

1. Собрать группу по ХАССП.

Для разработки эффективного плана ХАССП пищевое предприятие должно добиться того, чтобы у него были люди, имеющие соответствующие знания и квалификацию по данной продукции. В оптимальном варианте это может быть обеспечено путем создания многопрофильной группы специалистов. Когда на предприятии таких специалистов нет, следует получить консультации экспертов из других источников, таких, как торгово-промышленные ассоциации, независимые эксперты, регулирующие органы, литература по ХАССП и методические руководства по системам ХАССП (в том числе отраслевые руководства по ХАССП). Может случиться и так, что реализовать систему ХАССП на предприятии сможет один хорошо подготовленный человек, имеющий доступ к таким методическим руководствам. Необходимо определить сферу действия и рамки плана ХАССП. В определении этих рамок необходимо обозначить, какое звено пищевой цепочки охватывается ими и каковы общие классы опасных факторов, которые станут объектами плана (например, охватывает ли план все или только отдельные классы опасных факторов).

2. Составить описание продукта

Необходимо составить полное описание продукта, в которое входит относящаяся к данному продукту информация о безопасности, такая, как состав, физическая/химическая структура (в том числе водная активность A_w , рН и т. д.), виды обработки с целью уничтожения микроорганизмов/статической обработки (тепловая обработка, замораживание, выдерживание в рассоле, копчение и т. д.), упаковка, долговечность и условия хранения, способ распределения. На предприятиях, работающих со многими продуктами, например, на предприятиях общественного питания, для разработки плана ХАССП может быть целесообразно сгруппировать продукты со сходными характеристиками или технологическими этапами переработки.

3 Указать предполагаемое использование

Предполагаемое использование продукта должно быть основано на ожидаемых формах и целях использования продукта конечным пользователем или потребителем. В отдельных случаях может возникнуть необходимость принимать во внимание уязвимые категории населения, как, например, в случае питания организованных категорий.

4. Построить схему последовательности операций

Группа по ХАССП должна построить схему последовательности операций (см. также пункт 1 выше). Эта схема должна охватывать все этапы операции по производству конкретного продукта. Одну и ту же схему мож-