

ОБРАЗЕЦ

Система управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Полутвёрдый сыр — ОБРАЗЕЦ

Организация: ООО «Молочные традиции» (образец)

область применения

Документ устанавливает требования системы ХАССП для производства полутвёрдого сыра из коровьего молока пастеризованного, производственная мощность 800 л молока в сутки, хранение при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, срок годности до 180 суток согласно ГОСТ Р 51705-2014.

группа ХАССП

Приказом руководства назначена группа ХАССП в составе технолога молочного производства, микробиолога, мастера производства и ответственного за качество; утверждена политика безопасности продукции и область разработки системы управления.

описание продукции

Полутвёрдый сыр — кисломолочный продукт с влажностью 36–42%, жирностью молока 3,2%, доля соли 1,2–1,8%, pH сыра 5,2–5,8, микробиологическая стабильность подтверждена анализами на КМАФАнМ и патогенную флору, упакован в пищевую плёнку по 0,5–1 кг, хранится при $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

блок-схема

Технологический процесс включает следующие операции: приёмка и подготовка молока → нормализация по жиру → пастеризация (72°C , 15 с) → охлаждение до 36°C → внесение закваски и хлористого кальция → сычужное свёртывание (40 мин) → обработка сгустка и формирование зерна → формование в формы → прессование (4 ч) → посолка (рассолом или сухой) → созревание (7–14 суток при $12\text{--}14^{\circ}\text{C}$) → упаковка и хранение при $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

анализ опасностей

Выявлены микробиологические, химические и физические опасности на критических и некритических этапах; для каждой опасности определены источники, пути попадания в продукт и меры профилактики согласно требованиям ГОСТ Р 51705-2014 и ТР ТС 033/2013.

ККТ

Определены две критические контрольные точки с установленными критическими пределами, процедурами мониторинга и корректирующими действиями для предотвращения опасностей на этапах пастеризации и хранения.

предупреждающие/корректирующие мероприятия (ПКК)

Установлены программы предупреждающих мер на некритических этапах: санитария и гигиена производства, обучение персонала, закупка качественного молока, валидация закваски, контроль ингредиентов и вспомогательных материалов согласно ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705-2014.

мониторинг

Процедуры мониторинга включают непрерывное и периодическое измерение параметров ККТ, визуальное наблюдение, результаты лабораторных испытаний; все данные регистрируются в технологические журналы и листы контроля; ответственные лица назначены приказом.

корректирующие действия

При выявлении отклонений параметров ККТ за критические пределы немедленно применяются предусмотренные корректирующие действия: остановка процесса, изоляция продукции, анализ причины, устранение нарушения, документирование и продолжение контроля; несоответствующий продукт подлежит переработке или браковке.

верификация

Проверка результативности системы ХАССП проводится через анализ записей мониторинга (ежемесячно), внутренние аудиты (ежеквартально), калибровку средств измерения (1 раз в 12 месяцев), лабораторные испытания образцов продукции (органолептика, микробиология, физико-химия) согласно ТР ТС 033/2013, пересмотр документов системы при изменении технологии.

документация и записи

Ведутся технологические журналы производства, листы мониторинга ККТ, реестры корректирующих действий, результаты лабораторных анализов, сертификаты на молоко и ингредиенты, акты внутренних аудитов, протоколы калибровки приборов; документы хранятся не менее 3 лет согласно требованиям ГОСТ Р 51705-2014 и ТР ТС 021/2011.

