22.02.24.

35 група

Теплова обробка молока

Визначення критичних точок контролю при виробництві молока і молочних продуктів — №2

- admin
- 13.06.2012
-

Крім того визначення ризиків включає оцінку вірогідності, потрапляння чи розповсюдження небезпечного агенту з точки зору санітарних і фітосанітарних заходів, що можуть бути застосовані, а також оцінку пов’язаних з цим біологічних і економічних наслідків, або оцінку можливостей виникнення негативного впливу на здоров’я людини чи тварини в результаті присутності добавок, небезпечних контамінантів хімічних чи біологічних.

GMP — це:

— мінімальні санітарні та виробничі вимоги необхідні для виробництва безпечної продукції;

— державні вимоги для GMP описані в SOPs.

— GMP повинне прописувати санітарні вимоги до: персоналу;

— приміщень та обладнання; продукції; виробничих процесів.

— GMP конкретизує SOPs вимоги до власного підприємства.

Розробники GMP вносять практичні рішення в цей документ стосовно виконання *державних* санітарних нормативів.

Критична контрольна точка (ККТ) – стадія виробництва продукції, на якій можливе здійснення контролю і яка має вирішальне значення для попередження або видалення небезпечного фактору або зменшення його до допустимого рівня.

Нею може бути сировина, місцевість, територія, технологічна операція, процес, рецептура продукту. Якщо в певній точці технологічної лінії є висока вірогідність виникнення потенційної небезпеки, то така точка вважається критичною. Визначення ККТ складається з наступних елементів:

— виявлення небезпечних факторів, оцінка їх ступеня небезпечності та вірогідності виникнення;

— визначення критичних контрольних точок необхідних для контролю за виявленими небезпечними факторами;

— визначення критичних меж в конкретній критичній контрольній точці;

— створення і впровадження системи моніторингу;

— усунення недоліків при перевищенні критичних меж;

— перевірка системи і **проведення** обліку.

Критичні межі (лімити) — являють собою величини або характеристики фізичного, хімічного чи біологічного характеру, які визначають межі між допустимим і недопустимим для того об'єкту що вимірюється. Вони показують момент коли допустима (контрольована) ситуація переходить в недопустиму (неконтрольовану) стосовно безпеки кінцевого продукту.

Контролювати — приймати всі необхідні заходи для того, щоб гарантувати і підтримувати відповідність критеріям, що визначені в HACCP плані.

Контроль — стан при якому застосовуються вірні методики та забезпечується відповідність встановленим критеріям.

Комісія Кодекс Аліментаріус — спільна комісія у складі ФАО/ВООЗ (FAO/WHO) із питань якості і безпеки харчових продуктів, її членами є понад 165 країн.

Мета роботи комісії — створення міжнародних стандартів по харчовим продуктам для безпеки споживачів.

Основні завдання Спільної комісії Кодекс Аліментаріус:

Ø охорона здоров'я споживачів і здійснення безпечної торгівлі;

Ø координація діяльності міжнародних організацій з питань нормування та регламентації показників якості та безпеки продуктів харчування;

Ø встановлення пріоритетів у токсиколого — гігієнічному вивченні та розробці санітарно-гігієнічних нормативів.

Комісія збирається кожні два роки для узгодження та затвердження міжнародних стандартів. Ці стандарти є основою міжнародних угод.

Моніторинг — проведення в запланованій послідовності серії спостережень або вимірювань контрольних параметрів для перевірки, чи знаходиться ККТ під контролем. Він включає систематичні спостереження, вимірювання, реєстрацію та оцінку.

Небезпечний фактор — біологічний, хімічний чи фізичний фактор в продукті чи його стан, який здатний викликати негативні наслідки для організму людини.

Перевірка системи — проведення випробувань для перевірки загальної ефективності системи.

План НАССР — документ, підготовлений у відповідності до принципів НАССР для забезпечення, контролю небезпечних факторів, які впливають на безпеку харчового продукту в межах харчового ланцюга.

Підтвердження — отримання доказів, що елементи плану НАССР дійсно ефективні.

Перевірка — застосування методів, прийомів, тестів, інших способів оцінки в доповнення до моніторингу для оцінки відповідності НАССР плану.

Реєстрація інформації — записи отримані при розробці і впроваджені плану ККТ. Інформація повинна забезпечити доступність всіх даних для повторної оцінки, перевірки аудиту.

Ризик – вірогідність негативних наслідків для здоров'я людини та серйозність таких наслідків, що викликані небезпечними факторами, які потрапляють в організм людини з харчовим продуктом.

СТО (світова торгова організація) — Світова торгова організація (СТО) створена у 1995 році. Між її членами існує цілий ряд багатосторонніх торгових угод.

Для визначення еквівалентності в галузі торгівлі харчовими продуктами країнам, що входять до СТО слід дотримуватися принципів та вимог Комісії Кодекс Аліментаріус у відношенні до інспекції, сертифікації, імпорту та експорту харчових продуктів. Крім того, для вирішення деяких проблем в міжнародній торгівлі між членами СТО була підписана угода по Санітарним та фітосанітарним заходам (8Р8), що призначена для створення заходів в країнах СТО по охороні здоров'я людей, тварин, рослин на основі оцінки ризику, або іншими словами на науковій основі.

SPS-угода — Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement (санітарні та фіто — санітарні нормативні межі). SPS включає основні аспекти безпеки харчових продуктів в торгівлі. Угода SPS визнає та керується стандартами і рекомендаціями Комісії Кодекс Аліментаріус. Угода по SPS визнана країнами СТО в якості сильного засобу, що сприяє досягненню завдань Комісії Кодекс Аліментаріус, тобто угода SPS сприятиме узгодженню харчових стандартів в усьому світі.

Кодекс Аліментаріус визначає в SPS угоді:

— Максимально допустимі рівні для пестицидів та ветеринарних препаратів.

— Максимально допустимі рівні для використання харчових добавок.

— Максимально допустимі рівні для контамінантів.

— Нормативи по харчовій гігієні (стандарти).

Основою виконання цих вимог є дотримання належного контролю в харчовому ланцюзі, який базується на розробці:

— HACCP — плану з його основними санітарно-гігієнічними принципами.

— Керівних документів по здійсненню інспектування та сертифікації при здійсненні імпорт-експортних операцій.

— Керівництв по визначенню та оцінці ризиків в харчовому ланцюзі.

З метою забезпечення безпеки харчових продуктів угода по SPS визнає в якості Міжнародних довідникових матеріалів стандарти, рекомендацій, що визначені Комісією Кодекс Аліментаріус у відношенні до харчових добавок, залишків ветеринарних препаратів, пестицидів тощо. Важливим елементом угоди SPS є концепція регіону вільного від шкідливих агентів. Визнання санітарних і фітосанітарних характеристик географічного району походження продукту дає змогу усунути надмірні заходи і зекономити цінні ресурси. Це положення є невід'ємною частиною проведення оцінки ризику, що забезпечується системою моніторингу довкілля та оцінкою контамінації небезпечними агентами продуктів. Міжнародні методи оцінки ризику включають різні методології токсикологічної, мікробіологічної тощо. Доповнює угоду SPS угода по Технічним бар'єрам в торгівлі (ТБТ).

ТВТ — угода — TechnicaI Barriers to Trade Agreement (угода по технічнім бар'єрам при торгівлі), яка безпосередньо пов'язана з вимогами Кодексу, які регламентують:

— Маркування продукції.

— Вимоги до якості.

Методи контролю та відбору зразків.

ПРИКЛАД ДЕРЕВА РІШЕНЬ

ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ КРИТИЧНИХ ТОЧОК КОНТРОЛЮ (КТК)

(На питання слід відповідати послідовно)

*Перейти до чергового виявленого небезпечного чинника в процесі, який розглядається

** Прийнятні та неприйнятні рівні необхідно визначити в рамках загальних завдань встановлення КТК у планах управління безпечністю

Контрольні питання

Що таке критична точка контролю? Що таке "дерево рішень"? Як визначити критичні точки контролю на виробництві.