**Для размещения на сайтах и СМИ**

***Нужно ли внедрять систему ХАССП в образовательных учреждениях?***

Часто у руководителей как дошкольных, так и общеобразовательных учреждений возникает вопрос нужно ли внедрять систему ХАССП в образовательной организации. В этой статье рассмотрим требования к внедрению данной системы.

Обратимся к определению ХАССП –HACCP(англ.) – Hazard Analysis and Critical Control Points –анализ рисков и критические контрольные точки.

**ХАССП – это система, объединяющая в себе:**

1. Документацию – приказы, журналы, инструкции, процедуры работы
2. Подготовку производственных помещений к соответствию требованиям санитарных правил и международных стандартов
3. Выполнение сотрудниками всех инструкций и процедур
4. Анализ рисков и выявление критических контрольных точек

**Требования к внедрению системы ХАССП указаны в следующих нормативных актах:**

- **Статья 10** Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

«2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)…»

- **п. 2.1 II раздела** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

«Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.»

- и др.

Таким образом система ХАССП касается, не только предприятий общественного питания, но и образовательных учреждений, в функции которых включен процесс организации питания детей.

*Примеры документов, входящих в систему ХАССП*:

1. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и другие приказы об ответственных   
2. Политика в области безопасности пищевой продукции  
3. Руководство ХАССП  
4. Блок-схемы технологических процессов  
5. Схема движения технологических потоков в помещениях предприятия (оценка поточности)  
6. Протоколы Анализа Опасностей и оценки рисков   
7. План ХАССП  
8. Процедура подготовки и обучения персонала  
9. Процедура «Внутренние аудиты»  
10. Инструкция «Входной контроль»  
11. Инструкция «Транспортирование и хранение»  
12. Инструкция «Гигиена и здоровье персонала»  
13. Инструкция «Дезинфекция контактной поверхности оборудования»  
14. Инструкция «Борьба с вредителями»  
15. Инструкция «Управление оборудованием»  
16. Инструкция по управлению перекрестным загрязнением  
17. Инструкция «Идентификация и маркировка продукции. Прослеживаемость»  
18. Инструкция «Использование металла, дерева и стекла. Посторонние предметы»  
19. Инструкция «Инструкция по оценке качества готовой продукции»  
20. Процедура «Управление документацией и записями»  
21. Процедура «Управление несоответствиями»  
22. Процедура «Управление средствами измерения»  
23. Процедура «Управление аварийными ситуациями»  
24. Процедура «Работа с жалобами»  
25. Журналы: гигиенический, учета работы бактерицидной лампы, температурные журналы, регистрации инструктажей сотрудников, график профилактического обслуживания оборудования, график и учет генеральных уборок помещений, график поверки средств измерений, протокол внутреннего аудита  
\*Набор документов может изменяться в зависимости от специфики предприятия

**Правильно разработанная и внедренная система ХАССП поможет выпускать безопасную готовую продукцию для детей!!!**

**Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарске» Семенова Лина Владимировна**