

А

УДК 005.6:640.43/46 (075.8)
ББК 65.431-823.2-21я73
Д46

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

Рецензенты:
канд. техн. наук Н. Т. Уездный
канд. биол. наук, доц. А. Н. Автономов

Димитриев А. Д.
Д46 Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2017. – 156 с.

ISBN 978-5-7882-2325-4

Рассматриваются вопросы управления качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания. Особое внимание уделяется различным аспектам понимания места и роли принципов ХАССП в современном менеджменте качества. В доступной форме изложена информация, касающаяся законодательной и нормативной базы в управлении качеством пищевой продукции, дано развернутое описание предварительных условий и принципов ХАССП.

Предназначено для бакалавров и магистров, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания». Пособие также рекомендуется в качестве справочного материала для преподавателей колледжей и техникумов, руководителей и персонала предприятий общественного питания.

Подготовлено на кафедрах технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВО «КНИТУ» и технологии продуктов общественного питания ЧКИ (филиал АНОО ВО ЦС РФ «РУК»).

УДК 005.6:640.43/46 (075.8)
ББК 65.431-823.2-21я73

ISBN 978-5-7882-2325-4

© Димитриев А. Д., Ежкова Г. О.,
Димитриев Д. А., 2017
© Казанский национальный исследовательский
технологический университет, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ.....	9
1.1. Продукты питания и их риски для здоровья населения.....	9
1.2. Законы и другие нормативные документы Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции	19
2. МИРОВОЙ ОПЫТ РЕГУЛИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	35
2.1. Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов	35
2.2. Развитие и совершенствование систем управления качеством (исторические аспекты).....	36
3. РАЗРАБОТКА ПЛАНА ХАССП.....	43
3.1. Система ХАССП и общие подходы к ее разработке	43
3.2. Семь принципов ХАССП.....	59
3.2.1. Принцип 1. Проведение анализа опасностей (рисков). Анализ опасных факторов.....	60
3.2.1.1. Биологические факторы опасности.....	61
3.2.1.2. Химические опасные факторы.....	85
3.2.1.3. Физические опасности.....	93
3.2.1.4. Дополнительные научные сведения об опасностях, требующих своего решения.....	94
3.2.1.5. Организация оценки биологических, химических и физических факторов риска.....	97
3.2.1.6. Осуществление анализа факторов риска	100
3.2.2. Принцип 2. Определение критических контрольных точек.....	103
3.2.3. Принцип 3. Установление критических предельных значений.....	118
3.2.4. Принцип 4. Создание процедур мониторинга.....	121
3.2.5. Принцип 5. Установление корректирующих действий.....	124
3.2.6. Принцип 6. Установление процедур проверки (верификация).....	126
3.2.7. Принцип 7. Документы.....	128
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	130
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ (ПУБЛИКАЦИИ АВТОРОВ).....	134
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	138