



## Оглавление

Оглавление.....	2
ПРЕДПРИЯТИЕ.....	12
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОБЪЕКТ.....	12
ПРИНЦИП ХАССП № 1 - АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ.....	12
ПРОДУКЦИЯ.....	12
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.....	15
<b>Технологические процессы производства питьевой воды.....</b>	<b>15</b>
<b>Последовательность и поточность технологических операций производства питьевой воды.....</b>	<b>15</b>
ПЕРЕЧЕНЬ УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОЦЕНКА ТЯЖЕСТИ ПОСЛЕДСТВИЙ НА ЗДОРОВЬЕ.....	17
<b>Анализ рисков.....</b>	<b>19</b>
<b>возникновения опасных факторов на этапах изготовления.....</b>	<b>19</b>
<b>Перечень предупреждающих действий.....</b>	<b>20</b>
<b>Контроль питьевой воды в рамках производственного контроля.....</b>	<b>21</b>
ПРОЦЕДУРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (УПРАВЛЕНИЮ ОПАСНОСТЯМИ).....	22
<b>Контроль за сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, используемыми при производстве продукции.....</b>	<b>22</b>
<b>Контроль за функционированием технологического оборудования.....</b>	<b>23</b>
<b>Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) питьевой воды, упакованной в емкости.....</b>	<b>24</b>
<b>Содержание производственных помещений в состоянии, исключающим загрязнение питьевой воды.....</b>	<b>25</b>
<b>Соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности питьевой воды.....</b>	<b>26</b>
<b>Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря.....</b>	<b>27</b>
Процедура управление несоответствующей продукцией предусматривает.....	28
ПРИНЦИП ХАССП №2 Критические контрольные точки.....	29
<b>Выбор критических контрольных точек.....</b>	<b>31</b>
ПРИНЦИП ХАССП № 3 Критические значения (пределы).....	32
<b>Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки.....</b>	<b>32</b>
ПРИНЦИП ХАССП № 4 Мониторинг.....	32
Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.....	32
ПРИНЦИП ХАССП № 5 КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ.....	34
<b>Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.....</b>	<b>34</b>
<b>ПРИНЦИП ХАССП №6 ВЕРИФИКАЦИЯ (Проверка).....</b>	<b>34</b>

<b>Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП.....</b>	<b>34</b>
<b>ПРИНЦИП ХАССП №7 ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ.....</b>	<b>35</b>
<b>Процедура управления документацией системы ХАССП.....</b>	<b>35</b>
Приложение 1 Сведения о работниках	
Приложение 2 Сведения об оборудовании	
Приложение 3 Сведения о помещениях	
Приложение 4 Рабочие журналы	
Приложение 5 Рабочий лист	
Приложение 6 Мониторинг	
Приложение 7 Инструкции	
Приложение 8 Вопросы к ХАССП	
Приложение 9 Записи несоответствий	
Приложение 10 Форма перечня регистрационно-учетной документации ХАССП	

## СИСТЕМА ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ХАССП

### Внутренний контроль производства пищевой продукции по системе ХАССП

Работа по ХАССП направлена на конкретные действия для обеспечения безопасности производства питьевой воды. Понимание системы ХАССП является залогом принятия правильных решений и совершения нужных шагов на пути к эффективной системе менеджмента.

Процедуры, основанные на принципах ХАССП в соответствии с статьей 10, главы 3, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011:

1. выбор необходимых для обеспечения безопасности питьевой воды технологических процессов производства (розлива) упакованной питьевой воды;
2. выбор последовательности и поточности технологических операций розлива питьевой воды с целью исключения загрязнения;
3. определение контролируемых этапов технологических операций на этапах розлива питьевой воды в программах производственного контроля;
4. проведение контроля за исходной водой, технологическими средствами, упаковочными тарами, используемыми при розливе питьевой воды, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту сведений;
5. проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем розлив питьевой воды, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;
6. обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля питьевой воды;
7. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) питьевой воды;
8. содержание производственных помещений, технологического оборудования, используемых в процессе розлива питьевой воды, в состоянии, исключающем загрязнение питьевой воды;
9. выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности питьевой воды;
10. выбор обеспечивающих безопасность питьевой воды способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, используемых в процессе розлива питьевой воды;
11. ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной питьевой воды требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза;
12. прослеживаемость доставки питьевой воды.

#### Область применения

Руководство по ХАССП является нормативным документом для подразделений предприятия, которое регламентирует общие требования и положения системы ХАССП в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

Данный документ содержит результаты изучения, внедрения, пересмотра и контроля выполнения ХАССП через систему актуального анализа потенциальных опасностей и мер их контроля для готовой продукции. Требования и положения, установленные настоящим Руководством по ХАССП и другими согласующимися с ним документами, направлены на обеспечение соответствия деятельности предприятия требованиям потребителей, политике предприятия в области качества, в области безопасного производства, договорным обязательствам.

### Нормативные ссылки:

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.  
ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.  
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

### Термины, определения, сокращения

**ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Система ХАССП**: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Группа ХАССП**: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**Опасность**: потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор**: вид опасности с конкретными признаками.

**Рабочий лист ХАССП**: Документ, содержащий указанную информацию о действиях в одной критической точке.

**Риск**: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск**: риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск**: риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Безопасность**: отсутствие недопустимого риска.

**Анализ риска**: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**План ХАССП**: совокупность рабочих листов.

**Предупреждающее действие**: действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Корректирующее действие**: действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Управление риском**: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**Критическая контрольная точка**: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Предельное значение**: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг**: проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**Система мониторинга**: совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит)**: систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Внутренняя проверка**: проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.