

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ ПРОЦЕССА ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССП

Фрайнд А.В., студент гр. УКб-151, IV курс

Научный руководитель: Захарова Л.М., д.т.н., профессор

Кузбасский государственный технический университет

имени Т.Ф. Горбачева

г. Кемерово

Система ХАССП или в английской транскрипции НАССП - Hazard Analysis and Critical Control Points (анализ рисков и критические контрольные точки) является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах. Основополагающим стандартом, устанавливающим требования к данной системе, является ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001.

В соответствии с данным стандартом ХАССП - это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Система НАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации НАССП. [1]

Хочется отметить, что НАССП отличается от привычных стандартов, так как является системой, которая на каждом отдельном предприятии разрабатывается самостоятельно с учетом всех особенностей производства продукции, также является очень гибкой и способна приспособливаться к различным условиям. Но, несмотря на это, принципы НАССП остаются неизменными:



Рисунок 1 – Принципы НАССР

Внедрение системы НАССР является обязательным для многих предприятий пищевой промышленности. Это требование вполне оправдано, ведь, благодаря данной системе, становится возможным практически полное обеспечение безопасности выпускаемой продукции, а также повышение степени доверия к ней со стороны потребителей.

На рисунке 2 представлена диаграмма первого уровня функциональной модели процесса внедрения системы НАССР, на которой видно, что элементами управления являются:

- приказ высшего руководства;
- ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007;
- план НАССР;
- регламент предприятия.

Механизмами являются:

- руководство;
- команда НАССР;
- инфраструктура.

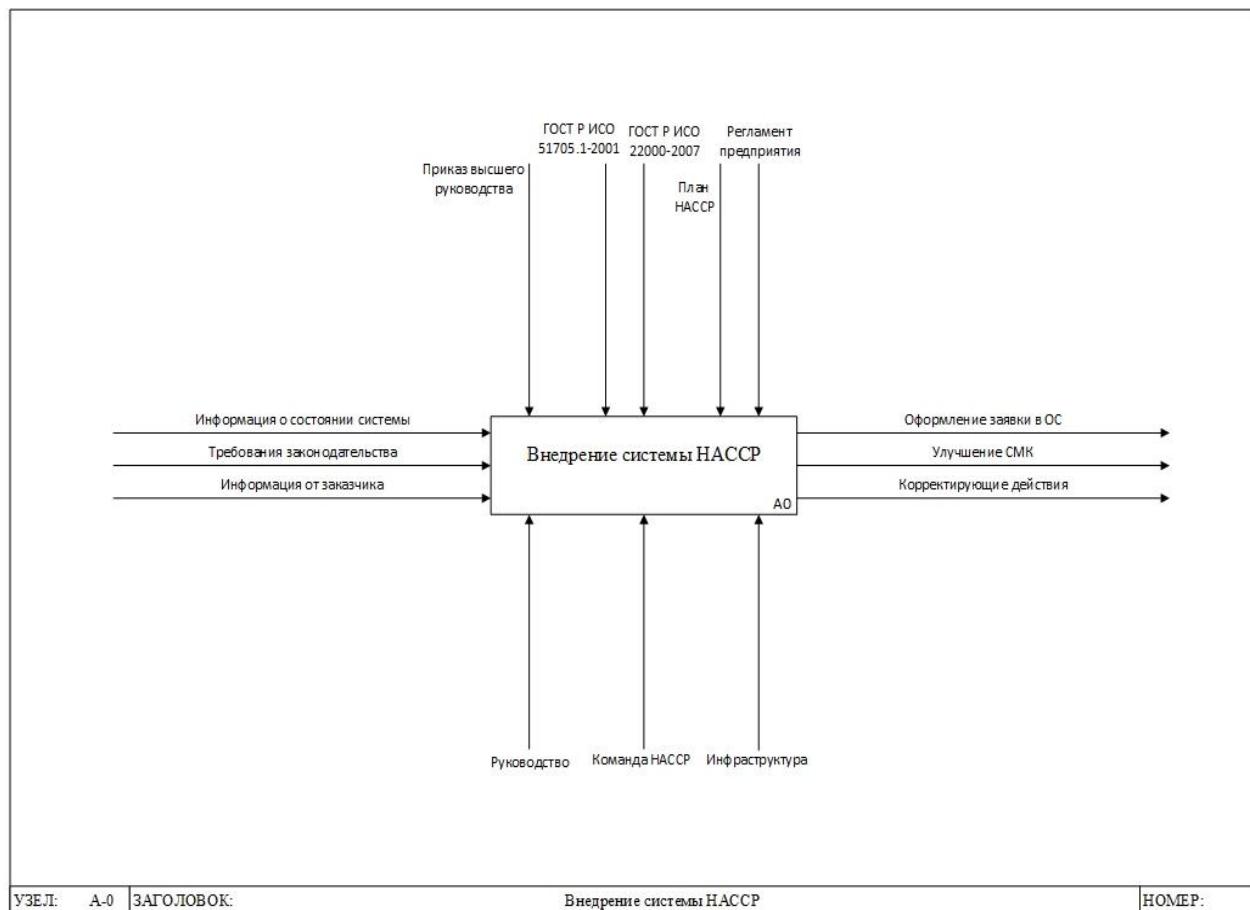


Рисунок 2 – Диаграмма первого уровня функциональной модели
процесса внедрения системы НАССР

Диаграмма второго уровня представлена на рисунке 3. Процесс внедрения системы НАССР можно разбить на 4 этапа:

1. Планирование и подготовка – на данном этапе изучается насколько предприятие подготовлено к внедрению системы контроля качества, создается рабочая группа, утверждаются сроки реализации поставленных целей.

2. Изучение системы, разработка плана НАССР – выбранной рабочей группе предоставляется информация и продукция и ее производстве, регламент предприятия. Рабочая группа выполняет следующие задачи:

- осуществляет оценку возможных рисков;
- разрабатывает предупреждающие мероприятия;
- выявляет критические контрольные точки;
- оформляет рабочие листы.

3. Внедрение плана НАССР.

4. Обслуживание системы НАССР – заключительным этапом является проведение регулярных проверок.

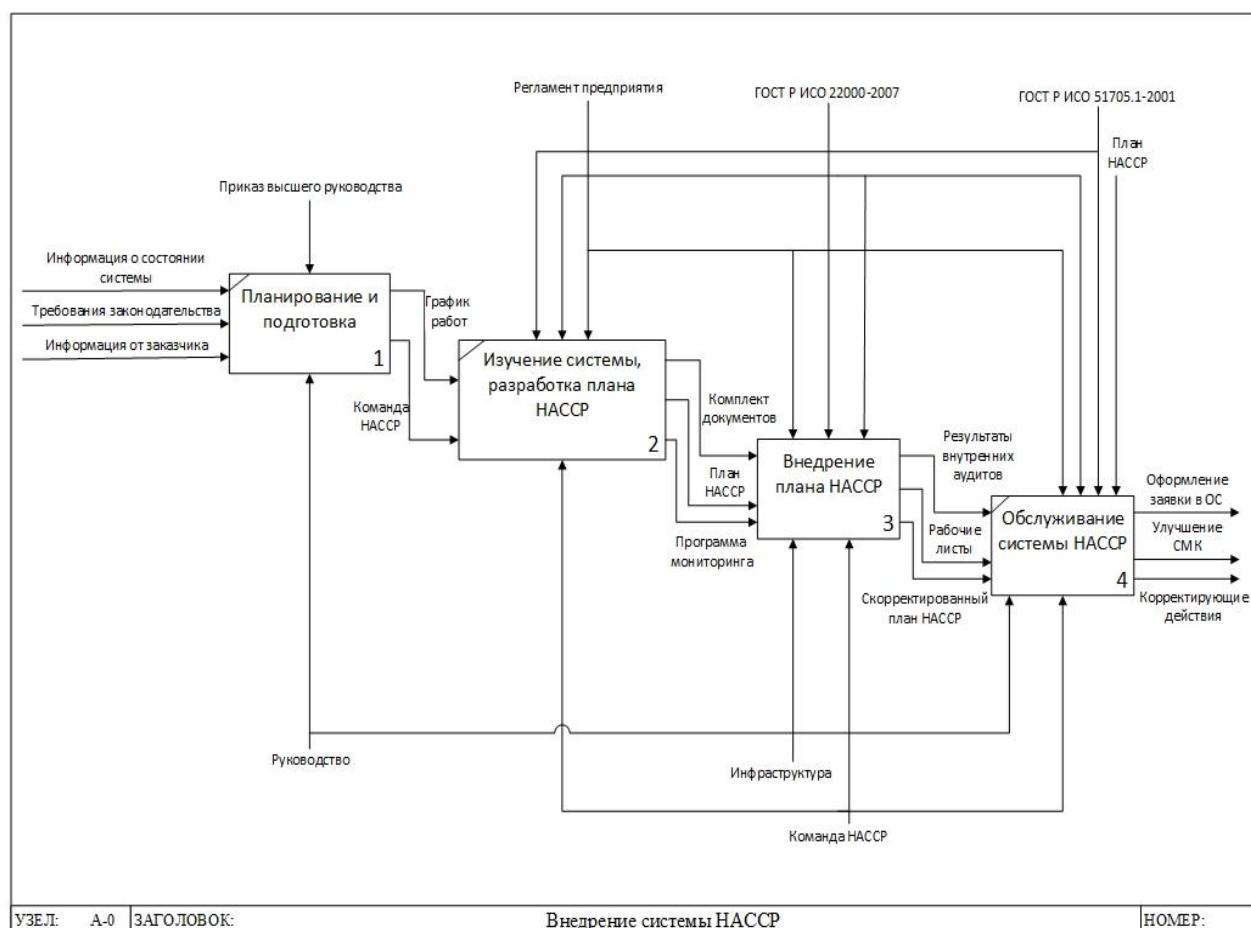


Рисунок 3 – Диаграмма второго уровня функциональной модели процесса внедрения системы НАССР

На рисунке 4 представлена диаграмма третьего уровня функциональной модели процесса внедрения системы НАССП. На данной контекстной диаграмме подробно рассмотрен этап внедрения плана НАССП.

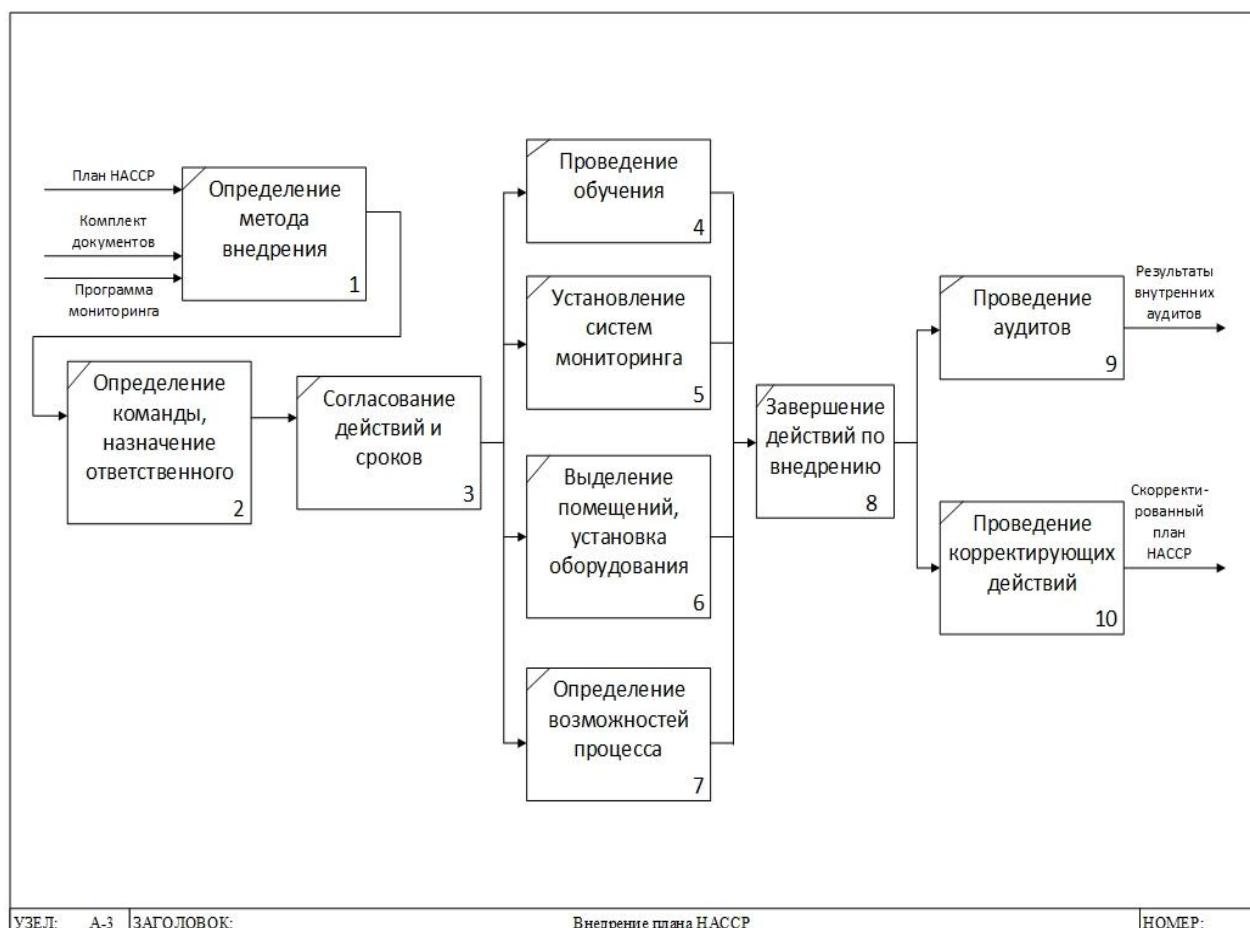


Рисунок 4 – Диаграмма третьего уровня функциональной модели процесса внедрения системы НАССП

Список литературы:

- ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007; Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции