоросли и т.п.

Контроль осуществляют: мастер обработки, пом. капитана по производству

Мойка, сортирование,

Контролируется:

- качество и температура воды для мойки;
- отделяют прилов малоценных пород и не соответствующего сырца требованиям НТД (больных, с язвами и пораженную гельминтами, со значительными механическими повреждениями), непригодных пород рыб, беспозвоночные, водоросли и т.п.
- правильность сортирования по видовому и размерному ряду;
- наличие механических повреждений;

Контроль осуществляют: мастер обработки, пом. капитана по производству

Аккумуляция

Контролируется:

- санитарно-гигиеническое состояние емкостей для сбора;
- своевременность передачи полуфабриката на последующую технологическую операцию.

Контроль осуществляют: мастер обработки, пом. капитана по производству.

Замораживание - ККТ (контроль в рамках плана ХАССП)

Контролируется:

- температура замораживания;
- продолжительность замораживания;
- температура в толще блока, в толще мяса рыбы после замораживания.

Контроль осуществляют: реф. механик, мастер обработки

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 28 / из 72
--------------------------	--	--

Прием тары и упаковочных материалов

Контролируется:

- наличие сопроводительных документов, удостоверяющих безопасность и качество каждой принимаемой партии (соответствие требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»);

- целостность упаковки, внешний вид;
- правильность складирования в складском помещении;
- условия хранения, санитарное состояние складского помещения.

Контроль осуществляет: пом. капитана по производству.

Упаковывание, маркирование, транспортирование в трюм

Контролируется:

- целостность упаковки;
- санитарное и гигиеническое состояние упаковочных материалов;
- соответствие маркировки требованиям:

ЕС: Регламент ЕС 1169/2011

РФ: ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Соответствие маркировки требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Контроль осуществляют: мастер обработки, пом. капитана по производству

Приемка готовой продукции

Контролируется:

- Органолептические показатели (внешний вид, запах, консистенция) в соответствии с требованиями. НД.;

- Температура в толще мороженой рыбы (блока) – не выше минус 18-минус 20⁰С;
- Состояние упаковки, правильность маркировки в соответствии с требованиями ГОСТ 7630, Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Регламента ЕС 1169/2011 (для продукции в ЕС).

- Паразитарная чистота в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 29 / из 72
--------------------------	--	--

040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Продукция, направляемая в страны ЕС, по показателям паразитарной чистоты (отсутствие видимых паразитов) должно соответствовать требованиям Регламента ЕС 853/2004, Решения Комиссии ЕС 2074/2005. Продукция, направляемая в КНР – требованиям Госстандарта GB 18406.4-01 (патогенных паразитов - метацеркария, лентец широкий, гнатостома спинигерум - не должно быть). Продукция, направляемая в Республику Корею – паразитарная чистота не нормируется (применяются стандарты РФ).

Периодичность – каждая партия. Лабораторные исследования – 1 раз в месяц.

Контроль осуществляет: пом. капитана по производству.

- Химические показатели безопасности:
 - Токсичные элементы (Pb, As, Cd, Hg), нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы, диоксины, радионуклиды – в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (сырье для продукции на внутренний рынок).
 - токсичные элементы (Pb, Cd, Hg), диоксины и диоксин-подобные ПХБ, бензапирен - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 1881/2006 (консолидированная версия 2012 года), гистамина – в соответствии с требованиями Регламента Комиссии - 2073/2005 (консолидированная версия 2013 года), радионуклиды (на особый период) - в соответствии с требованиями Регламента Комиссии 3954/87, 2218/89 (анализы выполняются при наличии лабораторий, аккредитованных на выполнение этих анализов).
 - токсичные элементы, пестициды, гистамины и пр. - в соответствии с требованиями Госстандарта GB 18406.4-01, 2762-2005 Китайской Народной Республики (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях);
 - токсичные элементы, меламина, радионуклиды и пр. - в соответствии с требованиями официальных Стандартов Республики Кореи (анализы выполняются в аккредитованных лабораториях).

В том случае, если требования официальных документов ЕС, Республики Кореи или КНР по какому-то показателю менее строгие, чем российские требования, или официальными документами ЕС, Республики Кореи или КНР не нормируется, то сырье для продукции, направляемой на экспорт, по этим показателям должно соответствовать российским требованиям.

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 30 / из 72</p>
--	---	--

Периодичность. В том случае, если анализы по химическим показателям безопасности по сырью не проводились, исследования готовой продукции проводятся с периодичностью, указанной в п. «Прием сырья». Если исследования по сырью проводились, то результаты распространяются на готовую продукцию

- Микробиологические показатели - в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (КМАФ_{нМ}, БГКП, *S. aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. Monocytogenes*, *V. Parahaemolyticus*).

КНР: Госстандарта GB 18406.4-01.

Республика Корея: микробиологические показатели - в соответствии с требованиями официальных Стандартов Республики Кореи.

В случае, если требования стандартов ЕС, Республики Кореи или КНР по какому-то показателю менее строгие, чем российские требования или стандартами не регламентируются какие-либо показатели российских требований, то продукция, направляемая на экспорт, по этим показателям должна соответствовать российским требованиям.

Поскольку директивами ЕС микробиологические показатели для данной продукции не нормируются, то продукция, направляемая на экспорт, по микробиологическим показателям должна соответствовать российским требованиям.

Периодичность – на этапе внедрения ХАССП - каждая партия. На этапе эффективного функционирования периодичность и полнота исследований могут корректироваться в сторону послабления.

Контроль каждой партии осуществляет пом. капитана по производству.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 31 / из 72
--------------------------	--	--

Хранение - ККТ

Контролируется:

- температура хранения в трюмах;
- правильность складирования продукции⁵;
- своевременность отгрузки²;

Контроль каждой партии осуществляет пом. капитана по производству, реф. механик

График микробиологического контроля.

Объект контроля	Показатели безопасности	Периодичность контроля
Сырье	КМАФАнМ, БГКП, <i>S. aureus</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	При необходимости, в спорных случаях
Готовая продукция	КМАФАнМ, БГКП, <i>S. aureus</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. Monocytogenes</i> , сульфитредуцирующие клостридии	На этапе внедрения системы ХАССП - каждая партия, на этапе эффективного функционирования - периодичность и полнота исследований может корректироваться.

⁵ Контроль в рамках производственного контроля (производственной программы предварительных мероприятий)

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 32 / из 72</p>
--	---	--

5. Анализ рисков.

Виды опасностей.

В целях обеспечения безопасности выпускаемой рыбной продукции были рассмотрены все опасные факторы, которые с какой-либо долей вероятности могут реализоваться на нашем производстве. При этом учитывали опасности, исходящие от сырья, материалов, от оборудования, окружающей среды, персонала. При этом использовали следующие источники:

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Регламенты ЕС 852/2004, 853/2004; 854/2004;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору», утверждены Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.10г.;
- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (консолидированная версия со всеми дополнениями и изменениями 2011г.);
- СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.1.4.1074 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- нормативная и техническая документация на сырье и продукцию (ГОСТ 32366, ГОСТ 814-96, и др.);
- другие руководящие документы Минздрава РФ, Ростехрегулирования;
- Регламенты Комиссии 1881/2006 (консолидированная версия 2012 года), Регламента Комиссии 2073/2005 (консолидированная версия 2013 года), Решение комиссии ЕС 2074/2005,

Директива 98/83/ЕС; GB 18406.4-2001 (КНР), Критерии безопасности пищевых продуктов Республики Корея.

- информация испытательных лабораторий, с которыми заключены договоры на периодические испытания;
- информация контролирующих органов;
- собственный опыт специалистов;
- претензии и рекламации;
- научно-техническая литература;
- информация от потребителей;
- сообщения средств массовой информации;
- интернет.

В результате анализа перечисленных источников был составлен перечень потенциально опасных факторов, сгруппированных по видам опасностей (биологическая, химическая, физическая) (таблица 6.1.).

К **биологическим** факторам относили бактерии, дрожжи и плесневые грибы, паразиты.

К **физическим** (механическим) опасным факторам относили посторонние несвойственные рыбной продукции предметы и включения, вызывающие порезы, травмы, нарушения дыхания (осколки стекла, строительные материалы, части оборудования, смазочные материалы, личные вещи персонала и металлопримеси, птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, и др.).

К **химическим** опасным факторам относили токсичные элементы, пестициды, полихлорированные бифенилы, N-нитрозамины, нефтепродукты, диоксины и др.

Таблица 6. Перечень потенциально опасных факторов.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
Микробиологическая опасность		
1.	МАФАНМ (Мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
2.	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.
3.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Показатель санитарного состояния оборудования, тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.
4.	Sulf. red. clostridia (Сульфитредуцирующие клостридии)	Показатель возможности анаэробной порчи продукции и косвенный показатель возможного присутствия Cl. botulinium и Cl. perfringens. Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий, образующих токсины.
5.	Cl.perfringens	Анаэробный патоген, образует энтеротоксин. По токсикоинфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению.
6.	Salmonella (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, кантаминированные сальмонеллами. Одновременно это косвенный показатель присутствия других патогенов из группы грамотрицательных бактерий.
7.	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Вызывает интоксикацию. Условием пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям. Одновременно является косвенным показателем заражения продукции экскретами верхних дыхательных путей.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
8.	Cl. botulinium (Возбудитель ботулизма)	Патоген. Широко распространен в природе. Основная среда обитания – почва. Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды. Вызывает тяжелые заболевания. Действующим началом является ботулинический токсин.
9.	Listeria monocytogenes	Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре более 1°С. Листерииоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.
10.	Vibrio parahaemolyticus	Распространен повсеместно, особенно в пресной и соленой морской воде. Заражение чаще происходит при употреблении сырых морских продуктов. В организме человека вызывает пищевые токсикоинфекции, протекающие по типу острых гастроэнтеритов, вызывает раневые инфекции.
11.	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (+1°С - +10°С).
Паразитологическая опасность		
12.	Трематоды (Cryptocotyle spp., гетерофиес, нанофиетус и др.)	Личинки способны развиваться в кишечнике человека и половозрелых гельминтов, вызывать соответствующие заболевания, которые могут сопровождаться аллергическими реакциями.
13.	Цестоды (Diphyllobothrium spp., пиримикоцефалус, диплогорус)	Могут развиваться в кишечнике человека и вызывать заболевания.
14.	Нематоды (Anisakis, псевдотерраны, контрацекумы, сультаскарисы)	Личинки, попадая в организм человека и превращаясь во взрослую особь - круглого червя, вызывают тяжелые поражения тонкого кишечника. Поражение этими нематодами приводит также к обострению аппендицита.
15.	Скребни (Corynosoma, болбозомы)	Паразитируют во внутренних органах рыб. Потенциально опасны для человека.
Химическая опасность		

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
16.	Токсичные элементы	Pb, As, Cd, Hg При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.
17.	Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90.
18.	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих фермент гистидиндекарбоксилазу. Как только образуется фермент гистидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.
19.	Нитрозамины	Сумма НДМА и НДЭА.
20.	Пестициды	Гексахлорциклопексан (α , β , γ - изомеры), ДДТ и его метаболиты. 2, 4-D кислота, ее соли и эфиры. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта. При взаимодействии с нитритом во время обработки рыбы приобретают сильные, токсичные, мутагенные и канцерогенные свойства.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
21.	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин-подобные ПХБ.	Диоксины- группа из 75 полихлорированных дибензо-р-диоксинов ('PCDD') и 135 полихлорированных-дибензофуранов ('PCDF'), из которых 17 являются токсичными. Наиболее токсичным является 2,3,7,8-тетрахлордибензо-р-диоксин. Канцерогенный эффект диоксинов достигается при определенных концентрациях, при более низких концентрациях - другие вредные воздействия (эндометриоз, нейроповеденческий и иммунодепрессивный эффект). Полихлорированные бифенилы ('PCBs') - сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Включает 209 родственных соединений, которые разделены на две группы в соответствии с их токсикологическими свойствами (12 родственных соединений демонстрируют токсикологические свойства диоксинов и называются «диоксин-подобными», другие ПХБ не имеют токсичности диоксинов, но имеют другой токсикологический профиль.)
22.	Бензапирен	Один из полициклических, ароматических углеводородов (ПАУ). Пищевые продукты могут быть заражены ПАУ, содержащимся в воздухе, почве, воде. Источники ПАУ в окружающей среде - выхлопные газы транспортных средств, промышленные предприятия, сжигание угля, лесные пожары и др. Обработка пищевых продуктов (например, высушивание и копчение) и их приготовление при высоких температурах (приготовление на гриле, запекание, жарка) – это основные источники возникновения канцерогена. Сырые растительные масла могут изначально содержать ПАУ. Чаще всего ПАУ встречаются в жирной рыбе, в копченой и жареной продукции. Возможно, бензапирен будет использоваться как маркер канцерогенности.
23.	Нефтепродукты.	Неблагоприятные органолептические показатели. При значительном содержании возможны отравления.
24.	Продукты вторичного окисления жира	Альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью. Неблагоприятные органолептические показатели – привкус горечи, прогорклый запах. При значительном содержании возможны отравления.
25.	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. – неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
Физическая опасность		
26.	Строительные материалы	Цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки из дерева.
27.	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны и труднообнаружимы.
28.	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования.
29.	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой, поливинилхлоридной, бумажной, картонной упаковки.
30.	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти.
31.	Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т.ч. металлические осколки	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропривода). Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, смазочные материалы.
32.	Осколки стекла	Электролампочки, плафоны.
33.	Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена деревьев, растений.
34.	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и полуфабрикатов.
35.	Песок, мелкие камешки	Могут присутствовать в сырце, рыбе охлажденной

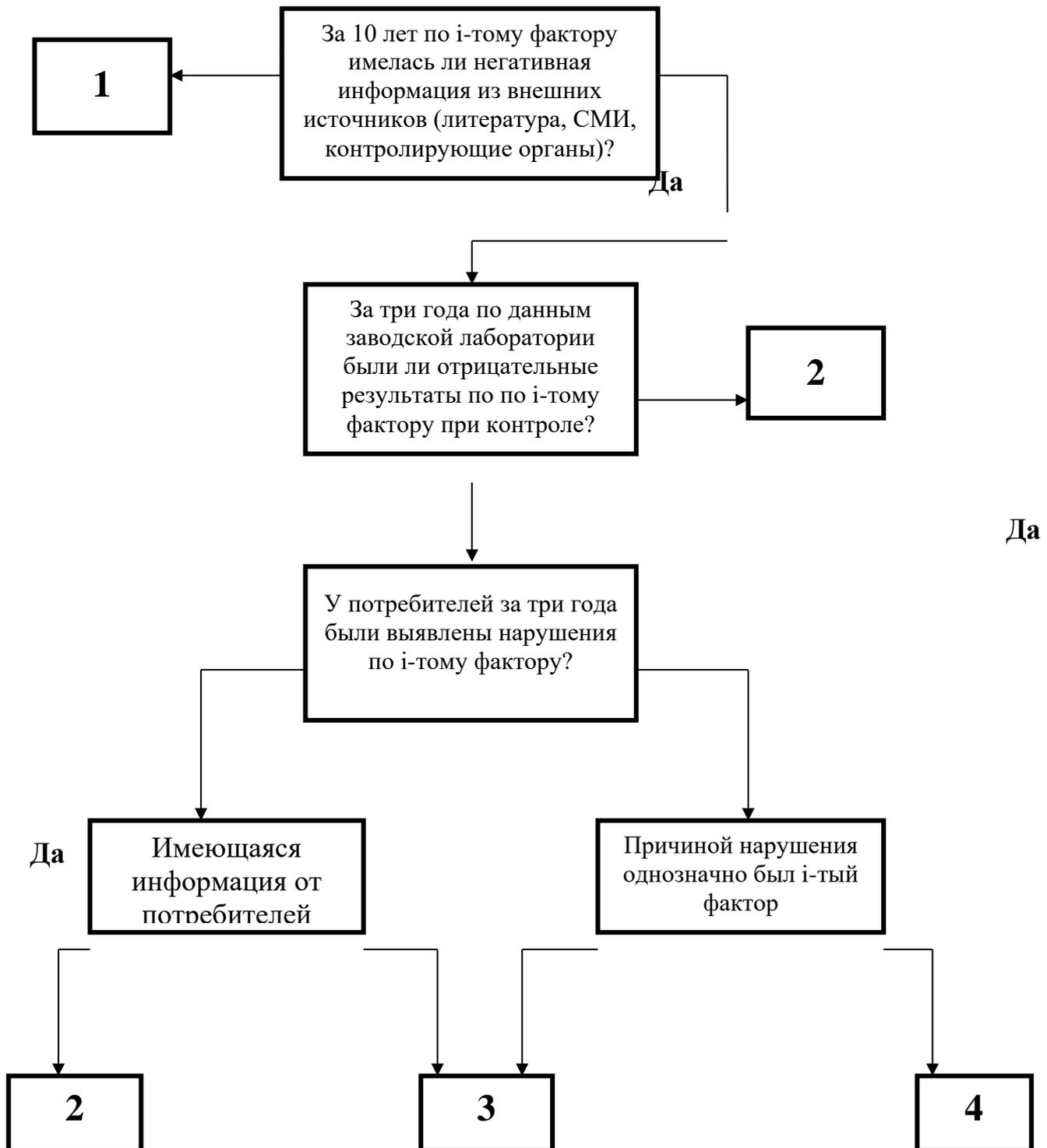
Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов.

Выбор учитываемых опасных факторов проводили с учетом вероятности реализации и значимости последствий каждого опасного фактора.

Вероятность реализации каждого потенциально опасного фактора для каждого вида продукции определяли по алгоритму, представленному на (рис. 1) по 4-х балльной шкале:

1 – практически равна нулю, 2 – незначительная, 3 – значительная и 4 – высокая.

Рис. 1. Алгоритм оценки вероятности реализации опасного фактора



Тяжесть последствий от реализации каждого опасного фактора (с учетом его характеристики) оценивали экспертным методом, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- Легкая – отсутствует потеря трудоспособности;
- Средняя - возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней;
- Тяжелая – потеря трудоспособности на длительный срок или получение инвалидности III группы;
- Критическая - получение инвалидности I или II групп или летальный исход.

Необходимость учета каждого рассматриваемого опасного фактора проводили по диаграмме анализа рисков (рис. 2). На диаграмму наносили точки с координатами (X) – вероятность реализации опасного фактора, (Y) - тяжести последствий опасного фактора.

Рис. 2. Диаграмма анализа рисков.



В случае если эта точка лежала выше или на границе допустимого риска – фактор учитывали, если ниже – то фактор не учитывали (таблица 6.2.).

Опасные факторы, регламентированные Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), а также официальными документами ЕС (для продукции, направляемой в страны ЕС), относили к учитываемым опасным факторам.

Таблица 7. Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Оценка тяжести последствий	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета фактора
Микробиологическая опасность				
1.	МАФAnM (Мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы) Содержание выше допустимого норматива	2	3	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
2.	БГКП – бактерии группы кишечной палочки Содержание выше допустимого норматива	2	3	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
3.	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	2	3	+
4.	Бактерии рода Proteus (Протей)	2	2	–
5.	Sulf. red. clostridia (Сульфитредуцирующие клостридии)	3	2 (для продукции в вакуумной упаковке)	+ (для продукции в вакуумной упаковке) ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
6.	Cl. perfringens	3	2 (для консервов)	+ (для консервов)
7.	Salmonella (Сальмонеллы)	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
8.	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
9.	Cl. botulinium	3	2 (для консервов)	+ (для консервов)
10.	Listeria monocytogenes	4	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016

№ п/п	Наименование опасного фактора	Оценка тяжести последствий	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета фактора
11.	Vibrio parahaemolyticus	3	2 (для морской рыбы)	+ (только для морской рыбы) ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
Паразитологическая опасность				
12.	Трематоды	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
13.	Цестоды	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
14.	Нематоды	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
15.	Скребни	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
Химическая опасность				
16.	Токсичные элементы	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
17.	Радионуклиды	3	1	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
18.	Гистамин	3	2	+ (только тунец, скумбрия, лосось, сельдь) ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
19.	Нитрозамины	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016

№ п/п	Наименование опасного фактора	Оценка тяжести последствий	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета фактора
20.	Пестициды	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016
21.	Полихлорированные бифенилы, диоксины и диоксин-подобные вещества	3	2	+ ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
22.	Нефтепродукты	2	2	—
23.	Продукты вторичного окисления жира	2	2	—
24.	Бензапирен	2	2 (для копченых продуктов)	+ (только для копченых продуктов) ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016, требования офиц. док ЕС
Физическая опасность				
25.	Элементы моющих, дезинфицирующих дератизационных и др. средств	2	2	—
26.	Строительные материалы	2	2	—
27.	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	3	1	—
28.	Личные вещи	2	2	—
29.	Бумага и упаковочные материалы	2	2	—
30.	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	2	2	—
31.	Элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования, в т.ч. металло-примеси	3	2	+
32.	Осколки стекла	3	1	—
33.	Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды	3	1	—
34.	Загрязнение смазочными материалами	2	2	—
35.	Песок, мелкие камешки	2	2	—

Перечень учитываемых опасных факторов.

№ п/п	Наименование учитываемого опасного фактора
1.	МАФАНМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы)
2.	БГКП (бактерии группы кишечной палочки)
3.	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)
4.	Salmonella (сальмонеллы)
5.	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)
6.	Listeria monocytogenes
7.	Vibrio parahaemolyticus
8.	Трематоды (cryptocotyle ssp., гетерофис, нанофиетус)
9.	Цестоды (diphyllobothrium ssp., пиримикоцефалус, диплогопорус)
10.	Нематоды (anisakid, псевдотерраны, контрацекумы, сулькаскарисы)
11.	Скребни
12.	Токсичные элементы (Pb, As, Cd, Hg)
13.	Радионуклиды
14.	Нитрозамины
15.	Гистамин (для сельди атлантической, тунца, скумбрии)
16.	Пестициды
17.	Диоксины, диоксинподобные вещества, полихлорированные бифенилы.
18.	Элементы технологического оснащения, продукты износа машин и оборудования, в т.ч. металлические осколки

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 45 / из 72
--------------------------	--	--

6. Планово-предупреждающие действия.

Результативное внедрение Системы ХАССП, позволяющей идентифицировать возможные опасности, оценивать связанные с ними риски и управлять теми опасностями, которые являются значимыми для обеспечения безопасности данного вида продукции, невозможно без соблюдения программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) или, другими словами, требований правильной производственной деятельности (GMP). ПОПМ - базовые условия, необходимые для поддержания по всей продуктовой цепи соответствующих гигиенических условий. ПОПМ являются фундаментом для любого пищевого предприятия, условиями и способами его повседневного функционирования и включают требования к технологическому оборудованию, коммуникационным системам, системам жизнеобеспечения, производственным процессам, к санитарному состоянию производства, к личной и профессиональной гигиене персонала и пр.

На ООО «Магаданпромфлот», внедрившем Систему ХАССП, эквивалентом ПОПМ, в определенной степени, служат планово-предупредительные действия – действия, предпринятые для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации.

На предприятии разработаны, задокументированы (в Инструкциях и Стандартах организации) и регулярно проводятся следующие планово-предупреждающие мероприятия:

1. Входной контроль сырья, тары (в соответствии со Стандартом организации по входному контролю материалов, тары; с [Инструкцией по вылову, приемке и входному контролю сырка](#));
2. Профилактический ремонт и обслуживание оборудования, поверка и калибровка средств измерений (в соответствии с [Инструкцией по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования, поверке приборов и средств измерений](#));
3. Мойка и дезинфекция технологического оборудования, инвентаря, тары, производственных и санитарно-бытовых помещений (в соответствии с [Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря, тары, производственных и санитарно-бытовых помещений](#));
4. Борьба с грызунами и насекомыми, использование в производственных, складских помещениях установок по отпугиванию грызунов (в соответствии с [Инструкцией по дезинсекции и дератизации производственных помещений](#));
5. Соблюдение правил личной гигиены работниками предприятия, разработка и наличие на рабочих местах санитарно-гигиенических инструкций, обучение работников выполнению

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 46 / из 72
--------------------------	--	--

санитарно-гигиенических требований (в соответствии с [Инструкцией по соблюдению правил личной гигиены работниками предприятия](#));

6. Соблюдение правил личной гигиены для посетителей предприятия (судна) (контролирующих органов, представителей поставщика и др. (в соответствии с [Инструкцией по соблюдению правил личной гигиены для посетителей предприятия](#)));

7. Очистка воды, идущей на технологические цели, с помощью фильтров для механической и химической очистки (в соответствии с [Инструкцией по обслуживанию установки очистки воды](#));

8. Использование в производственных помещениях имеющих риск по микробиологической опасности установок по бактерицидной очистке воздуха;

9. Идентификация и прослеживаемости движения сырья, полуфабриката, готовой продукции, материалов, тары (в соответствии [Инструкцией по обеспечению прослеживаемости движения сырья, полуфабриката, материалов, тары и упаковочных материалов, готовой продукции](#));

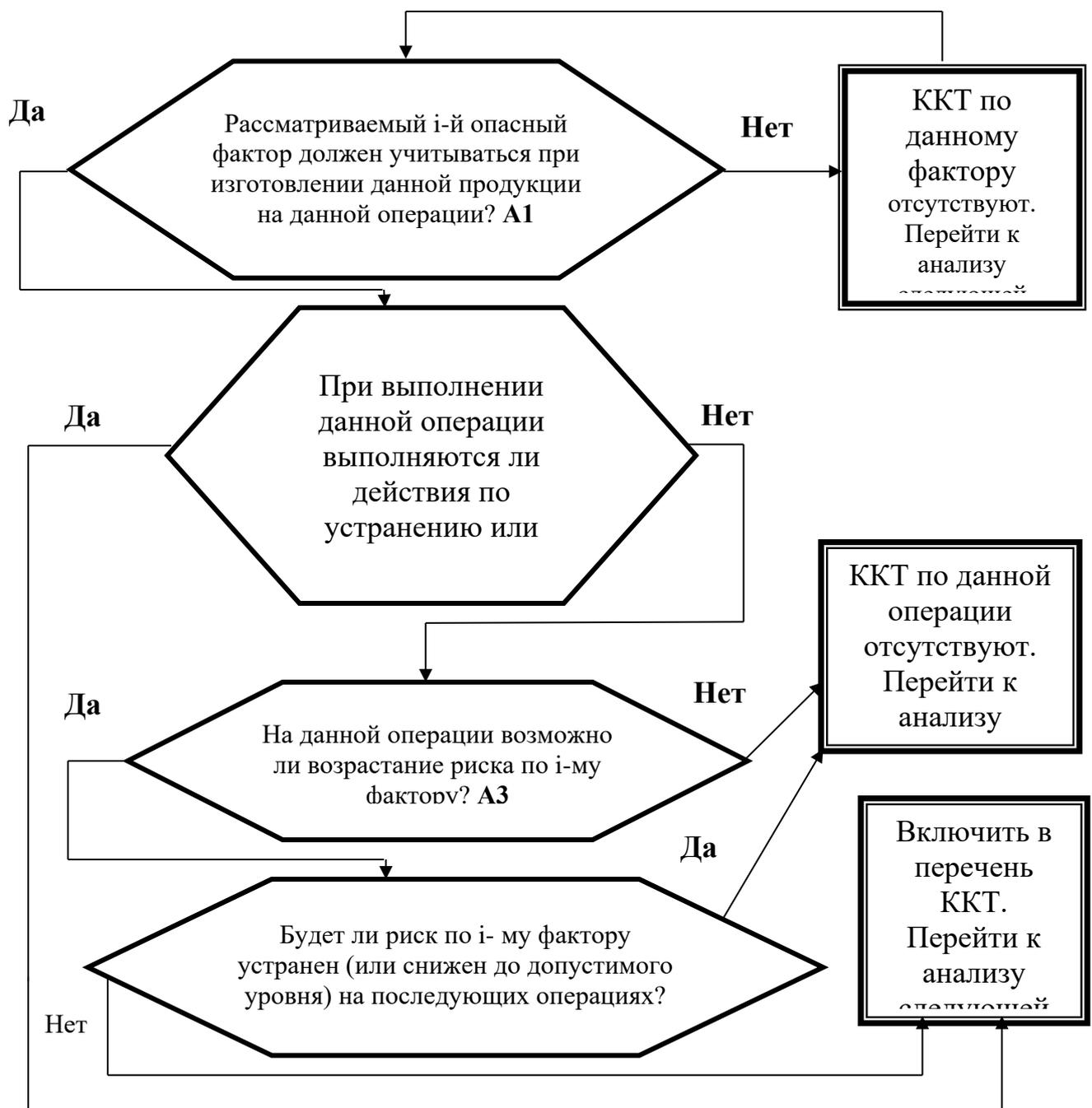
10. Взаимодействие (обмен информацией) между основными подразделениями, службами, участвующими в процессе производства продукции (в соответствии с [Инструкцией по взаимодействию между основными подразделениями, службами, участвующими в процессе производства продукции](#)).

7. Критические контрольные точки.

Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе.

Критические контрольные точки определяли по каждому опасному фактору с помощью алгоритма выбора ККТ. При этом проводили анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривали операции, включенные в блок-схему каждого технологического процесса. С целью сокращения числа критических контрольных точек без ущерба обеспечения безопасности к ним не относили точки, в отношении которых систематически осуществляются предупреждающие действия.

Рис. 3. Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе.



ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 48 / из 72

**Выбор критических контрольных точек при производстве
рыбы мороженой.**

Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП.

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	+			ККТ _{1.1}
	Хранение рыбы-сырца	+	-	-		
	Приемка тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Хранение тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Сортирование, мойка рыбы	+	-	-		
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	+	-	-		
	Стекание рыбы (на транспортере)	+	-	-		
	Замораживание в блоках	+	+			ККТ _{1.2}
	Упаковывание, маркирование	+	-	-		
	Приемка готовой продукции	+	-	-		
	Хранение готовой продукции	+	-	+	-	ККТ _{1.3}

Опасный фактор № 3 – психротрофные микроорганизмы (псевдомонады, плесневые грибы, дрожжи, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	-	-		
	Хранение рыбы-сырца	+	-	-		
	Приемка тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Хранение тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Сортирование, мойка рыбы	+	-	-		
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	+	-	-		
	Стекание рыбы (на транспортере)	+	-	-		
	Замораживание в блоках	+	+			ККТ _{1.4}
	Упаковывание, маркирование	+	-	-		
	Приемка готовой продукции	+	-	-		
	Хранение готовой продукции	+	-	+	-	ККТ _{1.5}

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 49 / из 72

Опасные факторы: № 4 - Salmonella (сальмонеллы); № 5 - Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк); № 6 - Listeria monocytogenes; №7 - Vibrio parahaemolyticus;

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	+			ККТ _{1,6}
	Хранение рыбы-сырца	+	-	-		
	Приемка тары и упаковочного материала	-				
	Хранение тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Сортирование, мойка рыбы	+	-	-		
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	+	-	-		
	Стекание рыбы (на транспортере)	+	-	-		
	Замораживание в блоках	+	+			ККТ _{1,7}
	Упаковывание, маркирование	+	-	-		
	Приемка готовой продукции	+	-	-		
	Хранение готовой продукции	+	-	+	-	ККТ _{1,8}

Опасные факторы №№ 8-11: трематоды, цестоды, нематоды, скребни.

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	+			ККТ _{1,9}
	Хранение рыбы-сырца	-				
	Приемка тары и упаковочного материала	-				
	Хранение тары и упаковочного материала	-				
	Сортирование, мойка рыбы	+	-	-		
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	-				
	Стекание рыбы (на транспортере)	-				
	Замораживание в блоках	+	+			ККТ _{1,10}
	Упаковывание, маркирование	-				
	Приемка готовой продукции	+	-	-		
	Хранение готовой продукции	-				

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 50 / из 72

Опасные факторы: № 12 - токсичные элементы (Pb, As, Cd, Hg); № 13 – радионуклиды; № 14 – нитрозамины; № 15 – Гистамин (для сельди атлантической, тунца, скумбрии); № 16 – пестициды; № 17 – диоксины и диоксинподобные вещества⁶, полихлорированные бифенилы;

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	+			ККТ _{1.11}
	Хранение рыбы-сырца	+ 15 (для некоторой морской рыбы)	–	–		
	Приемка тары и упаковочного материала	–				
	Хранение тары и упаковочного материала	–				
	Сортирование, мойка рыбы	–				
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	–	–	–		
	Стекание рыбы (на транспортере)	–				
	Замораживание в блоках	–				
	Упаковывание, маркирование	–				
	Приемка готовой продукции	+	–	–		
	Хранение готовой продукции	–				

⁶ Для продукции, направляемой в страны ЕС

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 51 / из 72

Опасные факторы: № 18 - элементы технологического оснащения, в т.ч. металлопримеси

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
	Вылов, приемка рыбы-сырца	+	+			ККТ _{1,12}
	Хранение рыбы-сырца	+	-	-		
	Приемка тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Хранение тары и упаковочного материала	+	-	-		
	Сортирование, мойка рыбы	+	-	-		
	Аккумуляирование рыбы в ваннах	+	-	-		
	Стекание рыбы (на транспортере)	+	-	-		
	Замораживание в блоках	+	+			
	Упаковывание, маркирование	+	-	-		
	Приемка готовой продукции	+	-	-		
	Хранение готовой продукции	-				

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 53 / из 72

8.2.2 Перечень объединенных ККТ при производстве рыбы мороженой

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор
Прием сырья	ККТ 1.1	ККТ _{1.1} ККТ _{1.6} ККТ _{1.9} ККТ _{1.11} ККТ _{1.12}	№№ 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16,17,18
Замораживание	ККТ 1.2	ККТ _{1.2} ККТ _{1.4} ККТ _{1.7} ККТ _{1.10}	№№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10,11
Хранение	ККТ 1.3	ККТ _{1.3} ККТ _{1.5} ККТ _{1.8}	№ 1, 2, 3, 4, 5, 6,7

8.2.3 Перечень критических контрольных точек (ККТ) в технологическом процессе производства рыбы мороженой

№ ККТ	Наименование операций
1.1	Прием сырья
1.2	Замораживание
1.3	Хранение готовой продукции

8. Рабочие листы ХАССП.

Рабочие листы при производстве рыбы мороженой.

ККТ 1.1 - Приемка сырья, ККТ 1.2 – Замораживание рыбы, ККТ 1.3 – Хранение готовой продукции

ККТ	Контроль				Мониторинг			Коррекция, корректирующие действия			Процедура оценки эффективности	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный-учетный документ	Коррекция, корректирующие действия*	Ответственный исполнитель		Регистрационный-учетный документ
ККТ 1.1. – Приемка сырья	Рыба - сырец	Микробиологический	Органолептический показатель:			Каждая партия	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	1. Сортирование	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении и внутренней проверки
			Внешний вид	Поверх. чистая, естественной окраски, без наружных повреждений.	Органолептический.							
			Состояние жабр, глаз	Цвет жабр от темно-красного до розового, глаза выпуклые	Органолептический.							
			Запах	Свойственный свежей рыбе, без посторонних оттенков.	Органолептический.							
			Консистенция	Плотная, присущая данному виду рыбы	Органолептический.							
ККТ 1.1. – Приемка сырья	Рыба - сырец	Физический	Наличие механических включений	Наличие механических включений	Визуальный	Каждая партия	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	1. Сортирование	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении и внутренней проверки
	Рыба - сырец	Химический							1. Смена района промысла. 2. Отказ от	Пом. капитана по	Журнал входного	Анализ эффективности

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 55 / из 72

ККТ	Контроль				Мониторинг			Коррекция, корректирующие действия			Процедура оценки эффективности	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный-учетный документ	Коррекция, корректирующие действия*	Ответственный исполнитель		Регистрационно-учетный документ
ц (или возможно контролировать гот. прод.) сырье для производства сырьевых материалов			Токсичные элементы: ртуть	0,5 мг/кг - морская рыба	Химический (периодически)	1 раз в полгода	Пом. капитана по производству	Папка протоколов химического исследования сырья	приемки	производству	контроля сырья	рабочей группой ХАССП при проведении и внутренней проверки
			свинец	1,0 мг/кг								
			кадмий	0,2 мг/кг								
			мышьяк	5,0 мг/кг - морская								
			Нитрозамины – сумма НДМА и НДЭА	0,003 мг/кг, не более								
			Гистамины	100,0 мг/кг – тунец, скумбрия, сельдь, лосось								
			Пестициды: Гексахлорциклогексан (α,β,λ-изомеры), ДДТ	0,2 мг/кг, не более – морская 2,0 мг/кг - сельдь жирная								
			ПХБ	2,0 мг/кг, не более								
Диоксины (на особый период)	0,000004мг/кг не более											
Радионуклиды: Цезий – 137 Стронций-90	130 Бк/кг 100 Бк/кг											
ККТ 1.1. – Рыбосырец (или)	Химический	Токсичные элементы: Свинец	0,3 мг/кг	Химический (периодически)	1 раз в полгода	Пом. капитана по производству	Папка протоколов химического исследования сырья	1. Смена района промысла. 2. Отказ от приемки	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	Анализ эффективности работы рабочей группой	

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 56 / из 72

ККТ	Контроль				Мониторинг			Коррекция, корректирующие действия			Процедура оценки эффективности	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный-учетный документ	Коррекция, корректирующие действия*	Ответственный исполнитель		Регистрационно-учетный документ
возможно контролировать готов. прод.) - сырье для продукции в странах ЕС**			Кадмий	0,05 мг/кг 0,1 мг/кг – сардина, сардинопс, ставрида, скумбрия и др. виды согл. Реглам. ЕС 1881/2006 (консолидир. версия 2012г.)			водству					ХАССП при проведении и внутренней проверки
			Ртуть	0,5 мг/кг 1, 0 мг/кг – морской окунь, тунец, меч-рыба, атл. палтус и др. виды согл. Реглам. ЕС 1881/2006 (консолидир. версия 2012г.)								
			Диоксины	3,5 пг/г сырого веса								
			Диоксины и диоксиноподобные ПХБ	6,5 пг/г сырого веса 10 пг/г сырого веса – угорь								
			Гистамин (в торговой сети на стадии срока годности)	m= 100 мг/кг, M=200 мг/кг, n=9, c=2 (скумбрия, сельдь, сардинелла, сардинопс и др. способные давать большие концентрации согл. Реглам. ЕС 2073/2005 консолидированная версия 2013 года)								
ККТ 1.1. – Приемка	Рыба-сырец (или возможно контролировать)	Химический	Радионуклиды Цезий – 137	1250 Бк/кг (на особый период)	Химический (периодически)	1 раз в полгода	Пом. капитана по производству	Папка протоколов химического исследования сырья	1. Смена района промысла. 2. Отказ от приемки	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	Анализ эффективности работы группой ХАССП при проведении
Стронций-90	750 Бк/кг (на особый период)											

ККТ	Контроль				Мониторинг			Коррекция, корректирующие действия			Процедура оценки эффективности и внутренней проверки	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный-учетный документ	Коррекция, корректирующие действия*	Ответственный исполнитель		Регистрационно-учетный документ
	олировать гот. прод.) - сырье для продукции и в странах ЕС**		Изотопы йода (Йод-131)	2000 Бк/кг (на особый период)								
			Изотопы плутония и трансплутониевых элементов (Плутоний-239, Америций-241)	80 Бк/кг (на особый период).								
	Рыбасырца (или возможно контролировать гот. прод.) - сырье для продукции в КНР**	Химические	Токсичные элементы: ртуть свинец кадмий мышьяк хром медь	0,3 мг/кг								
				0,5 мг/кг								
				0,1 мг/кг								
				0,1 мг/кг – неорганический мышьяк (в соотв. GB 2762-2005)								
				2,0 мг/кг								
				50 мг/кг								
Гистамины	30 мг/100г											
АЛО	30 мг/100г											
			Пестициды: Гексахлоран ДДТ	2 мг/кг								
				1 мг/кг								
			ПХБ	0,2 мг/кг								
ККТ 1.1 – Приемка	Рыбасырца (или возможно контролировать гот.	Химические	Токсичные элементы: Ртуть Свинец	0,5 мг/кг	Химический (периодически)	1 раз в полгода	Пом. капитана по производству	Папка протоколов химического исследования сырья	1. Смена района промысла. 2. Отказ от приемки	Пом. капитана по производству	Журнал входного контроля сырья	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении
				0,5 мг/кг								
				2,0 мкг/кг (μг=103 мг)								

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 59 / из 72

ККТ	Контроль				Мониторинг			Коррекция, корректирующие действия			Процедура оценки эффективности	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный-учетный документ	Коррекция, корректирующие действия*	Ответственный исполнитель		Регистрационно-учетный документ
ККТ 1.2 - Замооразивание	Морозильный шкаф	Микробиологический, паразитологический	Температура замораживания	Не выше минус 37 ⁰ С	Термометр	2 раза в смену	Пом. капитана по производству	Журнал процесса замораживания	1. Понижение температуры, продление цикла замораживания 2. Отладка морозильной установки 3. Отработка режимов замораживания (в зависимости от вида рыбы, размера, жирности, и др.)	Пом. капитана по производству	Журнал процесса замораживания	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении внутренней проверки
	Рыба-пол уфа брикат	Микробиологический, паразитологический	Продолжительность замораживания	Около 3 часов - в зависимости от вида и размера рыбы	Хронометрический	2 раза в смену	Пом. капитана по производству	Журнал процесса замораживания	1. Продление цикла замораживания 2. Отработка режимов замораживания в завис. от вида рыбы, размера, жирности и др.) 3. Отладка морозильной установки.	Пом. капитана по производству	Журнал процесса замораживания	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении внутренней проверки
	Рыба морожена я	Микробиологический, паразитологический	Температура в толще замороженной рыбы (блока)	Не выше минус 18 ⁰ С	Термометрический	2 раза в смену	Пом. капитана по производству	Журнал контроля процесса замораживания	1. Продление цикла замораживания 2. Отработка режимов замораживания в завис. от вида рыбы, размера, жирности и др.) 3. Отладка морозильной установки.	Пом. капитана по производству	Журнал контроля процесса замораживания	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении внутренней проверки
ККТ 1.3 – Хранение тог. прол.	Трюм хранения мороженой рыбы	Микробиологический	Температура хранения	Не выше минус 18 ⁰ С	Термометр	Через каждые два часа	Пом. капитана по производству	Журнал контроля температуры холодильных трюмов	1. Понижения температуры 2. Отладка морозильной установки.	Пом. капитана по производству	Журнал контроля температуры холодильных трюмов	Анализ эффективности рабочей группой ХАССП при проведении внутренней проверки

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018 Страница 60 / из 72
--------------------------	--	--

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации. Корректирующее действие предпринимается для того, чтобы предотвратить повторное несоответствие.

** В том случае, если требования официальных документов ЕС по какому-то показателю менее строгие, чем требования РФ или официальными документами ЕС не нормируется, то продукция, направляемая на экспорт по этим показателям должна соответствовать российским требованиям

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 61 / из 72</p>
--	---	--

9. Внутренние проверки системы ХАССП. Верификация системы.

1. Внутренняя проверка (аудит первой стороны) – самопроверка системы ХАССП, собственных процессов силами самого предприятия.

Внутренняя проверка системы проводится с целью:

- определения соответствия системы установленным требованиям (акцент на верификации соответствия, а не документирование несоответствий);
- проверки результативности ее функционирования и поддержания ее в рабочем состоянии;
- выявления и анализа процессов, в которые можно внести изменения;
- проверки и оценки эффективности корректирующих мероприятий по результатам предыдущих проверок;
- разработки рекомендаций по совершенствованию системы.

2. Деятельность по проведению внутренних аудитов состоит из следующих этапов:

- планирование внутреннего аудита;
- подготовка проверки;
- проведение внутреннего аудита;
- оформление результатов внутреннего аудита;
- разработка, выполнение и контроль выполнения корректирующих и предупреждающих мероприятий (при установлении несоответствий);
- анализ результативности проведенных мероприятий.

3. Внутренние проверки могут быть **единичные (выборочные)** - проверки отдельных подразделений и участков и **комплексные** - охватывают все производство в целом.

3.1. Единичные (выборочные) проверки проводятся:

- непосредственно после внедрения Системы;
- в плановом порядке по утвержденному графику – не реже 1 раз в 6 месяцев (*оптимальная периодичность производственных подразделений – 1 раз в квартал*);
- **во внеплановом порядке** при:
 - выявлении опасных неучтенных факторов и рисков,
 - неудовлетворительных результатах исследований готовой продукции,

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 62 / из 72</p>
--	---	--

- поступлении информации о претензиях, наличии претензий со стороны потребителей,
- существенных изменениях технологии,
- монтаже нового оборудования, которое может повлечь изменение потоков сырья, полуфабриката,
- существенных изменениях организационной структуры, кадрового состава.

Объекты аудита при внеплановом инспекционном контроле определяют в зависимости от причины, вызвавшей необходимость инспекционного контроля.

3.2. Комплексные проверки - проводятся непосредственно после внедрения Системы и затем 1 раз в год

4. План (график) внутренних проверок составляется сроком на 1 год рабочей группой Системы и **утверждается** генеральным директором предприятия. План должен составляться таким образом, чтобы все элементы системы и все подразделения предприятия были проверены в течение года.

План (график) должен содержать наименование проверяемых подразделений, сроки проведения аудита. Изменения в план (график) проведения аудитов вносятся руководителем группы ХАССП на основании предыдущих аудитов, внедрения новых документов, изменений в технологии, организационной структуре. В отдельных случаях следует проводить внутренний аудит сразу после проведения проверки инспектором.

Форма графика включена в состав процедур [СУБ: 00\) Общее Руководство СУБ, Часть VIII, Контроль безопасности и освидетельствования, Внутренний контроль компании.](#)

При наличии утвержденного графика проведения плановых проверок приказ на проведение внутренней проверки издавать не требуется, можно сделать письменное Уведомление того подразделения, которое будет проверяться.

5. Внутренняя проверка осуществляется в соответствии [типовой Программой проведения внутренних проверок](#), которую разрабатывает руководитель рабочей группы ХАССП.

5.1. Программа аудита должна включать цели аудита, наименование проверяемых подразделений, сроки проведения аудита, состав комиссии (состав группы аудиторов), элементы проверки, ответственных за отдельные элементы проверки (распределение обязанностей). Программа проверки должна быть достаточно гибкой, чтобы допускать изменения, например, объем аудита.

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 63 / из 72</p>
--	--	--

5.2. В состав рабочей группы не должны включаться лица, непосредственно отвечающие за проверяемые участки. В рабочую группу могут быть включены консультанты из числа специалистов научно–исследовательских институтов, научно-производственных объединений и других организаций на договорной основе.

5.3. Требования к внутренним аудиторам - аудитор должен быть компетентным, корректным, фиксировать вслух несоответствия.

5.4. Программа аудита должна планироваться с учетом важности проверяемых процессов и участков работы, а также мероприятий по актуализации, выполненных по результатам предыдущих аудитов.

При проведении конкретного аудита Программа может корректироваться и дополняться, могут вноситься изменения в состав группы аудиторов.

Элементы проверки, которые могут быть включены в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением требований безопасности продукции. Результативность принятых мер;
- устранение замечаний, выявленных в ходе предыдущей проверки;
- выполнение программы обязательных предварительных мероприятий:
 - соответствие систем водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения установленным требованиям;
 - поточность технологического процесса (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, движение людей, механизмов);
 - выделение грязных и чистых зон;
 - укомплектованность участка обученным персоналом;
 - ведение технологических процессов в соответствии с технологическими инструкциями и регламентами с соблюдением требуемых условий и режимов, контроль исполнения (производственный контроль), входной контроль;
 - санитарное состояние производственных, вспомогательных и бытовых помещений;
 - техническое и санитарное состояние оборудования и инвентаря;
 - наличие и выполнение графиков технического обслуживания и ремонта оборудования,
 - своевременная поверка средств измерения;

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 64 / из 72</p>
--	---	--

- выполнение плана дезинфекции и дератизации;
- соблюдение правил личной гигиены;
- обеспечение прослеживаемости движения сырья, полуфабриката, готовой продукции
- и др.

- объективность выбора и полнота перечня учитываемых опасных факторов (объективность оценки и полнота перечня рисков);

- обоснованность выбора и полнота перечня ККТ производственных процессов;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и результативность проведенных корректирующих действий;

- ведение и хранение регистрационно-учетной документацией;

- наличие достаточного количества квалифицированных специалистов, владеющих методологией ХАССП;

- наличие фонда государственной и отраслевой нормативной и технической документации законов, регламентов, постановлений, директив;

- актуализация документов.

Руководитель рабочей группы **утверждает программу у директора** и передает руководителю проверяемого подразделения для ознакомления. Форма программы проверки дана в Приложении Б к 10 разделу.

При внеплановом аудите представители проверяемого подразделения **не предупреждаются** о приходе внутренних аудиторов.

6. Все наблюдения в ходе проверки фиксируются и анализируются. Наблюдения могут указывать либо на соответствие, либо несоответствие критериям аудита. Все несоответствия должны регистрироваться. Несоответствия должны быть проанализированы совместно с представителями проверяемого цеха (участка) для получения свидетельства того, что несоответствия объективны и понятны. Нерешенные вопросы необходимо также зарегистрировать. Формулировка несоответствия должна быть понятной без пояснений, однозначной, лингвистически правильной и, по возможности, краткой и относиться к системе. Необходимо указывать конкретное требование, которое не выполняется. Требования могут исходить из многих источников. Например, они могут быть установлены в стандарте, в системе менеджмента организации (внутренние требования), в применимых нормах и правилах и пр. организации.

7. Несоответствия должны быть классифицированы.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 65 / из 72

7.1. Значительное, существенное (критическое) несоответствие – несоответствие системы, которое с большой вероятностью может повлечь угрозу безопасности продукции. К значительным несоответствиям может быть отнесено отсутствие элемента или совокупности элементов системы и/или отсутствие их результативного функционирования. Например, невыполнение ряда элементов программы предварительных мероприятий – отсутствие входного контроля сырья, отсутствие санитарных книжек у персонала, несоблюдение режимов на наиболее ответственных операциях (стерилизация консервов по неутвержденному режиму), полное игнорирование персоналом правил личной гигиены и пр.

Значительные несоответствия порождают корректирующие действия.

7.2. Малозначительное, несущественное (некритическое) несоответствие – когда, как правило, нет прямой угрозы безопасности продукции, ошибка, недочет в функционировании системы, возникает в единичных случаях и не носит системного характера.

Тем не менее, могут привести к угрозе безопасности продукции или снижению результативности системы. Такие несоответствия могут быть устранены в ходе проверки.

Например, нет отличий в санитарной одежде работников чистой и грязной зон, но при этом персонал обучен и не выходит за пределы своей производственной зоны.

7.3. Может быть еще Замечания - требования формально соблюдены, однако ситуация «на грани». Факт деятельности, не являющийся в настоящий момент несоответствием, но который в дальнейшем может привести к появлению несоответствия (не является несоответствием, но является проблемой, потенциально способной вырасти в несоответствие), порождает предупредительные действия. Например, предприятие выпустило продукцию, которая по м/б показателям формально соответствует требованиям СанПиН, но показатель на верхнем пределе, допустим 105, до этого в ранее выпускаемой продукции этот показатель стабильно оставался на уровне 103.

8. По результатам проведенной проверки составляется **Акт**, который подписывается всеми членами аудиторской группы и руководителем группы (в случае согласия с выводами аудиторов). Каждое несоответствие, отмеченное в ходе проверки, должно быть подтверждено объективными доказательствами. Несоответствие снимается в случае, если оно устраняется в ходе проверки. Факт наличия устраненного несоответствия фиксируется в акте.

Акт должен содержать:

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 66 / из 72</p>
--	---	--

1) наименование проверяемого подразделения, дату проведения аудита, состав комиссии, основание для проверки (сослаться на график), методику проверки (т.е. ссылка на типовую программу проверки), результаты проверки - в табличной форме (в 3 графе таблицы перечислить все требования из программы, в 4 графе - результат проверки - соответствует/не соответствует или +/-, в 4 графе – содержание несоответствий, выводы, где указываются замечания, которые устранены к моменту окончания проверки, несоответствия которые необходимо устранить до разработки плана мероприятий, необходимость и срок разработки корректирующих действий на уровне подразделения или предприятия (то, что имеет перспективу повториться) Замечания по п.п.... устранены к моменту окончания проверки.

7.2) Замечания по п.п....устранить в такой-то срок (до разработки плана мероприятий).

7.3) По п.п....составить план корректирующих мероприятий.

В конце акта должны стоять подписи членов комиссии, подпись представителя руководства проверяемого подразделения о том, что он с актом ознакомлен.

В случае разногласий в достоверности излагаемых фактов, руководитель подразделения должен письменно обосновать свое несогласие. Акт проверки утверждается директором предприятия. Форма акта проверки дана в Приложении В к 10 разделу.

9. По результатам проведенных проверок проводится анализ эффективности функционирования Системы и разрабатываются мероприятия по ее совершенствованию и актуализации.

Руководитель структурного подразделения, где проводился аудит, **в срок не более трех** рабочих дней после получения отчета анализирует его, разрабатывает корректирующие действия по устранению несоответствий, выявленных в ходе аудита, и причин, породивших эти несоответствия, определяет плановый срок их реализации и контроль выполнения. При необходимости при разработке корректирующих действий привлекаются специалисты других служб и подразделений или сторонних организаций.

Контроль выполнения запланированных корректирующих действий и анализ результативности (так как зачастую запланированные и реализованные меры не устраняют причины несоответствий) осуществляют аудиторы, проводившие аудит.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 67 / из 72

По истечении запланированных сроков выполнения корректирующих действий руководитель подразделения, где проводился аудит, информирует их о выполнении мероприятий и их результативности.

10. Повторная проверка проводится с целью контроля выполнения плана мероприятий. Допускается повторную проверку не проводить, а контроль выполнения на местах осуществлять при последующей проверке данного подразделения.

Проведенные мероприятия считаются результативными, если нет повторного возникновения ранее выявленных несоответствий.

Периодически необходимо проводить актуализацию системы (руководства). Основанием для актуализации является результаты верификационной деятельности (внутренних проверок), данные, получаемых в процессе внешнего и внутреннего обмена (изменение или появление нового законодательства, изменение нормативов и дополнение списка показателей безопасности продукции и пр. - внешний обмен информацией; монтаж нового оборудования, изменение рецептур и пр. – внутренний обмен).

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 68 / из 72</p>
--	---	--

10. Документация системы ХАССП.

Ведение документации системы ХАССП.

Общие положения.

1.1 Руководящая документация предприятия является неотъемлемой частью системы ХАССП и включает в себя следующие группы:

- нормативная (законодательные акты, Технические регламенты, ГОСТы, СТО, СанПиНы, СНиП и пр.);
- конструкторская;
- технологическая (технологические инструкции);
- организационно-распорядительная (приказы, распоряжения, должностные инструкции);
- регистрационно-учетная (рабочие журналы, папки протоколов испытаний и пр.).

1.2 Вся документация подразделяется на внешнюю и внутреннюю.

1.2.1 Внутренняя документация – правила, инструкции, стандарты организации, положения, приказы, распоряжения и другие документы, разработанные непосредственно на предприятии, утвержденные и введенные в действие руководителем предприятия, являющиеся обязательными для исполнения и соблюдения персоналом предприятия. К такой документации относится также настоящее Руководство по системе ХАССП, вся отчетно-регистрационная документация предприятия, связанная с функционированием системы ХАССП.

1.2.2 Внешняя документация - законодательные акты Российской Федерации, Технические регламенты, национальные и отраслевые стандарты, правила, нормы, а также международные правила, кодексы, конвенции, резолюции, стандарты, контракты и другие международные документы, введенные в действие законодательными, другими полномочными органами Российской Федерации, а также официальные документы ЕС. Каждый руководящий документ предприятия имеет наименование и/или индекс.

Система управления документацией системы.

1.3 Внешние и внутренние руководящие документы, касающиеся обеспечения безопасности и качества производимой продукции в процессе производства, управляются координатором группы ХАССП. Координатор группы обеспечивает заинтересованные службы, подразделения, участки необходимой документацией и своевременно информирует о вносимых в нее изменениях и дополнениях.

<p style="text-align: center;">ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»</p>	<p style="text-align: center;">РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП</p>	<p style="text-align: right;">Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Страница 69 / из 72</p>
--	---	--

1.4 Технический секретарь группы несет ответственность за хранение всей документации по системе ХАССП, ее учет и регистрацию.

1.5 Ответственность за руководящую нормативно-техническую и отчетную документацию по ведению технологического процесса несет пом. капитана по производству.

1.6 Ответственность за руководящую нормативно-техническую и отчетную документацию по планированию и выполнению техосмотра, текущего и капитального ремонтов оборудования, контрольно-измерительных приборов, инвентаря и т.д. несет инженер-механик.

1.7 Ответственность за руководящую нормативную и отчетную документацию по снабжению несет пом. капитана по производству

1.8 Ответственность за документацию по обучению персонала предприятия принципам системы ХАССП несет пом. капитана по производству

1.9 Хранение отчетов по внутренним и внешним проверкам (аудитам) осуществляется техническим секретарем ХАССП и ответственным специалистом подразделения, в котором данная проверка производилась.

Разработка, утверждение и введение в действие документации.

1.10 Все внутренние документы предприятия, разрабатываемые специалистами соответствующих направлений, подвергаются экспертизе и визируются полномочными специалистами того или иного направления. Вся внутренняя документация утверждается либо руководителем предприятия, либо руководителем соответствующего подразделения.

1.11 Утратившие силу или устаревшие документы уничтожаются в установленном порядке. Документы, сохраняемые при необходимости как справочный материал, идентифицируются соответствующим образом.

Обновление, внесение изменений в документацию.

1.12 Обновление, актуализация внешних документов производится в следующем порядке. Члены группы ХАССП, руководители подразделений систематически интересуются в компетентных организациях, через интернет или из других источников информации о введении в действие новых Законодательных актов, другой нормативной документации, а также изменений в действующую внешнюю документацию, используемую на предприятии. Секретарь группы выявляет необходимость приобретения нового документа или документа, вносящего изменения в действующую документацию. После согласования с руководителем предприятия приобретается требуемое издание.

ООО «МАГАДАНПРОМФЛОТ»	РУКОВОДСТВО ПО СИСТЕМЕ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	Руководство HASSP ver 2.0 26.02.2018
		Страница 70 / из 72

Ответственность за своевременное обеспечение предприятия изменениями к внешним документам возложена на технического секретаря ХАССП. При этом устаревшие документы изымаются из обращения или идентифицируются как справочные с целью предотвращения их использования.

1.13 Изменения во внутренние руководящие документы предприятия вносятся разработчиком документа. Разработанный проект изменения к документу согласовывается, при необходимости, с заинтересованными службами (руководителями подразделений) и утверждается директором предприятия. Изменения в документы могут вноситься следующим способом:

- заменой отдельных листов документа;
- изданием новой версии документа;
- изъятием устаревших документов и заменой вновь изданными документами;
- изъятием и заменой отдельных фрагментов документа.

Все вносимые изменения регистрируются в [Листе учета изменений ХАССП](#)

Перечень регистрационно-учетной документации.

№ (код) документа	Наименование документа	Место хранения, ответственное лицо	Срок хранения
1.	Журнал входного контроля рыбы-сырца	Пом. капитана по производству	
2.	Журнал учета расхода принятого сырья, выхода готовой продукции	Пом. капитана по производству	
3.	Журнал входного контроля тары и упаковочных материалов	Пом. капитана по производству	
4.	Папка сопроводительных документов на тару и упаковочные материалы	Пом. капитана по производству	
5.	Папка протоколов химического исследования сырья	Пом. капитана по производству	
6.	Журнал визуального контроля санитарного состояния производства	Пом. капитана по производству	
7.	Папка протоколов микробиологических анализов санитарного состояния производства	Пом. капитана по производству	
8.	Журнал контроля температуры холодильных трюмов	механик	
9.	Папка протоколов микробиологических исследований готовой продукции	Пом. капитана по производству	
10.	Папка протоколов химических исследований готовой продукции	Пом. капитана по производству	
11.	Папка протоколов микробиологических исследований воды	Пом. капитана по производству	
12.	Папка протоколов химических исследований воды	Пом. капитана по производству	
13.	Журнал контроля процесса замораживания	механик	
14.	Журнал осмотра персонала перед началом смены	Пом. капитана по производству	
15.	Журнал контроля паразитарной чистоты и механических включений	Пом. капитана по производству	
16.	Папка протоколов микробиологических анализов санитарного состояния рук и спецодежды персонала	Пом. капитана по производству	
17.	Журнал мойки и дезинфекции	Пом. капитана по производству	
18.	Папка свидетельств о поверке приборов	механик	
19.	Папка жалоб и рекламаций на продукцию	Пом. капитана по производству	

