



HACCP is essential to ensure
our food is safe to eat.
Always follow the correct
procedures.

Система АРККТ важна для
обеспечения безопасности
употребляемой нами пищи.
Всегда следуйте правильным
процедурам.



An Introduction to HACCP

Введение к АРККТ



Hazard Analysis Critical Control Point System

Система анализа риска в
критических контрольных точках

What is HACCP?

It is a system which allows us to identify, control and monitor food safety hazards.

A hazard is something with potential to cause harm. It could be physical, chemical or microbiological.



For example: Hair falling in to food, bleach tainting food or bacteria multiplying in high risk food.

How is this done?

By assessing our operation, stage by stage.

This means we have to fully evaluate our process from delivery through to food service.

We must ...

- ◆ identify where potential risks arise

For example: Displaying ready to eat food at room temperature will allow growth of bacteria.



- ◆ предпринимать коррективные меры

Если процедура текущего контроля не достигает цели, мы должны предпринять меры и исправить ситуацию.

Например, если температура витрины недостаточно низкая, или промежуток времени слишком продолжительный, пищу следует выбросить.



- ◆ установить процедуры учёта

Нам необходимо хранить записи учёта текущего контроля, чтобы иметь доказательства, что наша система работает, а также чтобы мы могли отмечать происходящие улучшения.

Например, записывать замеренные нами температуры.



- ◆ определить процедуры проверки

Мы должны регулярно пересматривать наши процедуры для проверки эффективности системы. Это означает необходимость поэтапной оценки с целью гарантии того, что система всё ещё обеспечивает безопасность пищи.

◆ identify 'Critical Control Points'

These are points where we have identified a risk which would harm our customers if it is not controlled.



For example: Displaying ready to eat food at room temperatures for long periods.

◆ implement control procedures

We need to put in place measures which control the risks identified.

For example: Displaying ready to eat food in chilled display units or for specified short periods.



◆ establish procedures to monitor controls

We must ensure the controls we have set are always achieved by establishing an effective procedure.

For example: Measuring times and temperatures during food display.

◆ выявить "Критические контрольные точки"

Это те точки, где мы обнаружили риск, в результате которого, если он не находится под контролем, могут пострадать наши клиенты.



Например, пицца, готовая к употреблению, выставлена на витрине при комнатной температуре на длительный период времени.

◆ провести контрольные процедуры

Нам необходимо принимать меры, контролирующие выявленный риск.

Например, пицца, готовая к употреблению, выставлена на витрине, снабжённой холодильной установкой, или на определённые короткие промежутки времени.



◆ определить процедуры текущего контроля

Мы должны убедиться, что утверждённый нами текущий контроль всегда обеспечивается путём определения эффективных процедур.

Например, измерение промежутков времени и температурных значений, когда пицца выставлена на витрине.

◆ take corrective action

If our control procedure has not been achieved, we need action to correct it.

For example: If the display temperature is too warm or the time too long, the food must be disposed of.



◆ establish record keeping procedures

We must keep records of our controls to prove that our system works and help us to identify improvements.

For example: Writing down the temperatures we have measured



◆ establish verification procedures

We need to review our procedures regularly to verify our system is effective. This means evaluating all stages to ensure the system still ensures food safety.

Что такое АРККТ?

Это система, позволяющая нам выявлять, контролировать и отслеживать виды риска, имеющие отношение к безопасности пищи.



Риск - это то, что потенциально может причинить вред. Он может быть физического, химического или микробиологического вида.

Например, волосы, попавшие в пищу, отбеливающие вещества, испортившие продукт, или бактерии, размножающиеся в продуктах питания повышенного риска.

Как осуществляется АРККТ?

Путём последовательного анализа нашей деятельности.

Это значит, что мы должны в полной мере оценить производственный процесс : от этапа поставки продуктов до подачи готовых блюд на стол.

Мы должны...

- ◆ выявить, где возникает потенциальный риск

Например, хранение при комнатной температуре продуктов, готовых к употреблению, приведёт к размножению бактерий.

