

15.06.2023

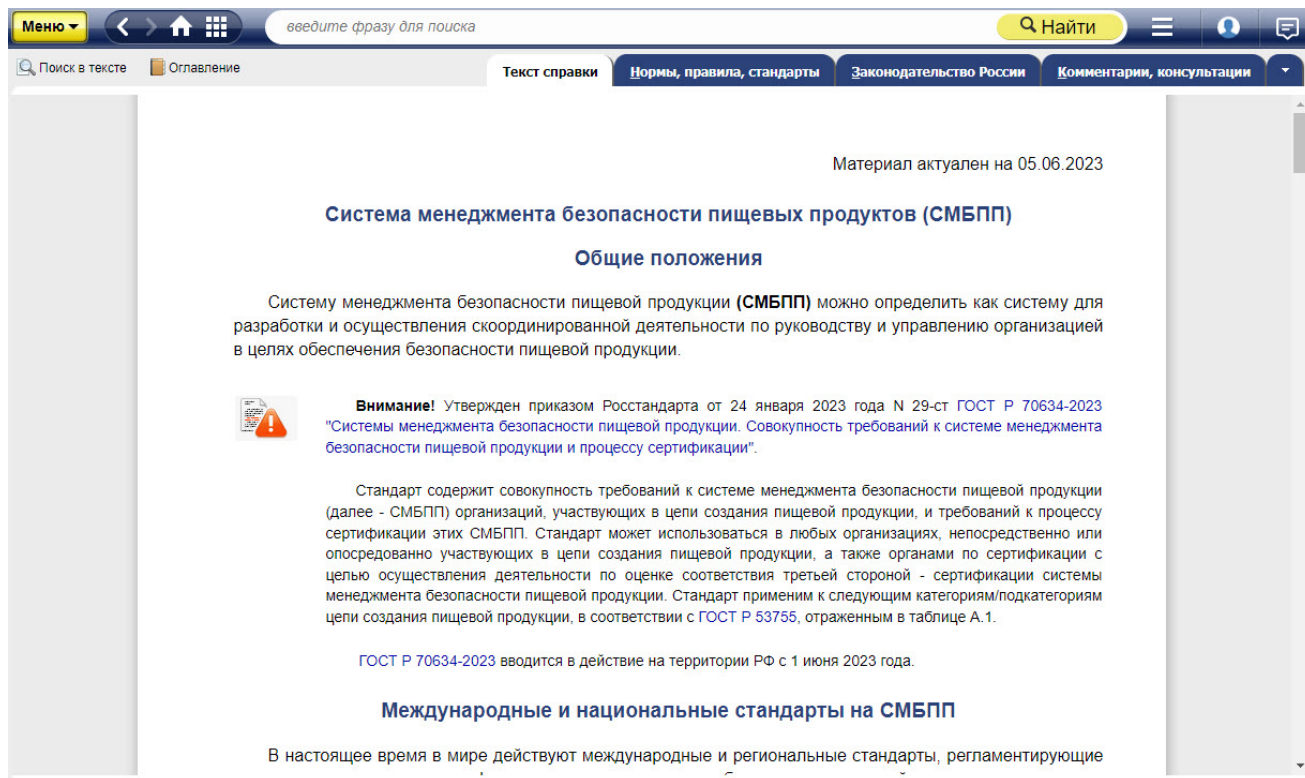
ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

О внедрении систем безопасности пищевых продуктов на предприятии

Чтобы снизить количество продукции несоответствующего качества и обеспечить безопасность производственного процесса применяется система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП), которая может быть разработана по различным стандартам: ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, GMP и др. Подробнее о международных и национальных стандартах узнайте в справочном материале «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов», доступном в отраслевом комплекте систем «Техэксперт: Пищевая промышленность».



Хотите узнать о безопасности пищевых продуктов больше? Приглашаем принять участие в бесплатном вебинаре **«FSSC 22000 версия 6: структура стандарта и обзор изменений. Дополнительные требования»**.

На вебинаре выступит **Шипулина Гузель Полатовна** — эксперт в сфере внедрения систем менеджмента, аудитор и специалист по разработке бизнес-процессов. В ходе вебинара будут подробно рассмотрены следующие вопросы:

- 1) Состав FSSC 22000 v.6.
- 2) Причины пересмотра FSSC 22000.
- 3) Улучшение схемы сертификации FSSC 22000 для целей устойчивого развития.
- 4) Старт версии 6.0.
- 5) Обзор основных изменений FSSC 22000:
 - изменение в категориях пищевой цепи;
 - интеграция требований по безопасности ПП и культуре качества;
 - новые требования к контролю качества, потерям и отходам ПП;
 - усиление существующих дополнительных требований во 2 части схемы;

- изменения и уточнения требований к процессу сертификации;
- QR-коды в сертификатах для улучшения прослеживаемости.

Как стать участником?

1. Пройдите регистрацию до 26 июня включительно по [ссылке](#).
2. После регистрации вы получите письмо с подтверждением участия в вебинаре и ссылку для подключения. Перейдите по ней в день вебинара.

ВАЖНО! Чтобы избежать проблем при регистрации, необходимо использовать почтовые адреса, созданные на общедоступных почтовых сервисах (mail, gmail, yandex, и др.), и не использовать корпоративные сети, т.к. корпоративные почтовые ящики могут не пропускать автоматические письма со ссылками с посторонних ресурсов.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Уже сейчас вы можете задать свои вопросы по теме вебинара эксперту. Сделать это можно **до 26 июня включительно** на странице регистрации под кнопкой [«Задать вопрос ведущему»](#).

РЕГИСТРАЦИЯ →

Вступайте в Telegram-сообщество [Техэксперт: Пищевая промышленность!](#) У вас появится возможность обмениваться опытом с коллегами, получать важные новости и экспертные консультации, а также анонсы мероприятий информационной сети «Техэксперт»!

Вопрос-ответ



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Вопрос:

Какие опасные факторы могут быть на молочной ферме?

Ответ:

Специально разработанного для производства молочной продукции перечня типовых опасных факторов нет. Ниже приведены наши рекомендации по вопросу.

Обоснование:

Очевидно, в вопросе речь идет об опасных факторах, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, и других технических регламентов (пункт 1 части 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011). Изготовитель пищевой продукции для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должен определить их перечень, а также обеспечить контроль, чтобы предотвратить или устранить эти опасные факторы.

Специально разработанного для производства молочной продукции перечня типовых опасных факторов нет.

На производстве пищевой продукции в соответствии с системой ХАССП опасности (вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека) подразделяются на биологические, химические, физические (пункт 3.3 Национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП», утв. и введенного в действие приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).

К биологическим опасностям (опасным факторам, рискам) относят патогенные микроорганизмы, вирусы, паразиты. Биологические опасные факторы часто связаны с сырьевыми материалами, но кроме того, эти факторы могут быть привнесены из внешней производственной среды, во время процесса производства продукции, работниками при несоблюдении требований гигиены, а также с другими ингредиентами, входящими в состав продукта.

Химические опасности могут быть связаны с сырьем (наличие антибиотиков, пестицидов и пр.), химикатами, используемыми на предприятии (чистящие и моющие средства, средства дезинфекции, смазочные материалы, краски).

Физические опасности возникают при попадании в продукции инородных предметов из внешней среды. Это и загрязненное сырье, и любые материалы/предметы (стекло, пластик, дерево, металл, личные вещи персонала).

Если попытаться выделить характерные для молочной фермы опасные факторы, то типовыми рисками, влияющими на конечный продукт, могут быть: заболевания животных, условия содержания и питания животных, факторы, присутствующие при получении и первичной обработке молока (механические загрязнения, попадание микроорганизмов в процессе дойки с рук, с вымени и т.д.), состояние и содержание оборудования (недостаточная очистка оборудования от остатков продукта, недостаточная промывка оборудования от моющих и дезинфицирующих средств и пр.), влияние окружающей среды (экологическая обстановка, радиационный фон, состояние производственных и бытовых помещений, здоровье обслуживающего персонала и пр.), факторы, присутствующие при транспортировке молока на перерабатывающее предприятие (нарушение санитарного состояния транспорта, нарушение температурного режима при транспортировке).

Однако при разработке перечня опасных факторов следует учитывать не только отрасль (сферу деятельности), но особенности конкретного предприятия: площади, планировку, используемое оборудование и др.

© АО «Кодекс», 2023

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных