

08-13510

Т. Мейес, С. Мортимор

ЭФФЕКТИВНОЕ ВНЕДРЕНИЕ **НАССР**

Учимся на опыте других

Безопасность пищевых продуктов

Концепция НАССР

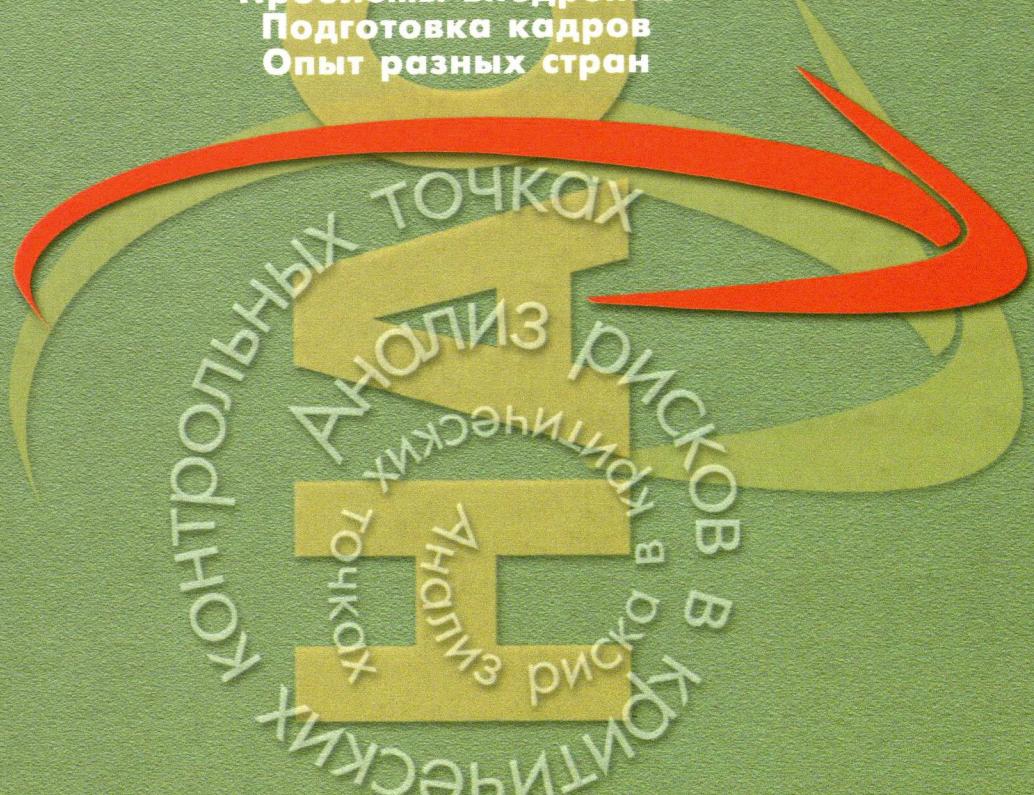
НАССР на малых и средних предприятиях

Проблемы внедрения

Подготовка кадров

Опыт разных стран

08-13510



анализ рисков в контрольных точках

издательство
ПРОФЕССИЯ

Making the most of HACCP

Learning from others' experience

Edited by
Tony Mayes and Sara Mortimor



CRC Press
Boca Raton Boston New York Washington, DC

WOODHEAD PUBLISHING LIMITED
Cambridge England

Эффективное внедрение НАССП

Учимся на опыте других

Под ред.
Тони Мейеса и Сары Мортимор

Пер. с англ. яз.
В. Д. Широкова

Санкт-Петербург
издательство
ПРОФЕССИЯ
2008

УДК 663 = 20

ББК 36.9Англ

Э94

Э94 Эффективное внедрение HACCP: Учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мор-тимор; пер. с англ. В. Широкова. — СПб: Профессия, 2008. — 288 с., ил., табл., сх..

ISBN 978-5-93913-092-9

ISBN 1-85573-504-0 (англ.)

В книге описаны способы внедрения *HACCP* и применения анализа критических контрольных точек в широком диапазоне производственных ситуаций. Особое внимание уделено опыту внедрения *HACCP* и поиску наилучшего способа решения возникающих проблем, применению этой системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на малых и средних предприятиях, в секторе розничной торговли, опыту применения *HACCP* в отдельных странах (Великобритании, Канаде, Индии, Польше, Таиланде и др.), а также профессиональной подготовке в области *HACCP*.

Издание предназначено для руководителей предприятий пищевой промышленности, специалистов по контролю качества и безопасности пищевых продуктов, технологов и менеджеров, а также будет полезно студентам профильных вузов.

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Информация, содержащаяся в данной книге, получена из источников, рассматриваемых издательством как надежные. Тем не менее, имея в виду возможные человеческие или технические ошибки, издательство не может гарантировать абсолютную точность и полноту приводимых сведений и не несет ответственности за возможные ошибки, связанные с использованием книги.

*Original English language edition published by Woodhead Publishing Ltd.
All rights reserved Woodhead Publishing Ltd.*

© 2001, *Woodhead Publishing Limited*

© 2005, изд-во «Профессия»

© 2005, Широков В., перевод

ISBN 5-93913-092-9

ISBN 1-85573-504-0 (англ.)

УДК 663 = 20

ББК 36.9Англ

Оглавление

Предисловие и выражение признательности	9
Список сокращений	10

Глава 1. Введение.....	13
1.1. Развитие <i>HACCP</i>	13
1.2. <i>HACCP</i> на практике	14
1.3. Ключевые вопросы	17
1.4. Литература	19

Часть I

Малые и средние предприятия (МСП), розничная торговля и системы *HACCP*

Глава 2. <i>HACCP</i> и МСП: проблемы и возможности	22
2.1. <i>HACCP</i> и МСП	22
2.2. Внедрение системы <i>HACCP</i>	25
2.3. Работа системы <i>HACCP</i>	32
2.4. Выводы	38
2.5. Литература	40

Глава 3. <i>HACCP</i> и МСП: пример из практики	41
3.1. Зачем «заморачиваться» с <i>HACCP</i> ?	41
3.2. Описание фирмы	41
3.3. Границы и ресурсы системы <i>HACCP</i>	42
3.4. Планирование и внедрение <i>HACCP</i>	44
3.5. <i>HACCP</i> и поставщики	46
3.6. Обслуживание и совершенствование системы <i>HACCP</i>	49
3.7. Заключение.....	49

Глава 4. Системы <i>HACCP</i> у поставщиков: взгляд со стороны розничной торговли	52
4.1. Введение	52
4.2. Розничная торговля и разработка систем <i>HACCP</i> у поставщиков	52
4.3. Оценка эффективности систем <i>HACCP</i> поставщиков	54
4.4. Оценка эффективности систем <i>HACCP</i> : анализ претензий потребителей	56
4.5. Общие слабости систем <i>HACCP</i>	57
4.6. Развитие <i>HACCP</i> в будущем	61
4.7. Выводы	65

Часть 2

Крупные производители и системы *HACCP*

Глава 5. Применение систем <i>HACCP</i> в США	68
5.1. Введение	68
5.2. Внедрение системы <i>HACCP</i>	70

5.3.	Проблемы, возникающие при внедрении, и способы их решения	77
5.4.	Неожиданности при внедрении <i>HACCP</i>	80
5.5.	Работа системы <i>HACCP</i>	81
5.6.	Проблемы управления системой <i>HACCP</i> и их решение	83
5.7.	Преимущества системы <i>HACCP</i>	85
5.8.	Развитие <i>HACCP</i> в будущем	86
5.9.	Заключение	87
Глава 6. Внедрение <i>HACCP</i>: индийский опыт		89
6.1.	Введение	89
6.2.	Индийская пищевая промышленность	89
6.3.	Безопасность индийских пищевых продуктов	90
6.4.	Разработка систем <i>HACCP</i> в Индии	92
6.5.	Внедрение <i>HACCP</i> : подход компании <i>Unilever</i>	93
6.6.	Внедрение <i>HACCP</i> на примере морепродуктов	94
6.7.	Эксплуатация систем <i>HACCP</i>	99
6.8.	Преимущества внедрения <i>HACCP</i>	99
6.9.	Трудности при внедрении <i>HACCP</i>	101
6.10.	Перспективы применения <i>HACCP</i> в Индии	102
6.11.	Литература	104
Глава 7. Применение <i>HACCP</i> в Европе: опыт фирмы <i>Kerry Ingredients</i>		106
7.1.	Введение	106
7.2.	<i>HACCP</i> и бизнес-стратегия	107
7.3.	Объемы работ	108
7.4.	Определение приоритетов при планировании работ	109
7.5.	Польский опыт	111
7.6.	Расширение производства в Польше	116
7.7.	Опыт фирмы <i>Kerry Ingredients</i> в Великобритании	119
7.8.	Оглядываясь на прошлое	124
7.9.	Литература	127
Глава 8. Применение <i>HACCP</i> в Европе: опыт компании <i>Heinz</i>		128
8.1.	Введение	128
8.2.	Производственная база	129
8.3.	Основные риски	129
8.4.	Описание программы внедрения <i>HACCP</i> в <i>Kitt Green</i>	131
8.5.	Определение рамок системы, подхода и срока внедрения	131
8.6.	Формирование и организация работы команд <i>HACCP</i>	133
8.7.	Системы обеспечения обязательных условий	136
8.8.	Риски и критические контрольные точки	138
8.9.	Внедрение и верификация	139
8.10.	Эксплуатация и совершенствование системы <i>HACCP</i>	141
8.11.	Преимущества и недостатки внедрения <i>HACCP</i>	142
8.12.	Литература	144

Часть 3

Регламентация и обучение

Глава 9. Регламентация применения HACCP в Новой Зеландии	146
9.1. Введение	146
9.2. Разработка системы оценки HACCP	150
9.3. Оценка систем HACCP	156
9.4. Заключение	166
9.5. Литература	169
Глава 10. Государственное регулирование безопасности и качества пищевых продуктов в Канаде	171
10.1. Введение	171
10.2. Организационная структура продовольственной инспекции Канады	171
10.3. Инспекция: от экспертизы продукта к системному подходу	172
10.4. HACCP как система контроля на производстве	174
10.5. Государственные программы пищевой безопасности	175
10.6. Сравнение нормативной верификации и аудита	176
10.7. Регуляторная верификация производственных систем пищевой безопасности	178
10.8. Типичные проблемы регламентирующей (нормативной) верификации	182
10.9. Тенденции. Интегрированная инспекционная система	185
10.10. Краткое резюме	188
Глава 11. Внедрение HACCP в рыбной промышленности Таиланда ..	189
11.1. Введение	189
11.2. Международные рыбные рынки	189
11.3. Рыбная промышленность Таиланда	189
11.4. Отдел контроля качества и инспекции	190
11.5. Потребность рыбной промышленности в HACCP	191
11.6. Риски, присущие рыбе и морепродуктам	192
11.7. Основные проблемы при внедрении HACCP	193
11.8. Подготовка к внедрению системы HACCP	195
11.9. Проектирование системы HACCP	198
11.10. Внедрение и эксплуатация системы HACCP	201
11.11. Оценка успешности: преимущества внедрения HACCP	204
11.12. Краткое резюме: будущее систем HACCP	205
11.13. Литература	206
Глава 12. Государственное регулирование применения HACCP в Великобритании	207
12.1. Введение	207
12.2. Правовые основы применения HACCP в Великобритании	208
12.3. Регламентирующие органы власти	208
12.4. Внедрение HACCP в пищевой промышленности Великобритании	209
12.5. HACCP и государственное регулирование	211

12.6.	Типичные проблемы с системами <i>HACCP</i>	215
12.7.	Будущее систем <i>HACCP</i>	216
12.8.	Перспективы <i>HACCP</i>	216
12.9.	Литература	217

Глава 13. Эффективность обучения *HACCP* 218

13.1.	Введение	218
13.2.	Анализ потребностей в обучении	218
13.3.	Эффективные методы обучения	222
13.4.	Выбор преподавателей	223
13.5.	Обучение и топ-менеджмент	226
13.6.	Подготовка команды <i>HACCP</i> и ее лидера	227
13.7.	Обучение контролеров критических контрольных точек и производственного персонала	230
13.8.	Особые аспекты обучения	232
13.9.	Краткое резюме	234
13.10.	Литература	235

Часть 4 Заключение

Глава 14. Некоторые уроки 238

14.1.	Введение	238
14.2.	Тема 1: побудительные мотивы к внедрению <i>HACCP</i>	239
14.3.	Тема 2: кадры	243
14.4.	Тема 3: подготовка к внедрению <i>HACCP</i>	252
14.5.	Тема 4: разработка плана <i>HACCP</i> и его реализация	256
14.6.	Тема 5: эксплуатация системы <i>HACCP</i>	261
14.7.	Что делать после внедрения <i>HACCP</i> ?	263
14.8.	Краткое резюме	264
14.9.	Литература	266

Глава 15. Будущее *HACCP* 268

15.1.	Глобализация и координация международной торговли	268
15.2.	Изменение роли государства и регулирующих органов	270
15.3.	<i>HACCP</i> и новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности	273
15.4.	Применение <i>HACCP</i> во всей пищевой цепочке	275
15.5.	Тенденции развития систем <i>HACCP</i>	276
15.6.	Краткое резюме	278
15.7.	Литература	279
	Алфавитно-предметный указатель	280