

УДК 006.44:664(075.8)

ББК 36-9цзя73

К 92

Рецензент – профессор, доктор технических наук  
Межуева Лариса Владимировна.

К 92

**Куприянов, А.В.**

Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности: практикум /А.В. Куприянов; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 50 с.

Практикум содержит теоритический и практический материал, направленный на изучение дисциплин «Сертификация пищевой продукции», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности». Методические указания предназначены для обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности 200503.65 Стандартизация и сертификация, по направлениям подготовки: 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, 260200.62 Продукты питания животного происхождения, 260100.62 Продукты питания из растительного сырья

УДК 006.44:664(075.8)

ББК 36-9цзя73

© Куприянов А.В., 2013

© ОГУ, 2013

## Содержание

Введение .....	5
1 Общие указания .....	7
1.1 История появления и краткие сведения о системе ХАССП .....	7
1.1.1 Принципы ХАССП.....	7
1.1.2 Преимущества системы ХАССП.....	8
1.2 Организационно-методическая база и порядок работ по внедрению системы управления на основе принципов ХАССП.....	9
2 Методические указания по выполнению основной части проекта.....	13
2.1 Организация работ по внедрению системы ХАССП.....	13
2.2 Исходная информация для разработки системы ХАССП.....	14
2.2.1 Информация о продукции.....	14
2.2.2 Данные о производстве.....	15
2.2.3 Подтверждение описания продукции и производства на соответствие реальной ситуации.....	16
2.3 Опасные факторы и предупреждающие действия.....	17
2.3.1 Перечень потенциальных опасных факторов.....	17
2.3.2 Анализ рисков и учитываемые опасные факторы.....	18
2.3.3 Предупреждающие действия.....	20
2.4 Критические контрольные точки.....	21
2.5 Система мониторинга и корректирующих действий .....	27
2.5.1 Установление допустимых пределов для ККТ - этап 8 «Порядок работ по внедрению системы ХАССП».....	27
2.5.2 Создание системы мониторинга для каждой критической контрольной точки - этап 9 «Порядка работ по внедрению системы ХАССП».....	29
2.5.3 Корректирующие действия – этап 10 «Порядка работ по внедрению системы ХАССП».....	29
2.5.4 Рабочие листы ХАССП.....	30
2.6 Внутренние проверки и документация системы ХАССП.....	31
2.6.1 Внутренние проверки - этап 11 «Порядка работ по внедрению системы	31

ХАССП».....	
2.6.2 Состав документации системы ХАССП - этап 12	
«Порядка работ по внедрению системы ХАССП».....	32
3 Практические задания.....	34
Список использованных источников.....	37
Приложение А.....	38
Приложение Б.....	40
Приложение В.....	41
Приложение Г.....	42
Приложение Д.....	43
Приложение Е.....	45
Приложение И.....	47
Приложение К.....	49
Приложение Л.....	50