

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Директор СЗШ №14 Т.В.Корякіна
«10 » жовтня 2020 р.

СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР

НАССР — це неперервна система, тому що потенційно небезпечні чинники аналізують та ідентифікують до і під час їхнього виникнення, а коригувальні дії виконують негайно. Це комплексний план, який охоплює всі операції, процеси та контрольні заходи, спрямовані на запобігання цих небезпек, тим самим зменшуючи ризик захворювань, спричинених харчовими продуктами.

Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки (Hazard Analysis and Critical Control Point - НАССР) - це попереджувальна система для забезпечення безпеки харчових продуктів. Вона ґрунтується на розумному застосуванні технічних і наукових принципів до всього ланцюга виробництва харчових продуктів: від поля - до столу.

Принципи НАССР на харчоблоку їдальні СЗШ № 14 застосовується на всіх етапах харчового виробництва, починаючи від доставки сировини і включаючи зберігання, підготовлення та оброблення, виготовлення харчових продуктів, системи розподілення харчових продуктів, поводження та використання продуктів споживачем.

Метою впровадження системи НАССР в шкільної їдальні СЗШ № 14 є ідентифікація небезпечних для споживачів чинників, які можуть виникнути на всьому виробничому ланцюжку, і встановлення контролю з метою гарантування безпеки продукту для споживача.

НАССР ґрунтується на інженерній системі, відомій як «Аналіз видів і наслідків відмов» (FMEA), яка являє собою технологію аналізу можливості виникнення дефектів та їх вплив на споживача. FMEA - аналіз проводиться для розроблюваної продукції і процесів її виготовлення з метою зниження ризику споживача від потенційних дефектів. У цій системі наглядають за кожним етапом процесу, розглядають потенційні невдачі і причини їхнього виникнення та встановлюють механізми контролю.

Система НАССР є інструментом управління, який забезпечує засоби для створення ефективної програми контролю небезпечних чинників. Вона ґрунтується на зареєстрованих даних про причини захворювань, викликаних харчовими продуктами. Це логічна і зрозуміла система, яка враховує всі інгредієнти та матеріали, що входять до складу продукту, процес виготовлення та подальше використання продукту.

Система НАССР охоплює всі типи потенційних ризиків для безпечності харчових продуктів (біологічних, хімічних чи фізичних), поява яких природна у продовольстві, навколишньому середовищі або внаслідок помилки у харчовому виробництві. Споживачі найбільше бояться хімічних небезпечних чинників, фізичні небезпечні чинники найлегше ідентифікуються, але біологічні небезпеки, з точки зору охорони здоров'я, є найсерйознішими.

Підписи групи НАССР

№ з/п	П І Б	Обов'язки	Підпис
1	Єгорова Н.М.	керівник групи	
2	Волоха І.В.	секретар групи НАССР	
3	Калініна Г.Б.	член групи	
4	Петренко Н.М.	член групи	
5	Цьома С.В.	член групи	
6	Сігоніна Т.В.	член групи	
7	Семініченко Н.В.	член групи	