

Приложение. Система анализа опасных факторов и критических контрольных точек (ХАССП) и методические указания по ее применению

- выработку или персистентность в пищевых продуктах токсинов, химических или физических агентов и
- условия, приводящие к вышеперечисленным аспектам.

После этого группе по ХАССП следует рассмотреть вопрос о том, какие меры контроля имеются (если они имеются) для применения в отношении каждого опасного фактора.

Для устранения или минимизации конкретного опасного фактора (факторов) может потребоваться более одной меры контроля, а одна намеченная мера контроля может обеспечить минимизацию или устранение более одного опасного фактора.

7. Определить критические контрольные точки

(см. Принцип 2)²

Может существовать более одной ККТ, в которой принимаются меры контроля для устранения или минимизации одного и того же опасного фактора. Определение критической контрольной точки в системе ХАССП может быть облегчено за счет применения дерева решений (пример показан на схеме 2), которое отражает метод логических рассуждений. Применять дерево решений нужно с гибкостью, в зависимости от того, связана ли работа предприятия с производством исходного сырья, забоем скота, переработкой, хранением, распределением или другими операциями. Им следует пользоваться как руководством при определении ККТ. Данный пример дерева решений может быть применим не ко всем ситуациям. Могут быть использованы и другие подходы. Рекомендуется учить сотрудников, как применять дерево решений.

Если опасный фактор выявлен на таком этапе, где для обеспечения безопасности требуется применить меры контроля, а на этом этапе и на любых других этапах никаких мер контроля не существует, тогда нужно модифицировать продукт или процесс на этом этапе или на любом из предшествующих или последующих этапов, чтобы можно было добавить какую-либо меру контроля.

² С момента опубликования дерева решений Кодекса оно много раз применялось в учебных целях. Однако, во многих случаях, хотя это дерево и полезно для объяснения логики и глубины понимания, необходимых для определения ККТ, оно не обладает конкретной применимостью ко всем пищевым предприятиям, например, к бойням, и поэтому применять его нужно в сочетании с профессиональными ⁶⁸суждениями специалистов, а в некоторых случаях и модифицировать