

Опыт внедрения системы ХАССП на рыбоперерабатывающем предприятии

В феврале 2005 г. рыбоперерабатывающее предприятие ЗАО «Балтийский Берег» (С.-Петербург) приступило к разработке и внедрению системы ХАССП.

Основным направлением переработки рыбы для ЗАО «Балтийский Берег» является изготовление пресервов рыбных, сырьем для которых служит в основном сельдь, также используется другие виды рыб.

Пресервы фасуют в стеклянную, пластиковую и полиэтиленовую тару.

Система ХАССП была распространена на весь технологический процесс производства пресервов рыбных в ассортименте.

При разработке и внедрении системы ХАССП предприятие определило и документировало все виды внутренней деятельности, которые могли повлиять на качество и безопасность выпускаемой продукции.

Документированные процедуры должны эффективно выполняться и соответствовать требованиям Директивы Совета Европейского сообщества "О гигиене пищевых продуктов" №93/43 от 14 июня 1993 г. и ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". При этом предприятие полностью осуществило:

- сбор и оценку информации о рисках и условиях, приводящих к их возникновению, с целью определения, какие из них имеют существенное значение для безопасности продукции и, следовательно, подлежат включению в план НАССР для последующего управления ими;
- определение этапов, на которых может быть осуществлен контроль (управление) одного и более опасных факторов для предупреждения или устранения риска в сырье и (или) готовой продукции, или снижение его до допустимого уровня;
- разработку предупреждающих мероприятий, направленных на устранение потенциально опасного риска или снижение его до допустимого уровня (мойка и дезинфекция оборудования, уборка помещений, ремонт и техническое обслуживание оборудования, проверка средств измерений, обучение персонала, дезинсекция и дератизация и др.);
- разработку корректирующих мероприятий, направленных на устранение опасного риска или снижение его до допустимого уровня в конкретной критической точке с целью ее управления (контроля);
- мониторинг за каждой контрольной критической точкой;
- внутренние проверки системы НАССР с разработкой плана на текущий год;
- управление регистрационно-учетной документацией системы НАССР.

Проводя сбор и оценку информации о рисках, группа ХАССП ЗАО «Балтийский Берег» обратила внимание на проект "Постановления Комиссии по микробиологическим критериям для пищевых продуктов" (уведомление G/SPS/N/EEC/263 от 19 июля 2005 г.), который планировали ввести в действие с 1 января 2006 г. Данный проект Постановления разработан с учетом определенных документов Комиссии Кодекс Алиментариус: Целью данного постановления было гармонизировать различные микробиологические критерии применяемые странами – членами ЕС для облегчения торговли как в пределах ЕС, так и с третьими странами. Примерами может служить гармонизация критериев безопасности пищевых продуктов относительно сальмонеллы (в рубленом мясе), *Listeria monocytogenes* (в готовых пищевых продуктах), стафилококковых энтеротоксинов (в определенных молочных продуктах) и гистамина (в определенных рыбных продуктах). Также, устанавливаются критерии технологической гигиены, такие как наличие сальмонеллы в тушах, стафилококков в определенных типах сыра.

Критерии пищевой безопасности будут применяться на внутреннем рынке и к ввозимым продуктам, при этом предусмотрено, что отбор проб и проверку критериев технологической гигиены должны осуществлять компетентные органы только на производстве.

Основой для данного проекта является "Постановление (ЕС) №852/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. о гигиене пищевых продуктов", в котором установлено, что бизнес – операторы должны принять конкретные санитарно-гигиенические меры.

Таким образом, планируется ввести меры, касающиеся микробиологических критериев пищевых продуктов. В соответствии с проектом Постановления бизнес – операторы пищевых продуктов (пищевые производства) должны выполнять план отбора проб и испытаний, чтобы обеспечить соответствие микробиологическим требованиям продуктов.

В производстве пресервов на ЗАО «Балтийский Берег» использовались пластмассовые банки с крышками без какой-либо обработки. Поскольку технология производства пресервов не предусматривает стадию стерилизации при высоких температурах, вопросу микробиальной чистоты тары было уделено особое внимание. Проведенный аудит поставщика (ЗАО «ПЕРИНТ») подтвердил высокую культуру производства пластмассовой тары. В качестве сырья использовался соответствующий полипропилен (только от утвержденного поставщика), строго соблюдался технологический регламент и систематически проводился контроль готовой продукции. ЗАО «ПЕРИНТ» уже внедрило на своем производстве систему менеджмента качества (ИСО 9000) и приступило к разработке системы ХАССП (в настоящее время система ХАССП ЗАО «ПЕРИНТ» тоже сертифицирована).

В рамках разработки системы ХАССП, подготовки к реализации "Постановления Комиссии по микробиологическим критериям для пищевых продуктов" и для обеспечения гарантии микробиальной чистотой упаковочной тары, ЗАО «Балтийский Берег» совместно с производителем пластмассовых банок ЗАО «ПЕРИНТ» (С.-Петербург) разработали собственную программу контроля.

Первоначально были определены следующие термины:

- 1.Физическая чистота – чистота при визуальном осмотре.
- 2.Химическая чистота- такая чистота, когда любое вещество (например, продукт) при контакте с вымытой поверхностью не подвергается загрязнению (контаминации)
- 3.Микробиологическая чистота- отсутствие физических и микробиологических загрязнений.

Для контроля за физической чистотой были разработаны корректирующие мероприятия и занесены в соответствующий Рабочий лист ХАССП. Химическую чистоту обеспечивало предприятие поставщик пластмассовой банки -ЗАО «ПЕРИНТ».Микробиологические исследования проводились в аккредитованной лаборатории Госсанэпиднадзора , образцы отбирались следующим образом:

- от партий только что поступивших на ЗАО «Балтийский Берег» упаковок пластмассовых банок;
- от партий пластмассовых банок в конце гарантийного срока хранения банок со склада ЗАО «ПЕРИНТ»;
- из вновь упакованных пресервов;
- из пресервов перед окончанием гарантийного срока хранения (в контрольном складе).

Полученные результаты подтвердили соответствие готовой продукции требованиям СанПин, а в пустой таре не было обнаружено опасного содержания микроорганизмов.

Таким образом, используя для упаковки продукции тару предприятия, внедрившего систему менеджмента безопасности и качества продукции(ИСО 9000 и систему ХАССП) , мы получили гарантию микробиологической чистоты готовой продукции. Это позволяет получать значительную экономию средств потребителей за счет исключения из технологической цепочки операций по промывке пластиковой упаковки перед её использованием.