

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 1 из 13

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«24» февраля 2025 г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий

СТО СМБПП 8-2019

Выпуск 3

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 2 из 13

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 01.08.2019 г.
2. ВЕРСИЯ 2 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Зам. директора ООО "Кофе Плюс" 27.10.2023 года.
3. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 24.02.2025 года
4. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 3 из 13

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ДЕЙСТВИЯ

1.1. Настоящая методология оценки опасностей и методология оценки управляющих воздействий, устанавливает основной принцип оценки для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции и устанавливает основной принцип анализа результативности мероприятий по управлению, способных предотвратить, устранить или снизить опасности, относящиеся к безопасности пищевых продуктов, до установленного приемлемого уровня.

1.2. Методология оценки опасностей и оценки управляющих воздействий предназначена для специалистов (рабочей группы) осуществляющих анализ опасностей и оценку управляющих воздействий, позволяющими установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции и какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются, а также чтобы определить результативность комбинации мероприятий по управлению ими, на предмет их способности предотвращать, устранять или снижать опасности, относящиеся к безопасности пищевых продуктов, до приемлемого уровня.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

– ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

Термины и определения, сокращения:

Идентификация опасностей - выявление опасных и вредных факторов, установление причин их возникновения, пространственных и временных характеристик опасностей, вероятности, величины и последствий их проявления.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции - Биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут стать причиной загрязнения пищевого продукта и потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

Приемлемый уровень опасности - допустимый уровень.

План ХАССП (НАССР) - это совокупность документов, определяющих для каждой идентифицированной критической контрольной точки: опасности которые угрожают безопасности пищевой продукции, мероприятия по управлению опасностями (управляющие воздействия), критические пределы, процедуры мониторинга за критическими контрольными точками, а также действия, предпринимаемые в случае превышения критических пределов (коррекция и корректирующие действия).

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 4 из 13

Рабочая группа - Группа безопасности пищевой продукции (ГРУППА ХАССП) - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Управляющее воздействие (управление опасностью) - действие или вид деятельности, которая может быть выполнена для предотвращения или исключения опасности, относящейся к безопасности пищевых продуктов, или снижение её до приемлемого уровня.

Микробиологическая опасность - сальмонелла*, соматические клетки*, бактерии группы кишечной палочки (E coli БГКП), КМАФАнМ*, дрожжи, плесневые грибы, стафилококк.

Химическая опасность - токсичные элементы, пестициды, элементы моющих средств, микотоксины, азотосодержащие соединения (аммиак, нитраты), ингибирующие вещества, хладагенты, ГМИ, меламин, гормоны,

Физическая опасность - бумага и упаковочные материалы, личные вещи, птицы, грызуны, насекомые, строительные материалы, загрязнение смазочными материалами, окружающая среда, элементы технологического оборудования, продукты износа машин, осколки стекла, отходы жизнедеятельности персон.

Сокращения:

ККТ – Критически контрольная точка;

Р ПНП– Рабочая (Оперативная) предварительная программа;

ПНП – Предварительно необходимые программы;

СМБПП – Система менеджмента безопасности пищевой продукции;

ХАССП – (англ. *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* -анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Оценка опасностей

Оценка опасностей проводится на заседании рабочей группы СМБПП.

4.1.1. Группа безопасности пищевой продукции проводит анализ опасностей, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

4.1.2. Управление опасностями в себя включает:

– **Выявить ВСЕ Опасные Факторы:** перечислить все опасности и определить их характеристики;

– **Оценить (проанализировать) опасности:** оценить величину каждой опасности;

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 5 из 13

– **Управлять опасностями (Рисками):** разработать меры управления

4.1.3. Источником информации для проведения анализа опасностей являются:

- Информация о продукте;
- Утвержденные Блок-схемы производства;
- Опыт работы предприятия;
- Лучшие производственные практики
- Внутренние и внешние эксперты;
- Регулирующие правила и нормы;
- Жалобы потребителей;
- Сведения от других участников пищевой цепочки;
- Эпидемиологические данные
- Результаты внутренних аудитов и внешних инспекций.

4.1.4. Группой безопасности пищевой продукции осуществляется определение всех возможных опасностей (биологических, химических, физических).

4.1.5. Каждая из идентифицированных опасностей оценивается на предмет определения, насколько устранение или снижение опасности до приемлемого уровня важно для производства безопасной продукции, а также насколько необходимо управление данной опасностью для обеспечения соответствия установленным приемлемым уровням.

4.1.6. На этом этапе выбираются опасности, которые будут учитываться.

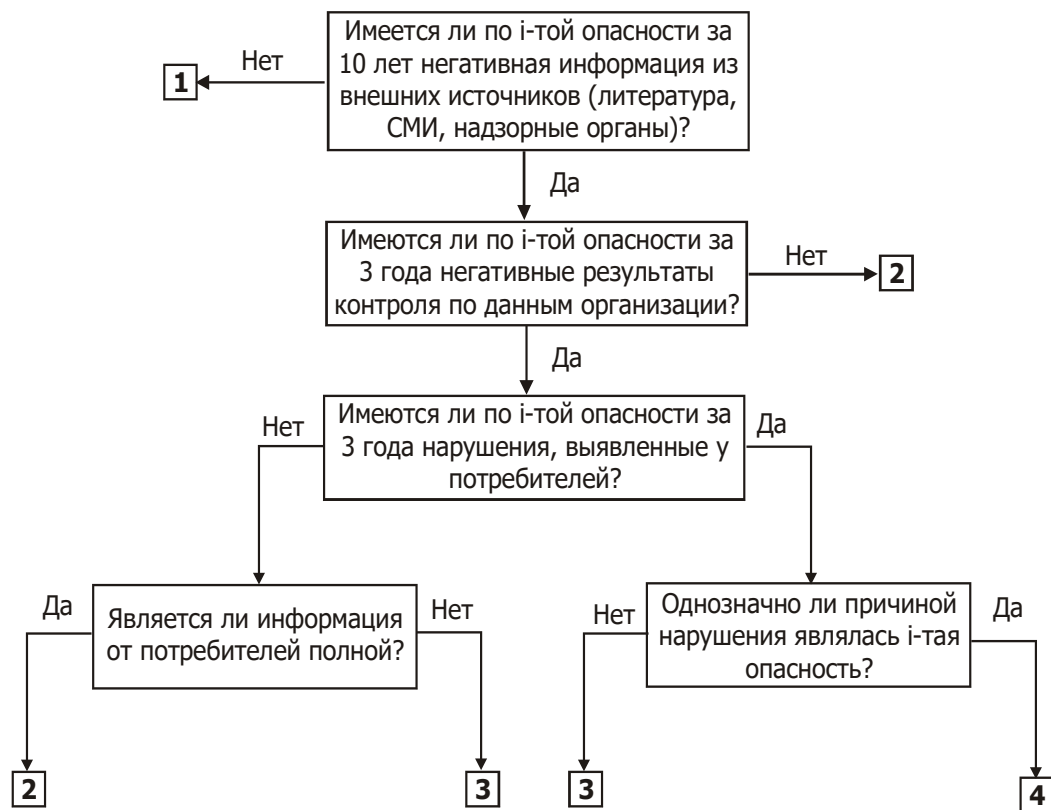
4.1.7. Экспертным методом, с учетом всей доступной информации и практического опыта членов рабочей группы, а также следуя алгоритму, приведенному на (рисунок 1), члены рабочей группы производят оценку каждой из идентифицированных опасностей относительно вероятности возникновения неблагоприятных воздействий на здоровье человека, исходя из 4-х вариантов оценки, таблице №1 «Вероятность реализации опасного фактора»:

Таблица №1 Вероятность реализации опасного фактора

Оценка	Вероятность
1	Очень низкая (практически равна 0)
2	Низкая (незначительная)
3	Средняя (значительная)
4	Высокая

Рисунок 1. Алгоритм оценки вероятности возникновения неблагоприятных воздействий на здоровье человека

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 6 из 13



4.1.8. Также экспертным путем члены рабочей группы оценивают степень серьезности неблагоприятных воздействий на здоровье человека при их возникновении, исходя из 4-х возможных вариантов оценки, приведенных в таблице №2 «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора»:

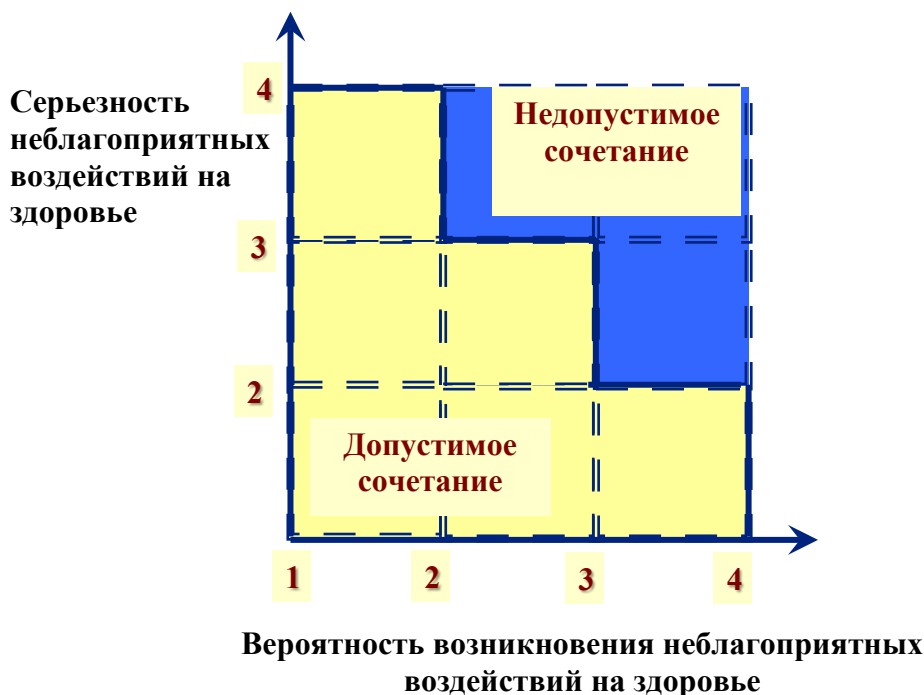
Таблица №2 Тяжесть последствий от реализации опасного фактора

Оценка	Тяжесть последствий	Определение
1	Легкая (не приводят к последствиям)	Употребление продукта может вызвать недомогание, но не приведет ни к каким значительным последствиям.
2	Средняя (заболевания, временная потеря трудоспособности)	Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.
3	Тяжелая (ущерб здоровью)	Наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря трудоспособности на длительный срок. Может привести к легкой степени инвалидности.
4	Критическая (инвалидность или летальный исход).	Приводит к инвалидности 1 группы или к летальному исходу.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 7 из 13

4.1.9. На диаграмме с координатами «Вероятность возникновения неблагоприятных воздействий на здоровье» - «Серьезность неблагоприятных воздействий на здоровье» и с установленной границей допустимого сочетания вероятности возникновения неблагоприятных воздействий и серьезности неблагоприятных воздействий на здоровье (рисунок 2) находят соответствующую точку.

Рисунок 2 Диаграмма



4.1.10. В случае если точка лежит на или выше границы – опасность требует устранения (снижения) до приемлемого уровня или управления для обеспечения установленным приемлемым уровням, если ниже – не требует

4.1.11. Результаты проведенной рабочей группой оценки всех возможных опасностей (биологических, химических, физических) фиксируются в таблице «Анализ опасностей», которая оформляется отдельным документом.

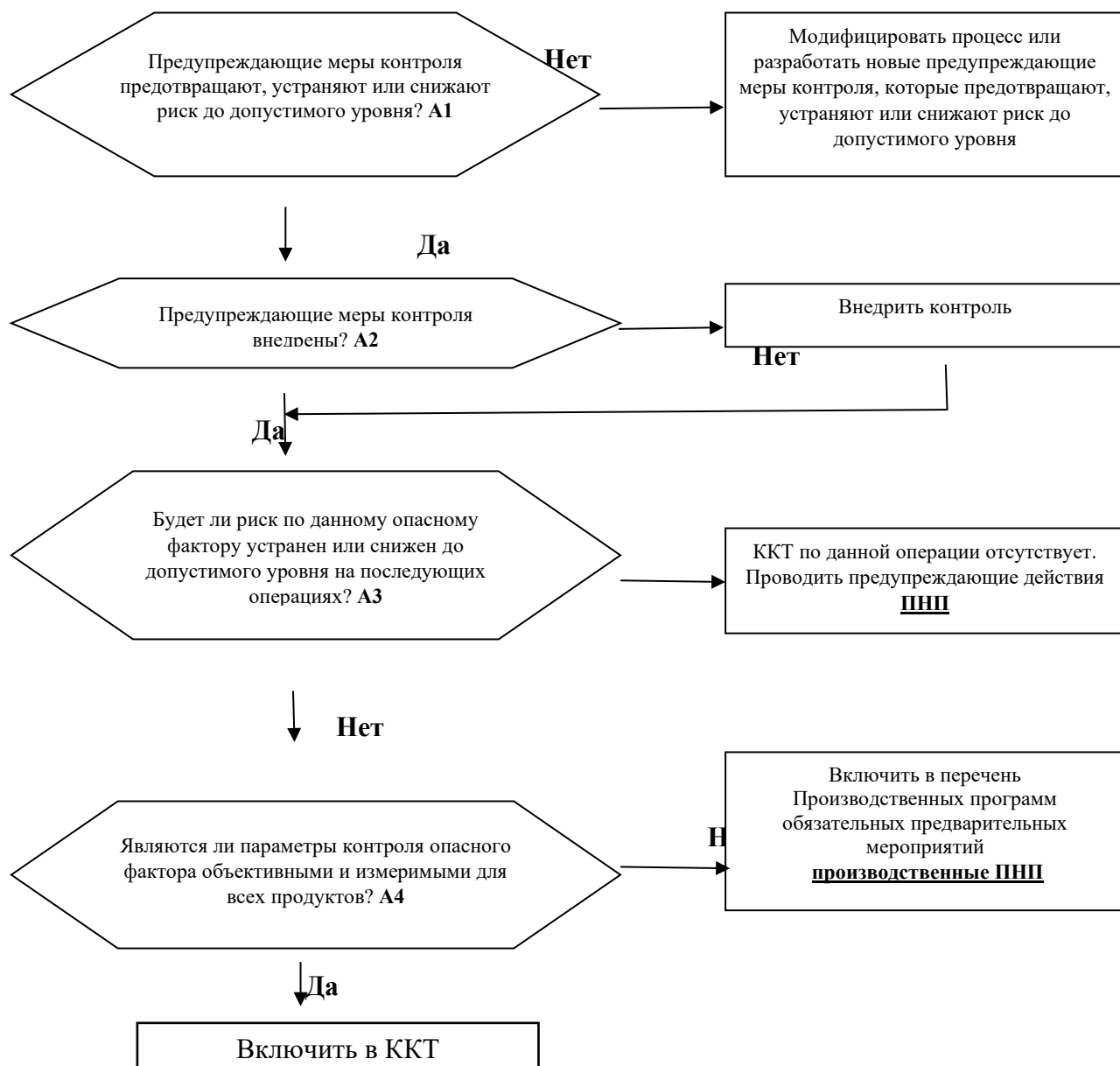
4.1.12. Анализ риска проводят по диаграмме 2. Если полученный результат в области допустимого риска, то определяют предупреждающие меры или меры контроля, а анализ по алгоритму выбора ККТ, Р ПНП не проводят. Появление опасного фактора предотвращает программа предупреждающих действий (управляющие воздействия, ПНП).

Если полученный результат в области не допустимого риска, то члены рабочей группы путём оценки подбирают управляющие воздействия (меры управления, методы), способные предотвратить, устранить или снизить до приемлемого уровня опасности, требующие управления.

(Примечание Опасные факторы для сырья и продукции, заданные в ТР ТС и требованиях НД, направленные на обеспечение безопасности продукции, относили к учитываемым, независимо от результатов оценки)*

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 8 из 13

4.2. Алгоритм выбора и оценки управляющих воздействий (мероприятий по управлению).



4.2.1. Рабочая группа НАССР рассматривает, какие меры контроля применяются / можно применить для каждого выявленного опасного фактора.

4.2.2. Для контроля специфичных опасностей (рисков) может потребоваться более чем одна мера контроля, и в то же время одна и та же установленная мера может контролировать несколько рисков

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 9 из 13

4.3. Оценка управляющих воздействий

4.3.1. На основании проведенной оценки результативности управляющих воздействий, членами рабочей группы осуществляется выбор, и классификация мероприятий по управлению.

4.3.2. Мероприятия по управлению, классифицированные как принадлежащие к плану ХАССП, следует выполнять в соответствии с п. 4.4.

4.3.3. Другие мероприятия по управлению следует выполнять в рамках Операционных предварительно необходимых программ согласно п.4.5.

4.4. План ХАССП

4.4.1. План ХАССП оформляется, как отдельный документ и включает в себя следующую информацию для каждой идентифицированной критической контрольной точки:

- а) опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми необходимо управлять в критической контрольной точке;
- б) мероприятия по управлению;
- в) критические пределы;
- г) процедуры мониторинга;
- д) коррекцию и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены критические пределы;
- е) распределение ответственности и полномочий;
- ж) ведение записей при мониторинге.

4.4.2. План/ы ХАССП утверждается/ются Руководителем группы ХАССП (СМБПП)

4.5. Операционные предварительно необходимые программы.

4.5.1. Операционные предварительно необходимые программы оформляется, как отдельный документ и включают в каждую программу следующую информацию:

- а) описание опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, которые следует контролировать в рамках программы;
- б) мероприятия по управлению;
- в) процедуры мониторинга, которые требуются для подтверждения применения производственных программ обязательных предварительных мероприятий;
- г) описание коррекции и корректирующих действий, которые будут предприняты в случае, если записи мониторинга укажут, что производственные программы обязательных предварительных мероприятий не обеспечивают управления;
- д) распределение ответственности и полномочий;
- е) ведение записей при мониторинге.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 08-2019
		Издание: 03
	Методология оценки опасностей и выбора управляющих воздействий	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 10 из 13

4.5.2. Операционные предварительно необходимые программы утверждаются Руководителем группы ХАССП (СМБПП).

