

УДК 338.439

РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ ХАССП НА ПРИМЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ «ДОКТОРСКОЙ» НА ИП «ВОЛКОВА А.П.»

Н.В. Баранова, студент гр. УК-111, IV курс¹

Н.Б. Трофимова, студент гр. Пим-141, I курс²

¹ Кемеровский технологический институт пищевой
промышленности (университет),

² Кузбасский государственный технический университет
имени Т.Ф. Горбачева
г. Кемерово

Крестьянское хозяйство Анатолия Павловича Волкова существует на рынке нашей области уже более 20 лет. За эти годы предприятие очень изменилось и превратилось в крупное мясоперерабатывающее предприятие. Оно оснащено самым современным оборудованием и технологиями. На сегодняшний день на предприятие уделяется большое внимание к организации производства, чтобы обеспечить все требования, предъявляемые к безопасности и качеству выпускаемой продукции.

Соответственно и отношение к делу «Крестьянского хозяйства А.П. Волкова» и его создателя и бессменного руководителя Анатолия Павловича Волкова – величина высокоточная и предназначенная для воспроизведения в предпринимательских кругах.

Вряд ли найдется тот, кто с этим поспорит. Многие годы Волков не просто предпринимательствует, но и выполняет некую миссию первопроходца. Он почему-то уверен, что в Кузбассе нужно работать по тем же стандартам, что и во всем мире, причем ориентируется на лучшие образцы. Он первым внедряет на своих предприятиях систему ХАССП, неизвестную большинству коллег. Он, переработчик, занялся выращиванием птицы, чтобы минимизировать зависимость от недобросовестных производителей.

ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические контрольные точки) – это система обеспечивает контроль на всех этапах производства, реализации и хранения пищевой продукции, где может возникнуть нарушение опасная ситуация [1].

Задача системы – отслеживать и предотвращать. По сути, это управление рисками, которые могут возникнуть на производстве. Весь технологический процесс выстраивается таким образом, что каждое действие работника четко фиксируется и контролируется [2].

В основе системы ХАССП лежит семь принципов. Они обязательно применяются при внедрении системы [3]:

1. Проведение анализа опасных факторов (рисков). Оценивается значимость потенциально опасных факторов на этапах ЖЦП и вероятность возник-

новения рисков. Вырабатываются корректирующие действия для предотвращения, устранения и сведения к минимум опасных факторов.

2. Определение критических контрольных точек (ККТ), а также на этом этапе осуществляется контроль, который дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или свести к нулю возможность их возникновения.

3. Установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем.

4. Разрабатываются процедуры мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?).

5. На этом этапе идет разработка корректирующих действий, которые предпринимаются в случаях, когда наблюдения ситуация уже вышла, может выйти, из-под контроля.

6. Установление процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

7. Установление процедур документации и ведение записей.

Принципы системы ХАССП достаточно просты и подразумевают разумное упорядочение и систематизацию контроля производства. Система ХАССП сводит воедино и систематизирует принципы добросовестного производства пищевых продуктов, естественные для нормально работающего предприятия [4].

Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП

На «ИП Волков А.П.» в период с январь 2014 г. по июнь 2014 г. была осуществлена разработка и внедрение системы анализа рисков и критические контрольные точки на примере колбасы вареной «Докторской».

Основанием для выбора именно этой продукции явилась отчетная документация предприятия, согласно которой данный вид продукции пользуется большим спросом.

Разработка системы менеджмента безопасности проводилась в соответствии со следующими этапами:

- Формирование группы ХАССП;
- Сбор исходной информации о продукции;
- Построение блок-схемы производства;
- Идентификация опасных факторов и оценка рисков;
- Определение критических контрольных точек и установление их пределов;
- Разработка системы мониторинга;
- Установление корректирующих и предупреждающих действий; составление плана ХАССП;
- Оценка результативности системы менеджмента безопасности продукции.

Что даёт новая система сертификации потребителям?

Знак «ХАССП-МЯСО» на упаковке – это гарантия качества и безопасности. Приобретая продукцию, на упаковке которой есть знак «ХАССП-МЯСО», покупатель может быть уверен, что это не только вкусный, но и качественный и безопасный продукт.

Отразились ли затраты на получение сертификата на цене продукции? Нет. В основном, на конечной стоимости продукции отражается стоимость сырья. Но затраты на сертификацию не входят в себестоимость продукции. Это долгосрочные инвестиции в развитие предприятия.

Список литературы:

1. Австриевских, А.Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст]: учебник/ А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е.О.Ермолаева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с.

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – Введ. 2007-04-17. – М.: Стандартиформ, 2007. – 36 с.

3. ГОСТ 51705.1-2001 - Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. – Введ. 2001-23-01. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001. – 15с.

4. Никонорова М.О. Системы менеджмента как основной инструмент повышения качества и безопасности пищевой продукции / М.О. Никонорова, Е.О. Ермолаева // Международная Научная Конференция «Пищевые инновации и биотехнологии», - Кемерово, 2014.- С. 281-283.