

ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ ХАССП

Новоселова Т.А, студент гр. УКМ-191, 2 курс

Научный руководитель: Романенко Андрей Михайлович, к. т. н, доцент
Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева
г.Кемерово

Аннотация: В данной статье рассматривается система ХАССП, расписаны преимущества внедрения системы в организации.

Ключевые слова: Система ХАССП, принципы ХАССП, преимущества ХАССП

Сегодня с развитием инновационных технологий, расширением знаний при помощи интернета, современное общество стало часто задаваться вопросом о безопасности своего здоровья и качестве продукции, которая приобретается.

Большое количество организаций постоянно прикладывают огромные усилия и используют огромное количество ресурсов для выпуска качественной продукции, которая будет оставаться востребованной и позволит компании быть более конкурентоспособным на рынке товаров и услуг.

Чтобы улучшить контроль, была придумана концепция ХАССП, которая помогает контролировать качество изготавливаемой продукции на разных стадиях ее производства, а также на стадиях хранения и реализации.

Вообще система ХАССП была разработана в США в 1960 году, для того, чтобы проверять качество пищи для американских астронавтов и гарантировать им полную безопасность [1].

Тогда большое количество систем контроля безопасности и качества продуктов базировались на контроле конечного продукта. Поэтому было необходимо создать систему, которая обеспечивала уверенность в полной безопасности продуктов питания.

Через 10 лет систему ХАССП представили на Первой Американской национальной конференции по защите пищевых продуктов, где было одобрено ее применение в пищевых промышленности, а в 80 – х годах Американская Академия наук предложила использовать принципы системы ХАССП для разработки систем управления качеством и на всех предприятиях.

Принципы ХАССП позволяют построить надежную платформу для системы менеджмента качества. Она включает в себя 7 принципов:

- Анализ опасностей (рисков);
- Выявление критических контрольных точек (ККТ);
- Установление критических пределов;
- Разработка системы мониторинга для полного регулирования ККТ;

- Разработка корректирующих действий;
- Разработка и применение процедур верификации для подтверждения работоспособности системы;
- Полное документирование процедур систему ХАССП[6].

В системе ХАССП особое внимание уделяется критическим контрольным точкам, которые показывают все виды рисков, поэтому при помощи этой системы организация может сразу же предотвратить и снизить риски до самого минимума.

Система ХАССП имеет ряд преимуществ, благодаря которым признана почти во всем мире:

- Повышение репутации организации как гаранта качества и безопасности продукции;
- Своевременное и моментальное использование предупреждающих мер, а не поздних действий по исправлению брака и отзыву продукции;
- Повышение доверия покупателей к продукции;
- Снижение рекламаций благодаря обеспечения постоянного качества продукции;
- Повышение компетенции и ответственности рабочего персонала организации.

Сейчас система ХАССП очень популярна среди общепитов. Рестораны, которые внедрили систему ХАССП, в основном находятся при 5-ти звездочных гостиницах в разных уголках мира и пользуются огромной популярностью [2].

Одна из самых популярных и крупных сетей быстрого питания «McDonalds», внедрившая систему пищевой безопасности, которая базируется на принципах ХАССП, является лидирующей и надежной организацией по всему миру [3].

В течении 30 лет продукцию «McDonalds» оценили уже более 6,5 млрд. людей и остались довольны.

На российском рынке также есть рестораны, получившие сертификат ХАССП. Самым ярким представителем качества оказался ресторан «Планета Суши», но также ему не уступает по качеству рестораны «Сушкофф» и «Бавария» [4].

Таким образом, можно сделать вывод, что сертификации системы ХАССП открывает пути, которые ведут на качественно новый уровень.

Во-первых, признание организации, которая производит продукт, всеми организациями на мировом рынке, как достойного соперника и надежного поставщика продукции.

Во-вторых, появляется возможность постоянно обмениваться информацией о разных факторах риска между партнерами.

В-третьих, снижаются затраты после реализации конкретных процессов на верификацию, а также совершенствуется документация и полностью

обеспечивается связь с поставщиками и всеми остальными сторонами, которые связаны с пищевой безопасностью.

Поэтому система ХАССП будет полезной для предприятий, которые стремятся к интеграции в систему управления безопасности продуктов питания и мировую систему менеджмента качества.

Список литературы:

1. История ХАССП: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://hassp-likbez.ru/istorija-hassp/>
2. Методическое пособие | Принцип ХАССП [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf
3. Поставщики – Макдоналдс в России | ХАССП [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://mcdonalds.ru/page/suppliers>
4. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://restoranoff.ru/trends/conjuncture/Pishevaia_bezopasnost_ili_est_li_HASSP_v_Rossii/
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
6. ХАССП. 7 принципов системы НАССР [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://mskstandart.ru/publikatsii/printsipy-sistemy-hassp-hassp-bezopasnost-produktov-pitaniya.html>

Заявка	
Секция	МЕХАНИКА и МАШИНОВЕДЕНИЕ
Доклад	ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ ХАССП
Формат участия	очно
Телефон	89515986155
E-mail	tania.novoselova2016@yandex.ru
Примечание	
Авторы	Новоселова Татьяна Андреевна
Руководители	Романенко Андрей Михайлович

Авторы			
ФИО автора	Статус	Информация	Организация
Новоселова Татьяна Андреевна	студент	2 курс, УКм-191	ФГБОУ ВО КузГТУ
Руководители			
ФИО руководителя		Информация	
Романенко Андрей Михайлович		к. т. н, доцент	