

1. Почему общепиту нужен ХАССП?

После вступления в силу ТР ТС 021/2011 для заведений общественного питания встал вопрос, а зачем он, т.е. ХАССП нам нужен, мы и так все такие хорошие- расхорошие соблюдаем все требования СанПиНов. И объясняя, что в системе ХАССП особое внимание обращается на входной контроль, оценку поставщика, слышишь в ответ: у нас все хорошо, мы получаем сырье по декларациям, сертификатам, ветеринарным свидетельствам, и даже внесенным в систему «Меркурий». Пусть они и отвечают и зачем нам еще и проводить испытания сырья?

А затем: в принятом ТР ТС 021/2011 говорится, что все производители пищевой продукции обязаны разработать, внедрить и поддерживать ХАССП.

А для примера разберем такой случай: Общепит проводит испытания готовой продукции, а при проверке Роспотребнадзора, в смыве с сырой курицы обнаружена *Listeria*!!!!???? Шраф и шок. Хорошо, что хоть в готовой продукции не обнаружили. Что делает поставщик в этом случае: быстренько сдает в независимую лабораторию сырье и предъявляет доказательство, что у них нет зараженности.

Вот поэтому организация должна тщательно следить за процедурой входного контроля, делать периодические испытания. А для этого надо воспользоваться услугами для разработки системы ХАССП специалистами, имеющими опыт и специальную подготовку и пройти обучение в органе, имеющим такой опыт, а еще лучше и сертифицировать свое производство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции, на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000. Чтобы иметь возможность постоянного контроля и получения информации.

В Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» введен микробиологический показатель - содержание *L. monocytogenes* при оценке птицепродуктов, так как они могут быть обсеменены этим патогенным микроорганизмом. А также [Постановление](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 186 г. Москва "Об утверждении СП 3.1.7.2817-10 "Профилактика листериоза у людей.

Листериоз, чем он опасен?

Листериоз — острая инфекционная болезнь, вызываемая бактерией листерии, которая характеризуется множественностью путей заражения и протекает в различных клинических формах. Естественной средой обитания листерий является почва, навоз, сточная и речная вода, а также ил. Бактерии проникают через корневую систему растений, где начинают активно размножаться. Человек может заразиться от животных при применении в пищу молока, мяса, яиц, при укусе зараженных членистоногих или при попадании листерий в дыхательные пути.

Инкубационный период длится минимум две недели. Диагноз устанавливается на основании бактериологического исследования отделяемого миндалин, крови, спинномозговой жидкости, околоплодных вод, а у детей — первородного кала, слизи из зева и носа. Лечение проходит при помощи антибиотиков, а профилактические меры ветеринарно-санитарные мероприятия и обязательное пресечение путей передачи инфекции.

В России заболеваемость листериозом официально регистрируется с 1992 года. Число выявленных больных невелико, однако инфекция имеет тенденции к росту. В последние десятилетия большинство вспышек листериоза в мире, при которых погибали люди, были обусловлены именно употреблением зараженного мяса. Сталкиваясь с частыми случаями заражения листерией на пищевом предприятии, мы, к сожалению, в большинстве случаев не знаем, что же послужило причиной контаминации в конкретном случае. Вместе с тем, есть ряд исследований, показывающих по каким зонам распределяется листерия в производственном цехе:

- ✓ Трапы.
- ✓ Полы.
- ✓ Щетки.
- ✓ Обувь.
- ✓ Стоячая вода.
- ✓ Переносные лестницы.
- ✓ Шланги.
- ✓ Колеса.
- ✓ Основания контейнеров с продуктом.
- ✓ Стены.

Часто сталкиваясь со случаями заражения листерией, мы не устанавливаем источник контаминации. Вместе с тем, есть ряд случаев, когда проведенные расследования установили, что именно послужило источником заражения. Так, например, в апреле 2015 года была вспышка листериоза, вызванная заражением на двух фабриках американского производителя мороженого “Blue Bell” – в Оклахоме и Техасе. Это вспышка привела, в том числе, к трем смертельным случаям. Последующее расследование показало, что источником заражения являлись трапы.

Таким образом, трапы являются одним из наиболее вероятных или даже наиболее вероятным местом нахождения листерии в пищевом цехе. В том же время, можно предотвратить заражение из трапа за счет использования конструкции, которая сделана с учетом требований пищевой безопасности. А для этого надо обратиться к специалистам по разработке системы ХАССП.