**Что такое ХАССП и зачем он нужен в общепите**

ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки) - это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции. Проще говоря, программа ХАССП - это задокументированные в форме регламентов и инструкций для персонала правила, которые необходимо соблюдать, вести записи в соответствующих журналах и соблюдение которых позволит обеспечить безопасность продукции для потребителей. С помощью данной системы на предприятии сначала анализируют, какие риски для потребителя могут появиться на разных этапах — от производства до упаковки и транспортировки, а потом выделяют среди них самые критичные и работают над тем, чтобы их снизить.

Чтобы разработать ХАССП, на предприятии составляют список опасных факторов и стратегию того, как свести их влияние к минимуму. На выходе получается набор процедур, регламентов и норм, которые предприятия разрабатывают и внедряют, чтобы потребители получали безопасную продукцию.

Преимущества от внедрения ХАССП в общепите:

1. *Все документы в порядке и логично структурированы:* Это дает возможность провести этакую ревизию, выявить и заполнить пробелы: заключить недостающие обязательные договоры, актуализировать документы, выявить возможные риски.
2. *Снижение вероятности отравлений:* При разработке ХАССП выявляют критические контрольные точки производства (ККТ). ККТ – это «слабые места» на производстве, которые могут привести к отравлению потребителя, где продукт может испортиться, где сотрудник может совершить ошибку, где в блюдо может попасть что-то постороннее: бактерии или посторонние частицы.
3. *Распределение ответственности среди персонала:* С помощью системы ХАССП можно определить какие сотрудники отвечают за журналы, оборудование, чек-листы, уборку, лабораторный контроль и так далее. То есть равномерно распределить ответственность среди конкретных работников или занимаемых должностей.
4. *Адаптация и обучение нового персонала:* Чтобы упростить работу руководителям, важным разделом ХАССП являются инструкции для персонала, памятки, чек-листы, контрольные листы, журналы. То есть то, что помогает контролировать персонал, доводить информацию о том, как нужно выполнять те или иные операции: от разведения дез. средств, уборки, мойки оборудования, маркировки, до периодичности прохождения медосмотров и мытья рук.

Разработка и внедрение ХАССП на любом предприятии, которое выпускает продукты питания, а также в общепите — это обязанность, а не право (ст. 10 п. 2 ТР ТС 021/2011; п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Врач по общей гигиене экспертиз,

связанных с питанием населения

Семёнова Анастасия Александровна