

15-6121

ДУБЛЕТ

Д.А. Еделев, В.А. Матисон,
М.А. Проколова, Е.А. Будагова, М.К. Майоров

**СИСТЕМА
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ
И ТРАНСПОРТИРОВКИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
В СООТВЕТСТВИИ
С ТРЕБОВАНИЯМИ
ТР ТС 021/2011**

15-06122

Москва 2015

**ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет
пищевых производств»**

*Д.А. Еделев, В.А. Матисон, М.А. Проконова,
Е.А. Будагова, М.К. Майоров*

**СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА,
ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
В СООТВЕТСТВИИ
С ТРЕБОВАНИЯМИ ТР ТС 021/2011**

Учебное пособие

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию
в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии
в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям
подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного
сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,
направления подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания
из растительного сырья», 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения» и 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения»*

Москва
2015

УДК 663/.664.014-027.45(075.8)
ББК 30.607/.609я7

Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 / Д.А. Еделев, В.А. Матисон, М.А. Прокопова, Е.А. Будагова, М.К. Майоров. — М.: Издательство ООО «Сам Полиграфист», 2015. — 136 с.

ISBN 978-5-9920-0235-5

Учебное пособие посвящено проблемам обеспечения безопасности продуктов питания на предприятиях пищевой отрасли и общественного питания. В основе методологии положены требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Особое внимание уделено производственному внедрению программ обеспечения санитарии и гигиены, принципов ХАССП, процедур мониторинга, проверки и контроля. Учебное пособие предназначено для студентов, аспирантов, специалистов предприятий пищевой промышленности и общественного питания.

УДК 663/.664.014-027.45(075.8)
ББК 30.607/.609я7

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

ISBN 978-5-9920-0235-5

© ФГБОУ ВПО «Московский государственный
университет пищевых производств», 2015
© Оформление, печать. «Onebook.ru», 2015

Оглавление

Введение	5
<i>Глава 1. Требования к обеспечению безопасности продуктов питания в Техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции»</i>	<i>12</i>
1.1 Общие положения ТР ТС 021/2011.....	12
1.2 Требования к безопасности пищевой продукции	16
1.3 Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	19
1.4 Оценка соответствия пищевой продукции и процессов.....	23
1.5 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований ТР ТС 021/2011	31
<i>Глава 2. Выполнение требований ТР ТС 021/2011 к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции</i>	<i>33</i>
2.1 Основные процедуры и мероприятия, выполняемые производителем в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.....	33
2.2 Система ХАССП, обеспечивающая безопасность пищевой продукции	37
2.3 Принципы и этапы системы ХАССП	38
<i>Глава 3. Программы обязательных предварительных мероприятий, разрабатываемые и внедряемые на предприятиях пищевой отрасли и общественного питания в исполнение требований ТР ТС 021/2011 ...</i>	<i>42</i>
3.1 Особенности организации процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции в соответствии с требованиями статей 10-18 ТР ТС 021/2011	42
3.2 Требования к процессам управления территорией, производственными помещениями, оборудованием и инвентарем, а также требования к воде, пару и льду	43
3.3 Требования к персоналу; уборке, мойке, дезинфекции, дезинсекции и дератизации; условиям хранения и удаления отходов; процессам утилизации пищевой продукции; процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции и продовольственного сырья	46

<i>Глава 4. Разработка в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 необходимых процедур, основанных на принципах ХАССП</i>	50
4.1 Этап 1. Назначение ответственного по ХАССП. Формирование группы по безопасности пищевой продукции	50
4.2 Этап 2. Описание продукции и сырья	55
4.3 Этап 3. Предполагаемое использование продукции	61
4.4 Этап 4. Составление поточных диаграмм технологических операций	62
4.5 Этап 5. Проверка поточных диаграмм на производстве	67
4.6 Этап 6. Составление перечня биологических, физических и химических опасных факторов (Статья 11, п. 3.1)	67
4.7 Этап 7. Составление перечня критических контрольных точек (ККТ) (Статья 11, п. 3.2)	79
4.8 Этап 8. Установление предельных значений параметров в ККТ (Статья 11, п. 3.3)	93
4.9 Этап 9. Установление системы мониторинга для каждой ККТ (Статья 11, п. 3.4)	96
4.10 Этап 10. Установление корректирующих действий (Статья 1, п. 3.5)	99
4.11 Этап 11. Установление процедур проверки и контроля	108
4.12 Этап 12. Установление процедур управления документацией и записями	109
4.13 Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции	115
4.14 Пример разработки плана ХАССП для производства батона нарезного	116
Литература	132