

ровней; оценка опасности, выбор и оценка мер контроля.

17. Идентификация критических контрольных точек (ККТ) и точек определения критических пределов для критических контрольных точек.

18. Системы для мониторинга критических контрольных точек и точек производственного контроля.

19. Действия в случае превышения критических пределов.

20. Планирование верификации.

21. Обновление предварительной информации и документов, указанных в программах предварительных требований и плане HACCP.

22. Валидация мер контроля.

Как в ситуации с любой системой менеджмента, решение должно быть принято на уровне топ-менеджеров и владельцев.

Следующим шагом является формирование группы СМБПП (группы HACCP). Этот этап содержит в себе 30 процентов успеха, от эффективности работы группы будет зависеть жизнеспособность застроенной системы. Мы пришли к заключению, что группа СМБПП должна включать в себя специалистов: из производства, обслуживания оборудования, лаборатории (микробиолога), управления качеством, группы санитарной обработки, отдела маркетинга, отдела проектирования, руководства.

Одним из первых шагов является анализ нормативно-законодательной среды. Это важно сделать на первых этапах, так как позже отпадут некоторые элементы программы обязательных предварительных мероприятий. В России требования GMP развернуты в целом ряде нормативных актов. На этом этапе для многих компаний становится проблемой, насколько деятельность компании соотносится с существующими требованиями. Во многом эта фаза позволяет оценить будущие затраты.

Этап обучения необходим для того, чтобы вовлечь максимальное количество персонала. Группа СМБПП должна пройти более глубокий курс, как минимум один специалист должен обучиться вне компании.

Этап формулировки политики и целей аналогичен проекту внедрения СМК; единственное отличие в том, что к обсуждению более активно привлекается производство. Уточняется организационная структура на предмет новых полномочий.

В рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции особую важность приобретают коммуникации. В ряде компаний была создана специальная инструкция, описывающая процесс донесения информации.

Особое внимание необходимо уделить картографии положения. Это могут быть карта, Google-карта, аэросъемка. Данный этап существенно облегчит анализ чрезвычайных ситуаций. Вообще роль отделов охраны труда и ГО и ЧС на предприятии возрастает. Возвращаются забытые учебные тревоги. Разрабатывается процедура управления чрезвычайными ситуациями. Она, конечно, несколько шире и может включать сбои в компьютерной системе, банковские риски. Разработке любой документации должна предшествовать (в проекте) процедура управления документацией и записями.

Анализ инфраструктуры и производственной среды, составление плана схемы цехов предприятия необходимо для выбора адекватных мер контроля и является основой разработки программы обязательных предварительных мероприятий. Это комбинация требований надлежащей производственной и гигиенической практик. Важно прорисовать чистые и грязные потоки.

Возможно, на этом этапе компания осознает необходимость использования внешних источников для проведения анализов и исследований.

Описание и анализ характеристик продукта, описание этапов процесса и меры контроля - это долгий процесс, особенно при широком ассортименте. Существенно облегчает процесс правильная группировка выпускаемой продукции с выделением основной рецептуры и добавок.

В ходе реализации проектов мы пришли к выводу, что перечень обязательных процедур недостаточен. Мы добавили ГО и ЧС и обучение (компетенция). На наш взгляд, полезной является инструкция по гигиене персонала.

Описание предназначенного использования следует выполнять совместно с отделом маркетинга и рекламы, который, скорее всего, внесет изменения в надписи на упаковках и памятки.

Процесс разработки технологических схем (диаграмм потоков) часто сводится к пересмотру существующих и их актуализации. Для проведения анализа опасностей группе СМБПП потребуется пригласить дополнительных специалистов и собираться на своего рода периодические мозговые штурмы. Определение приемлемых уровней осуществляется с учетом пределов, отраженных в нормативных документах. Одновременно идет систематизация существующих мер контроля: лабораторных исследований, наблюдений оператора. Необходимо нанести на схемы все точки, в которых организация осуществляет контроль, и контролируемые параметры.

Сердцевиной проекта является анализ по древу ККТ и выход на точки производственного контроля и критические контрольные точки. Далее расписываются методы мониторинга и алгоритм действий при превышении критических пределов. Разрабатываются план HACCP и производственные программы обязательных предварительных мероприятий.

После этого планируются аудиты и иные виды верификационных проверок. По их итогам вносятся изменения в документацию, и процедуры приобретают вид законченных документов.

Пожалуй, самым спорным пунктом до сих пор является валидация комбинаций мер по управлению. Суть требования состо-

Менеджмент процессов



Программа обязательных предварительных мероприятий и стандартные операционные процедуры

Рисунок 1. Требования к системе менеджмента пищевой безопасности