

## Система НАССР

НАССР – международная концепция, предусматривающая оценку рисков, связанных с безопасностью пищевой продукции, и определение способов их минимизации.

В соответствии с программой Системы управления безопасностью пищевых продуктов (система НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические точки контроля) каждая точка смазывания оборудования должна быть идентифицирована на предмет потенциально опасных факторов, таких как:

- **Биологические** (риски, возникающие в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов (Salmonella, Escherichia coli 0157:H7 и др.), простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности)
- **Химические** (попадание в пищу химикатов или продуктов растительного, животного и микробного метаболизма)
- **Физические** (наличие любого физического материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте, и который может причинить вред лицу, употребившему данный продукт (стекло, металл, пластик и др.).

Система НАССР при внедрении обязывает производителей не только исследовать свой собственный продукт и методы производства, но и применять эти требования к поставщикам сырья, вспомогательным материалам, а также системе оптовой и розничной торговли.

При разработке пищевого оборудования производитель руководствуется директивой о машинном оборудовании 89/392/ЕЕС. Требование исключить возможность контакта смазочных материалов с пищевыми продуктами.

### 7 принципов системы НАССР:

1. Проведение анализа факторов, влияющих на безопасность продукции
2. Идентификация критических контрольных точек
3. Определение максимального и минимального предела температуры, времени, уровня кислотности, содержания солей и хлора и др. показателей
4. Разработка системы мониторинга
5. Разработка корректирующих действий
6. Ведение учета
7. Разработка процедур проверки разработанной системы

ПОЗВОНИТЕ НАМ: 78 148 1 148