

ТЕМА:ПРИНЦИП НАССР ВСТАНОВЛЕННЯ КРИТИЧНИХ ТОЧОК КОНТРОЛЮ

Критична точка контролю (ККТ) – це технологічний етап виробництва харчових продуктів, на якому можна впровадити контроль і який є критичним для попередження виникнення небезпечних факторів або їх зменшення до прийнятного рівня. Іншими словами, якщо на певному етапі не застосувати контроль, з'явиться високий ризик виготовлення небезпечного продукту.

ККТ має три ознаки:

- є етапом технологічного процесу, а не програмою-передумовою (наприклад, зберігання, але не прибирання);
- на цьому етапі мають бути заходи контролю небезпечного фактора;

- при порушенні на цьому етапі встановлених вимог чи технології виробництва продукт буде небезпечним.

Для визначення ККТ застосовують етапи технологічного процесу, які становлять високий ризик відповідно до результатів застосування першого принципу НАССР «Аналіз небезпечних факторів».

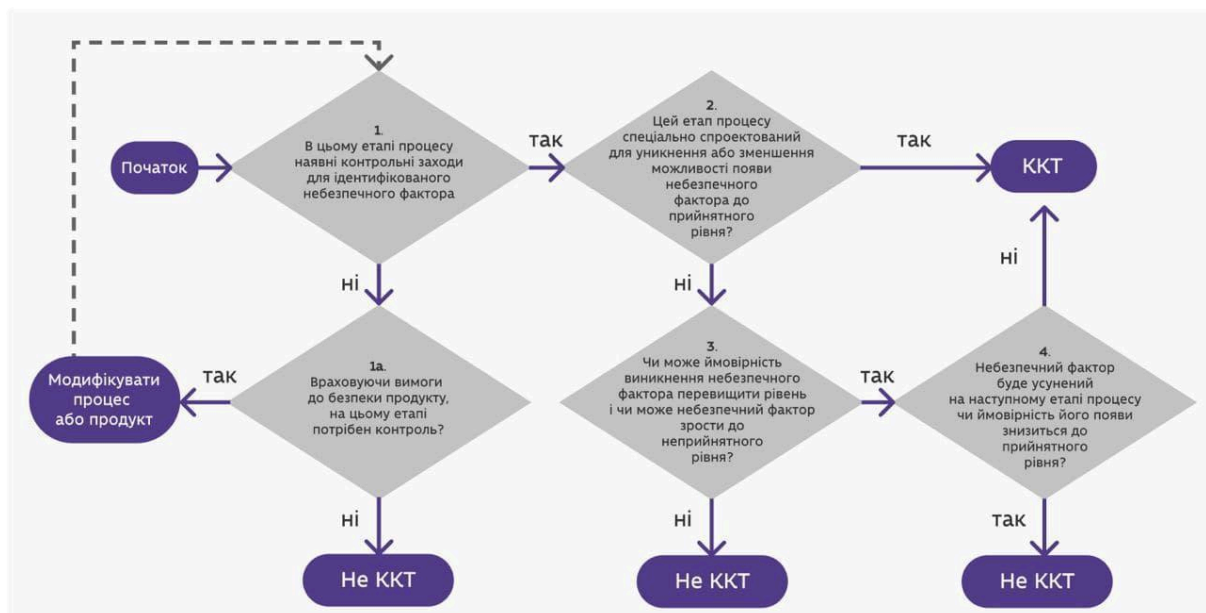
Для цього використовують професійне обґрунтування або “дерево рішень”.

Професійне обґрунтування – рішення групи НАССР з визначення ККТ відповідно до знань про технологічні процеси і харчові продукти. Такими процесами можуть бути термічна обробка, умови зберігання продуктів, які найбільше піддаються мікробіологічному забрудненню тощо.

При визначенні ККТ етапи технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до

уваги увесь технологічний процес, що дає змогу уникнути появи зайвих ККТ.

Для зручності можна використовувати “дерево рішень”, що допоможе визначити критичну точку контролю:



Як правило, перші версії системи HACCP на підприємстві містять більше ККТ, ніж наступні. Цьому є 2 причини:

1. Суб'єктивна – при відсутності досвіду існує тенденція до переоцінки ризику;

2. Об'єктивна – з функціонуванням НАССР процеси вдосконалюються, ризик зменшується. І це добре!