

**Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации**

---

**5.1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ  
СЛУЖБА РОССИИ. ОРГАНИЗАЦИЯ  
ГОССАНЭПИДСЛУЖБЫ РОССИИ**

**Методические подходы к организации  
оценки процессов производства  
(изготовления) пищевой продукции  
на основе принципов ХАССП**

**Методические рекомендации  
МР 5.1.0096—14**

**Издание официальное**

**Москва • 2015**

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека**

**5.1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ  
СЛУЖБА РОССИИ. ОРГАНИЗАЦИЯ  
ГОССАНЭПИДСЛУЖБЫ РОССИИ**

**Методические подходы к организации оценки  
процессов производства (изготовления) пищевой  
продукции на основе принципов ХАССП**

**Методические рекомендации  
МР 5.1.0096—14**

ББК 51.1(2)1

M54

М54 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015.—35 с.

ISBN 978—5—7508—1398—8

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А. Ю. Попова, И. В. Брагина, М. С. Орлов, И. З. Мустафина); Федеральным бюджетным учреждением науки «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора (В. Б. Гурвич, Т. В. Махаева, В. И. Козубская); Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области (С. В. Кузьмин, И. А. Власов, О. В. Диконская, Е. Р. Абсатарова, Н. Ф. Афанасьева, Н. Г. Шелунцова); Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (А. Н. Лаврентьев); Федеральным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет» (Е. Л. Борцова).

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 18 декабря 2014 года.

3. Введены впервые.

ББК 51.1(2)1

ISBN 978—5—7508—1398—8

© Роспотребнадзор, 2015  
© Федеральный центр гигиены и  
эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015

## Содержание

1.	Область применения .....	4
2.	Общие положения .....	4
3.	Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции.....	5
4.	Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции .....	14
5.	Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора .....	16
<i>Приложение 1. Теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции.....</i>		17
<i>Приложение 2. Критерии эффективности и непрерывное улучшение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов по ГОСТ Р ИСО 22000—2007 .....</i>		23
<i>Приложение 3. Форма рабочего листа ХАССП .....</i>		24
<i>Приложение 4. Весовые коэффициенты опасности процедур и предметов проверки по видам предприятий.....</i>		25
<i>Приложение 5. Пример оценочного листа предприятий по результатам проверки.....</i>		29
<i>Приложение 6. Пример программы мероприятий по предотвращению причинения вреда (план корректирующих действий).....</i>		31
<i>Приложение 7. Пример методики расчета численности населения, подверженного воздействию опасной пищевой продукции.....</i>		32
<i>Приложение 8. Термины и определения.....</i>		33

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации

А. Ю. Попова

18 декабря 2014 г.

## 5.1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ СЛУЖБА РОССИИ. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОССАНЭПИДСЛУЖБЫ РОССИИ

### Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

#### Методические рекомендации

МР 5.1.0096—14

---

#### 1. Область применения

Методические рекомендации (далее – МР) предназначены для органов, уполномоченных осуществлять федеральный государственный надзор (контроль) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, научно-исследовательских организаций гигиенического профиля, медицинских учебных заведений, общественных организаций, а также для всех заинтересованных организаций, участвующих в производстве (изготовлении) пищевой продукции и носят рекомендательный характер.

#### 2. Общие положения

2.1. Настоящие МР содержат подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза производителями (изготовителями) пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска.

2.2. Международная практика системного подхода базируется на технологиях менеджмента безопасности, в основе которых лежит анализ и управление рисками (прилож. 1).

**2.3. Методические рекомендации разработаны с целью обеспечения единого подхода оценки внедрения анализа рисков на всех этапах обращения пищевой продукции для изготовителей, продавцов и лиц, выполняющих функции иностранных изготовителей пищевой продукции.**

**2.4. Методические рекомендации содержат алгоритм проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП.**

### **3. Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции**

**3.1. Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия:**

- определение целей и задач проверки;
- определение критериев проверки (нормативных и технических документов);
- проведение проверки и/или экспертизы с оценкой риска выпуска опасной продукции по результатам проверки;
- оформление результатов проверки;
- применение мер административного характера по выявленным нарушениям, в соответствии с действующим законодательством.

**3.2. Определение предмета проверки (нормативной и технической документации).**

Предмет проверки включает проверку соблюдения требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и требования, установленные законодательством Российской Федерации.

**3.3. Проведение проверки включает в себя:**

а) проверку наличия основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента в соответствии со статьей 10 ТР ТС 021/2011 (табл. 1):

– политики и/или документально оформленных заявлений, намерений руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции, руководства по безопасности (добровольно);

– организационной структуры предприятия (с указанием структурных подразделений, их подчиненности и взаимодействия);

– разработанных и документально оформленных процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента, в том числе программы производственного контроля;

– нормативных документов, регламентирующих безопасность продукции;

б) оценку безопасности выпускаемой продукции с проведением отбора проб и лабораторных исследований на базе аккредитованной (независимой) лаборатории с целью подтверждения соответствия продукции нормативной документации и подтверждения эффективности функционирования системы менеджмента. В целях обеспечения объективности результатов должны использоваться правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения принятого технического регламента и осуществления оценки соответствия, перечень которых определен в конкретном решении Комиссии Таможенного союза, утвердившем технический регламент Таможенного союза на определенный вид продукции;

в) проверку внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, в том числе выполнения программы производственного контроля;

г) анализ представленных документов на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и требованиям, установленным законодательством Российской Федерации;

д) оценку обмена информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами;

е) проверку наличия разработанных процедур валидации, верификации и непрерывного улучшения системы менеджмента. Критерии эффективности и непрерывное улучшение системы менеджмента представлены в прилож. 2;

ж) обследование объекта;

з) оценку риска выпуска опасной продукции с целью определения мер административного характера и выбора приоритетных объектов надзора;

и) проверку наличия и оценку нормативных документов на предприятиях, их актуализацию, определение приоритетных нормативных документов, являющихся основой Системы менеджмента, внедренной на предприятии. При этом вид и объем документов, которые подтверждают наличие и функционирование процедур, определяется предприятием самостоятельно;

к) проведение оценки функционирования системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП, и процедур, регламентированных требованиями ст. 10 ч. 3, ст. 11 ч. 3, ч. 4 ТР ТС 021/2011, подтверждается документально и визуально при обследовании объекта (табл. 1).

Каждая процедура должна быть оценена на наличие опасных факторов, их идентификацию, анализ с последующим включением в документы ХАССП.

3.4. По результатам проверки предприятия проводится оценка риска выпуска опасной продукции, представленная в разделе 4 настоящих МР.

Таблица 1

## Порядок проверки производителя (изготовителя)

Этап проверки	Предмет проверки	НД, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
			1 2 3 4
I этап	а) Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедуру, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)	ТР ТС 021/2011 ч. 2 ст. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции;</li> <li>– руководство по безопасности (добровольно);</li> <li>– организационная структура предприятия;</li> <li>– разработанные и документально оформленные процедуры Системы менеджмента, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля;</li> <li>– нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции</li> </ul>
	б) Оценка безопасности выпускаемой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– протоколы лабораторных исследований;</li> <li>– наличие и оценка визуальных признаков недоброкачественности;</li> <li>– оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т. д.)</li> </ul>

Продолжение табл. 1

1	2	3	4
II этап	Процедура 1 (ст.10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9, ч. 1, ч. 10, ст. 11, ст. 14, ч. 1, п. 1, ст. 20, ч. 1;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится;</li> <li>– технологические инструкции, ТТК, описание продукции: наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования;</li> <li>– инструкции по обращению с аллергенами, генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и другие документы</li> </ul>
	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 20 ч. 1;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– блок-схема технологических процессов;</li> <li>– схема расположения производственных помещений с размещением оборудования;</li> <li>– программа производственного контроля;</li> <li>– схемы маршрутов движения потоков;</li> <li>– инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы;</li> <li>– результаты осмотра (обследования объекта)</li> </ul>
	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 5 ч. 4, ст. 18;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– программа производственного контроля;</li> <li>– план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и др. документы;</li> <li>– результаты осмотра (обследования объекта)</li> </ul>

Продолжение табл. 1

1	2	3	4
	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за про- довольственным (пищевым) сырь- ем, технологиче- скими средст- вами, упаковочны- ми материалами, изделиями, ис- пользуемыми при производстве (изготовлении) пищевой про- дукции, а также за пищевой про- дукцией средст- вами, обеспечивающими необ- ходимые досто- верность и пол- ноту контроля»	– ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1—3, ст. 19, ст. 20 ч. 2, ст. 30; – ТР ТС 022/2011; – ТР ТС 005/2011; – ТР ТС на отдель- ные виды пище- вой продукции; – отраслевые сани- тарные правила при условии их включения в Сис- тему менеджмента	– журнал входного контроля или листиы приемки с обязательной оцен- кой условий транспортирования и доставки сырья; – НД на сырье, ингредиенты, упако- вочные материалы; – документы, подтверждающие безо- пасность сырья, упаковочных и вспо- могательных материалов; – инструкция или документирован- ная процедура по входному контро- лю сырья, ингредиентов, упаковоч- ных материалов; – порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции; – оценка поставщиков и др. доку- менты; – проведение лабораторных исследо- ваний на базе лабораторий аккреди- тованных и аттестованных в уста- новленном порядке; – обеспечение полноты проведения исследований в соответствии с про- граммой производственного контроля; – результаты осмотра (обследования объекта)
	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологическо- го оборудования в порядке, обес- печивающем про- изводство (изго- товление) пище- вой продукции, соответствующей требованиям наст- оящего техниче- ского регламента и (или) техничес- ких регламентов	– ТР ТС 021/2011 ст. 15; – ТР ТС на отдель- ные виды пище- вой продукции; – отраслевые сани- тарные правила при условии их включения в Сис- тему менеджмента	– утвержденные перечни испытатель- ного оборудования и средств изме- рения; – график поверки и аттестации обо- рудования и средств измерения, свидетельство о поверке; – договоры на техническое обслужи- вание; – инструкция «Требования к измери- тельным и контрольным приборам»; – график планово-предупредитель- ных ремонтов, инструкция по порядку профилактического и техническо- го обслуживания; – технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение исполь- зования оборудования для контакта с пищевыми продуктами;

## Продолжение табл. 1

1	2	3	4
	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»		<ul style="list-style-type: none"> <li>– журнал осмотра технического состояния оборудования;</li> <li>– инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и др. документы;</li> <li>– результаты осмотра (обследования объекта)</li> </ul>
	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемом этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 4;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– программа производственного контроля;</li> <li>– план ХАССП (рабочие листы ХАССП);</li> <li>– протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>– записи или технологические журналы и др. документы;</li> <li>– результаты осмотра (обследования объекта)</li> </ul>
	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 17, ст. 13 ч. 4;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– журнал контроля температуры и влажности;</li> <li>– личная медицинская книжка водителя-экспедитора;</li> <li>– список специализированного транспорта;</li> <li>– договоры на мойку и дезинфекцию транспортных средств с актами сдачи-приемки выполненных работ;</li> <li>– договор на оказание транспортных услуг в случае использования наемного транспорта и др. документы;</li> <li>– результаты осмотра (обследования объекта)</li> </ul>
	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п.8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем опасность для здоровья и безопасности пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ТР ТС 021/2011 ст. 12 , ст. 14, ст. 15, ст. 16 ч. 1, ч. 5;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>– отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений, факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т. д.) и др. документы;</li> </ul>

Продолжение табл. 1

1	2	3	4
	чающем загрязнение пищевой продукции		– результаты осмотра (обследования объекта)
	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п. 9) «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены для целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	– ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 3, ст. 17 ч. 10, ч. 11, ст. 11 ч. 5, ст. 17 ч. 13; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении медицинских обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации; – данные о вакцинации; – журналы здоровья и осмотра; – инструкция по соблюдению правил личной гигиены; – планы по обучению персонала; – инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей; – договор на медицинское обследование работников и др. документы; – результаты осмотра (обследования объекта)
	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п. 10) «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	– ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 3, ст. 14 ч. 1 п. 6; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.; – результаты осмотра (обследования объекта)
	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п. 11) «ведение и хранение документации	– ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 4 п. 6, п. 7, ст. 39, ст. 5 ч. 2, ч. 3;	– сертификаты соответствия; – декларации о соответствии; – свидетельства о государственной регистрации;

## Продолжение табл. 1

1	2	3	4
	на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– программа производственного контроля; – протоколы лабораторных испытаний; – нормативная и техническая документация на продукцию; – журналы контроля готовой продукции и другие документы
	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12) «прослеживаемость пищевой продукции»	– ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1, ст. 5 ч. 3; – ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; – отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	– наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизацию несоответствующей нормативной документации продукции и др.; – результаты осмотра (обследования объекта)
	Принципы ХАССП: 1. Перечень опасных факторов. 2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления). 3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.	TP ТС 021/2011 ст. 11 ч. 3, ч. 4	– перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции; – алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек по методу «Дерево принятия решений» (прилож. 1); – технологические инструкции, ТТК, анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий; – описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хра-

## Продолжение табл. 1

1	2	3	4
	<p>4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).</p> <p>5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.</p> <p>6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.</p> <p>7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции</p>		<p>нения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;</li> <li>– описание мероприятий по управлению опасными факторами;</li> <li>– программа производственного контроля;</li> <li>– инструкции по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок;</li> <li>– план ХАССП и рабочие листы ХАССП*;</li> <li>– протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>– инструкция (документированная процедура) по корректирующим действиям</li> </ul>
	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)**	ТР ТС 021/2011 ст. 10 ч. 2, ст. 5 ч. 4, ст. 18 ч. 4, ч. 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>– результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;</li> <li>– документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;</li> <li>– документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами</li> </ul>
III этап	Оценка риска выпуска опасной продукции		

\* Рекомендуемая форма рабочего листа ХАССП представлена в прилож. 3.

\*\* Анализ эффективности, результативности и непрерывного улучшения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов может проводиться по критериям, указанным в прилож. 2

#### **4. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции**

4.1. Оценка риска выпуска опасной продукции проводится с целью определения категории предприятия по степени риска.

4.2. При установлении факта отсутствия разработанных и внедренных на предприятии процедур, основанных на принципах ХАССП в системе менеджмента, в соответствии с ч. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 предприятие относят к предприятиям недопустимого или критического риска (4 или 5 категория) уже на первом этапе проверки. Таким предприятиям требуется разработка корректирующих мероприятий практически по всем процедурам.

4.3. Для оценки соответствия требованиям безопасности пищевой продукции используются и анализируются статистические и отчетные базы данных итогов предыдущих проверок.

4.4. Оценка риска выпуска опасной продукции может быть проведена методом балльной системы в два этапа:

- определяется весовой коэффициент опасности процедуры и остальных предметов проверки (наличие системы менеджмента, ее поддержка);

- по балльной шкале оценивается соответствие процедуры и других предметов проверки требованиям ТР ТС 021/2011.

4.5. Весовой коэффициент опасности процедуры и остальных предметов проверки может меняться в зависимости от особенностей отрасли и технологии изготовления продукции.

4.6. Весовой коэффициент опасности процедуры и остальных предметов проверки определяется экспертным путем по формуле:

$$\sum_{j=1}^n k_j = 1, \text{ где} \quad (1)$$

*j* – порядковый номер процедуры или предмета проверки;

*n* – количество процедур и предметов проверки выделенных в оценочном листе;

*k<sub>j</sub>* – весовой коэффициент опасности процедуры или предмета проверки.

4.7. Результаты расчетов весовых коэффициентов опасности процессов по видам предприятий могут отличаться также в зависимости от особенностей региона (развития отраслей пищевой промышленности,

санитарно-эпидемиологической обстановки). Пример результатов расчета представлен в прилож. 4.

4.8. Соответствие процедуры или предмета проверки оценивают по балльной шкале от 0 до 1. В случае полного соответствия каждой процедуре присваивается 1 балл, при малозначительных<sup>\*</sup> несоответствиях с точки зрения риска выпуска опасной продукции – 0,5 балла, при значительном<sup>\*\*</sup> несоответствии – 0 баллов. Данная информация фиксируется в оценочном листе по форме, представленной в прилож. 5.

4.9. По результатам проверки формируется оценочный лист, в который заносится информация о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки и проводится расчет с использованием весового коэффициента опасности по формуле:

$$\sum_{j=1}^n = k_j \times q_j \times 100\%, \text{ где} \quad (2)$$

$j$  – порядковый номер процедуры;

$q_j$  – балльная оценка соответствия процедур требованиям,  $q_j = 0 \div 1$ ;

$k_j$  – весовой коэффициент опасности процедуры.

4.10. По результатам оценки предприятия по оценочному листу проводится ранжирование предприятий и определяется степень риска выпуска опасной продукции по критериям, указанным в табл. 2. В зависимости от степени риска рекомендуется проводить ранжирование предприятий по пяти категориям.

Таблица 2

Характеристика предприятий по степени риска

Категория	Результаты оценки соответствия, %	Степень риска	Характеристика предприятия
1	2	3	4
1-я категория	95—100	Риск незначительный	Стабильно работающее предприятие, на котором рекомендуется поддержание и дальнейшее улучшение Системы менеджмента

\* Примером малозначительного несоответствия можно считать отсутствие записи утренних показаний по контролю температур при условии измерения два раза в день (утро, вечер) или отсутствие подписи ответственного лица за этот день.

\*\* Значительное несоответствие – неисправный холодильник, в котором хранятся продукты или наличие на складе нескольких продуктов с истекшими сроками годности.

Продолжение табл. 2

1	2	3	4
2-я категория	91—94	Риск допустимый	Предприятие, на котором маловероятно возникновение опасных ситуаций; требуется разработка корректирующих мероприятий
3-я категория	81—90	Риск значительный	Предприятие, на котором требуется разработка корректирующих мероприятий по некоторым процедурам
4-я категория	71—80	Риск недопустимый	Предприятие, на котором требуется разработка корректирующих мероприятий практически по всем процедурам
5-я категория	70 и менее	Риск критический	Предприятие, на котором требуется разработка, внедрение и актуализация Системы менеджмента, вплоть до приостановления деятельности предприятия

## 5. Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора

По результатам проверок предприятия, отнесенные к 3-й, 4-й, 5-й категориям (табл. 2), вносятся в группу риска выпуска опасной продукции. С целью планирования надзорной деятельности выбираются наиболее приоритетные объекты надзора из предприятий группы риска путем расчета показателя приоритетности с учетом следующих критериев:

- объем выпускаемой продукции;
- степень опасности продукции для здоровья населения;
- численность населения, подверженного воздействию опасной пищевой продукции (методика расчета представлена в прилож. 7);
- наличие (отсутствие) заболеваемости, связанной с употреблением продукции, выпущенной на предприятии;
- количество выявленных нарушений и несоответствий пунктов НД;
- количество неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний;
- количество пунктов ранее выданных предписаний, выполненных (невыполненных) в установленные сроки.

## Приложение 1

**Теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции**

1.1. Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на предприятиях промышленно развитых стран создана и действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам, которая предусматривает систему контроля за качеством при производстве пищевой продукции по уровню критерия риска.

1.2. Процессный подход в интегрированных системах менеджмента реализуется в жизненном цикле продукции. Модель описания жизненного цикла продукции представлена циклом PDCA (Plane – Do – Check – Act) и приведена в табл. 1.

Таблица 1

Описание жизненного цикла продукции (ISO 22000:2005)

Этапы цикла PDCA	ISO 22000:2005
Plane (P) Планирование	Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Планирование СМБПП: создание группы безопасности, определение полномочий и ответственности, порядок обмена информацией
Do (D) Осуществление работ	Реализация производства безопасной продукции. Процессы СМБПП
Check (C) Проверка	Мониторинг и измерения
Act (A) Действие	Непрерывность улучшения СМБПП. Актуализация СМБПП

1.3. Схема управления процессом предполагает обязательное выделение ответственного руководителя, который отвечает за выполнение производственного процесса в соответствии с требованиями, включая показатели качества и безопасности (рис. 1).

1.4. Регламентация управления процессом предусматривает необходимость разработки комплекта документов для каждого процесса. Вся документация в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов делится на две группы: документация внешнего происхождения, документация внутреннего происхождения.

1.5. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов (далее по тексту – Система менеджмента) состоит из процедур, основанных на принципах ХАССП или в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки), и предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.



Рис. 1. Схема управления процессом

1.6. Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, может включать биологические (микробиологические), химические и физические факторы, аллергены, а также другие факторы, которые могут присутствовать в производственном процессе.

1.7. Анализ риска является процедурой использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска. Оценка

риска может проводиться в соответствии с ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010—2011. Входные данные процесса оценки риска по ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010—2011 и анализ рисков представлен на рис. 2, 3.

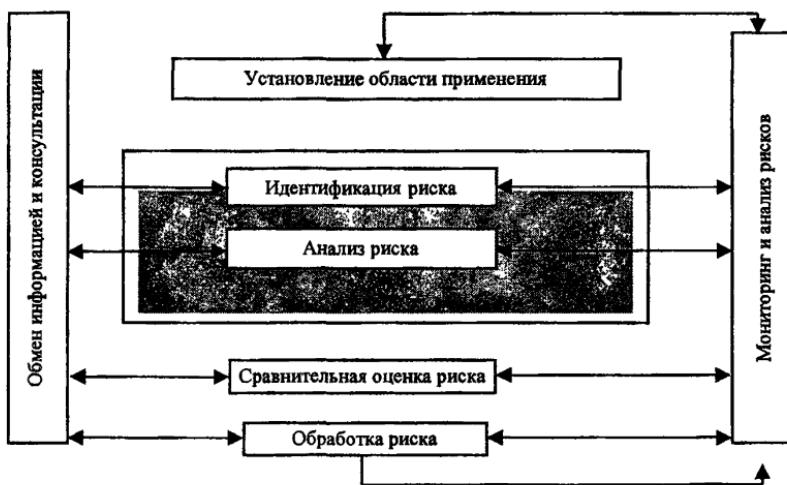


Рис. 2. Входные данные процесса оценки риска

1.8. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: 1 – практически равна нулю, 2 – незначительная, 3 – значительная и 4 – высокая.

1.9. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: 1 – легкая, 2 – средней тяжести, 3 – тяжелая, 4 – критическая.

1.10. Странят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами «Вероятность реализации опасного фактора – Тяжесть последствий», как указано на рис. 3.

1.11. Если точка лежит на или выше границы – фактор учитывают, если ниже – не учитывают.

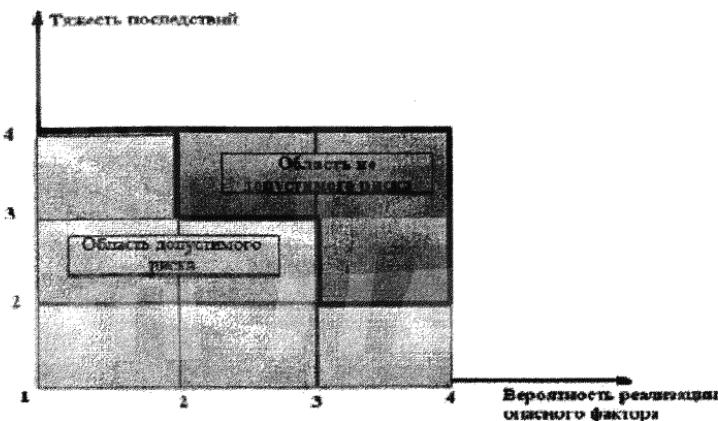


Рис. 3. Анализ рисков по диаграмме

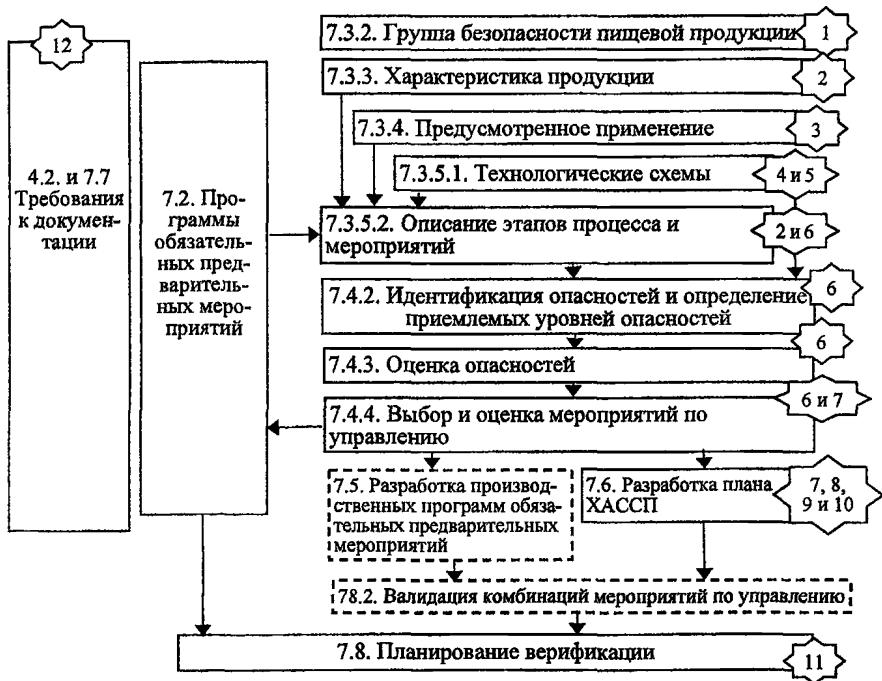
1.12. В Системе менеджмента практическим инструментом оценки риска выступает метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек, приведенный на рис. 4.

1.13. Выявление в предприятиях торговли пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза (при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов), является основанием для проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении предприятия – изготовителя данной продукции, которое должно пересмотреть или внедрить процедуры, основанные на принципах ХАССП.



Рис. 4. Метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек

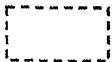
1.14. При наличии на предприятии сертифицированной в соответствии с международными или национальными стандартами Системы менеджмента государственный орган надзора (контроля) может руководствоваться требованиями указанных стандартов, но обязан провести оценку разработанных, внедренных и поддерживаемых процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011. Пример этапов планирования Системы менеджмента в соответствии с требованиями действующего стандарта представлен на рис. 5.



#### Условные обозначения



Этапы, которые рассматриваются в Рекомендациях по ХАССП, разработанных Комиссией «Кодекс Алиментариус»<sup>[5]</sup>



Этапы, которые определены в ИСО 22000

**Рис. 5. Этапы планирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000—07**

## Приложение 2

**Критерии эффективности и непрерывное улучшение  
систем менеджмента безопасности пищевых продуктов  
по ГОСТ Р ИСО 22000—2007**

№ п/п	Наименование критерия эффективности	Содержание критерия эффективности
1	Обмен информацией	<i>Внешняя информация:</i> поставщики, подрядчики, потребители, государственные учреждения, органы сертификации, аудиторские организации. <i>Внутренняя информация:</i> информирование сотрудников относительно требований безопасности сырья, оборудования, потребителей, государства и т. д.
2	Результаты верификации	Оценка результатов проверки: анализ процедур и каналов обмена информацией; анализ опасностей в программе предварительных мероприятий и плана ХАССП; эффективность обучения и управления человеческими ресурсами. Анализ результатов верификации: подтверждение работы системы по критериям: цель – задача – результат; определение потребности в улучшении работы системы, получение информации о важности и статусе объектов проверки, получение свидетельства актуальности коррекции и корректирующих действий
3	Валидация мероприятий	Мероприятия обеспечивают управление опасностями и выпуск продукции, соответствующей требованиям качества и безопасности, установленным в нормативных правовых актах и технических документах
4	Актуализация систем менеджмента	Оценка входной информации по критериям адекватности и пригодности, результаты анализа верификационной деятельности и анализа со стороны руководства соответствуют действительному состоянию дел

## Приложение 3

**Форма рабочего листа ХАССП**

Наименование продукта \_\_\_\_\_  
 Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наимено- вание операции	Опас- ный фактор	Номер критичес- кой кон- трольной точки	Контроли- руемый па- раметр и его предельные значения	Проце- дуре монито- ринга	Корректи- рующее действие	Регистра- ционно- учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

## Приложение 4

**Весовые коэффициенты опасности процедур  
и предметов проверки по видам предприятий**

№ п/п	Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент опасности		
		предприятий пищевой промышлен- ности	производст- венных цехов предприятий торговли	предприятий обществен- ного питания
1	2	3	4	5
1	Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента), и оценка безопасности выпускаемой продукции	0,25	0,25	0,25
2	Процедура 1 (ст. 10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	0,04	0,04	0,04
3	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	0,04	0,04	0,04
4	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	0,01	0,01	0,01

## Продолжение прилож. 4

1	2	3	4	5
5	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	0,1	0,1	0,1
6	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	0,09	0,06	0,06
7	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	0,03	0,03	0,03
8	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	0,09	0,15	0,12

## Продолжение прилож. 4

1	2	3	4	5
9	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п. 8) «содержание производствен- ных помещений, технологиче- ского оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоя- нии, исключающем загрязне- ние пищевой продукции»	0,1	0,06	0,08
10	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п. 9) «выбор способов и обеспечен- ие соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пи- щевой продукции»	0,08	0,09	0,1
11	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п. 10) «выбор обеспечивающих безо- пасность пищевой продукции способов, установление перио- дичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезин- секции и дератизации про- изводственных помещений, тех- нологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изго- тования) пищевой продукции»	0,01	0,01	0,01
12	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п. 11) «ведение и хранение докумен- тации на бумажных и (или) электронных носителях, под- тверждающей соответствие произведенной пищевой про- дукции требованиям, установ- ленным настоящим техничес- ким регламентом и (или) тех- ническими регламентами Там- оженного союза на отдельные виды пищевой продукции»	0,04	0,04	0,04

## Продолжение прилож. 4

1	2	3	4	5
13	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12) «прослеживаемость пищевой продукции»	0,02	0,02	0,02
14	Принципы ХАССП ст. 11 ч. 3, ч. 4: 1. Перечень опасных факторов. 2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления). 3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. 4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). 5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках. 6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС. 7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции	0,09	0,09	0,09
15	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)	0,01	0,01	0,01
	ИТОГО	1	1	1

## Приложение 5

**Пример оценочного листа предприятий  
по результатам проверки**

№ п/п	Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой ко- эффициент процедуры и предмета проверки*	Соот- ветст- вует, (1 балл)	Малозна- чительные несоотв- етства (0,5 баллов)	Значи- тельные несоотв- етства (0 баллов)	Оценка соот- вествия (%)**
1	2	3	4	5	6	7
1	Наличие докумен- тов, подтверждаю- щих разработку процедур, основан- ных на принципах ХАССП (наличие разрабо- танной Системы менеджмента) и оценка безопасно- сти выпускаемой продукции (ст. 10 ч. 2)	0,25	1	—	—	25
2	Процедура 1 (ст. 10 ч. 3 п. 1)	0,04	1	—	—	4
3	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2)	0,04	—	0,5	—	2
4	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3)	0,01	1	—	—	1
5	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4)	0,1	1	—	—	10
6	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5)	0,06	1	—	—	6
7	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6)	0,03	1	—	—	3
8	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7)	0,12	1	—	—	12
9	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п. 8)	0,08	1	—	—	8
10	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п. 9)	0,1	—	0,5	—	0,5

## Продолжение прилож. 5

1	2	3	4	5	6	7
11	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п. 10)	0,01	1	-	--	1
12	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п. 11)	0,04	1	-	-	4
13	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12)	0,02	1	-	-	2
14	Принципы ХАССП (ст. 11 ч. 3, ч. 4)	0,09	-	0,5	-	4,5
15	Поддержка и улуч- шение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менедж- мента) (ст. 10 ч. 2)	0,01	1	-	-	1
Итого		1				84***

\* Использовать из прилож. 4;  
 \*\* Расчетным методом по формуле 2 в п. 5.9;  
 \*\*\* По итогам проведенной оценки в соответствии с табл. 3 предприятие относится к 3 категории – риск значительный – требуется разработка корректирующих мероприятий по нескольким процессам

## Приложение 6

**Пример программы мероприятий по предотвращению  
причинения вреда (план корректирующих действий)**

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата

Разработал: \_\_\_\_\_ Дата:  
 (должность, ФИО, подпись)

Согласовано: \_\_\_\_\_ Дата:  
 (должность, ФИО, подпись)

Утверждаю: \_\_\_\_\_ Дата:  
 (должность, ФИО, подпись)

## Приложение 7

**Пример методики расчета численности населения, подверженного воздействию опасной пищевой продукции**

Показатель	Источник информации (исходных данных) для расчета	Описание расчета показателя (формула)
<p>Численность населения, употребляющего продукты, не соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям по следующим показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– санитарно-химическим;</li> <li>– микробиологическим;</li> <li>– паразитологическим;</li> <li>– содержанию антибиотиков</li> </ul>	<p>1. Статистический сборник «Численность населения субъекта Российской Федерации на 1 января» (шифр 13002).</p> <p>2. Форма федерального статистического наблюдения № 18 «Сведения о санитарном состоянии субъекта Российской Федерации», раздел 8 «Гигиеническая характеристика продовольственного сырья и пищевых продуктов» графы 3, 6, 21, 22, 24, 25, 31, 32</p>	$C = A \times K, \text{ где}$ <p><math>C</math> – численность населения, употребляющего продукты, не соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям;</p> <p><math>A</math> – численность населения, муниципального образования или субъекта Российской Федерации;</p> <p><math>K</math> – процент неудовлетворительных проб по оцениваемым показателям</p>

Приложение 8

**Термины и определения**

**Система менеджмента качества** – система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству.

**Система менеджмента безопасности пищевых продуктов** – систематизированные и скоординированные действия и методы, с помощью которых организация оптимально управляет своими рисками и связанными с ними потенциальными угрозами и воздействиями.

**Жизненный цикл продукции** – последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

**Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции** – официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организаций, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

**Программа обязательных предварительных мероприятий** – документально оформленные основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

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

**План ХАССП** (рабочие листы ХАССП) – документально оформленная информация для каждой идентифицированной критической контрольной точки, включающая:

- опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми надо управлять в критической контрольной точке;
- мероприятия по управлению;
- критические пределы;
- процедуры мониторинга;
- коррекцию и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены критические пределы;

- распределение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

**Процесс** – совокупность взаимосвязанных взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы. Входы в процесс обычно являются выходами других процессов.

**Процедура**\* – установленный способ осуществления деятельности или процесса.

**Валидация** – получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что действия или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативны.

**Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления данных, подтверждающих наличие или истинность чего-либо.

**Прослеживаемость** – возможность документарно (на бумажных или электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

**Оценочный лист** – заранее составленный систематизированный перечень процедур и предметов проверки, позволяющий оценить степень соответствия объекта установленным требованиям.

**Технические документы** – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.).

**Обращение пищевой продукции** – купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.

---

\* Процедуры могут быть документированными или недокументированными. Если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура».

**Значительное несоответствие** – несоответствие процедуры, которое с большей вероятностью может повлечь выпуск опасной продукции.

**Малозначительное несоответствие** – отдельное несистематическое упущение, ошибки, недочет в выполнении требований процедуры или в документации, которые не влекут выпуск опасной продукции, но приводят к снижению результативности функционирования процедуры.

**Методические подходы к организации оценки процессов  
производства (изготовления) пищевой продукции на основе  
принципов ХАССП**

**Методические рекомендации  
МР 5.1.0096—14**

Редактор Л. С. Кучурова  
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 24.06.15

Формат 60x84/16

Усл. печ. л. 2,09

Тираж 150 экз.

Заказ 46

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован  
отделом издательского обеспечения  
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора  
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-8