О сценариях, которые не учтены в HACCP

07.10.2026

Традиционная система HACCP, будучи эффективным инструментом управления непреднамеренными опасностями, принципиально не рассчитана на умышленные угрозы, которые могут нанести критический ущерб репутации, здоровью потребителей и устойчивости бизнеса. Осознание этого приводит к появлению TACCP/VACCP, однако на практике многие организации внедряют их формально: документы существуют, но не содержат корректной оценки угроз и уязвимостей, не учитывают реальные сценарии и специфику внутренних рисков, а предлагаемые меры защиты остаются декларативными и не работают в условиях инцидента. Таким образом, ключевая проблема состоит в разрыве между необходимостью защищаться от преднамеренных атак и способностью предприятий выстроить действенную систему. Поэтому на вебинаре «Техэксперт» обсудим, как правильно проводить оценку угроз и уязвимостей, какие меры действительно эффективны на практике и почему планы TACCP/VACCP «ломаются».

Приглашаем специалистов пищевой отрасли на бесплатный вебинар Информационной сети «Техэксперт»!

Дата: 26 октября 2026 года.

Время: 10:00 — 12:30 мск.

Мероприятие предназначено для руководителей и специалистов пищевой промышленности, а также работников пищевых предприятий, ответственных за безопасность пищевой продукции, систему менеджмента и контроль качества.

В центре внимания:

- Почему классический HACCP не защищает от умышленных угроз;
- Реальные сценарии угроз: фальсификация, саботаж и действия инсайдеров;
- Как правильно проводить оценку угроз и уязвимостей;
- Какие меры защиты действительно работают на практике;
- Где «ломаются» планы TACCP/VACCP: разбор реальных документов;
- Ответы на вопросы участников.

Спикеры:

- Григорьева Елена Владимировна, руководитель онлайн-проекта для пищевиков «Мастерская ХАССП», бизнес-тренер, эксперт, консультант, аудитор СМБПП;

- Ахмарова Альфия Рафиковна, руководитель проекта «Техэксперт» по направлению пищевой промышленности.

Задайте свои вопросы заранее на странице регистрации под кнопкой **«Задать вопрос ведущему»**

— ведущие ответят на наиболее актуальные из них в ходе эфира.

Зарегистрироваться на вебинар

Регистрация до 25 октября. Количество мест ограничено.

Вопрос-ответ

Андриенко Татьяна Олеговна
Служба поддержки пользователей систем «Кодекс"/"Техэксперт»

Можно ли внедрить систему ХАССП на предприятии, если производственная лаборатория не аккредитована?

Обоснование:

В соответствии с требованиями п.1 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Согласно п.2 ст.10 ТР ТС 021/2011 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в ч.3 ст.10:

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Как следует, обязательные к выполнению требования ТР ТС 021/2011 не устанавливают необходимость наличия аккредитации у лаборатории.

ГОСТ Р 51705.1−2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» делает акцент на необходимости управления рисками и контролем критических контрольных точек, но также не содержит прямого требования к аккредитации производственной лаборатории предприятия.

Также СП 1.1.1058−01 является профильным документом, регулирующим порядок проверок на предприятии. Так, п.2.5 прямо разрешает проводить лабораторные исследования и испытания как самостоятельно, так и «с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке».

Таким образом, наличие аккредитации у производственной лаборатории не является обязательным условием для разработки, внедрения и успешного функционирования принципов ХАССП, поскольку такая лаборатория проводит испытания исключительно для нужд собственного предприятия.

Эксперт Андриенко Татьяна Олеговна