

Экспертные оценки – важный инструмент в повышении качества управления на всех уровнях.

Список информационных источников

1. Алексеев Л.А., Янушевская М.Н. Основы обеспечения качества / Пособ. Для вузов. – М.: Изд-во Томского политехнического университета, 2012. – 162 с.
2. Бешелев С.Д., Гурвич Ф.Г. Экспертные оценки в принятии плановых решений. – М.: Экономика, 1976. 287 с.
3. Володарский В.Я. Что такое средство измерений // Законодательная и прикладная метрология. – 2004. – № 3 – С. 30 – 34.
4. Иванов В.А., Старкова Г.П. Принятие решений экспертными методами в экономике и производстве- М.: Открытый институт МГУДТ, 2003
5. Собко В.П. Почему нельзя отождествлять термины «измерение» и «оценка» // Законодательная и прикладная метрология. – 2002. – № 2 – С. 49 – 51.
6. Шишкин И.Ф. Основы метрологии, стандартизации и управление качеством: Учеб. Для вузов / Под ред. акад. Н.С. Соломенко. – М.: Изд-во стандартов, 1990. – 342 с.

ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ НАССР НА РОССИЙСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Сацута А.Е.

*Томский политехнический университет, г. Томск
Научный руководитель: Редько Л.А., к.т.н., доцент кафедры
физических методов и приборов контроля качества*

Современный этап развития пищевой отрасли прежде всего характеризуется распространением различных видов добавок в пищевые продукты (в т.ч. генетически модифицированных) и развитием новых способов обработки пищевой продукции. Причем, и то и другое может оказывать неоднозначное и, часто, не до конца изученное воздействие на человеческий организм, вызывая различные патологии и аллергические реакции. Это происходит на фоне повышенного эпидемиологического риска глобальных масштабов в связи с распространением такой болезни, как «птичий грипп» на экспортируемые пищевые продукты. Все это заставляет постоянно повышать требования к безопасности пи-

щевой продукции, а также к продуктам, готовым к употреблению, выявляя и предупреждая малейшие риски [2].

В связи с этим, с 1 июля 2013 года на территории Российской Федерации введен в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Особенностью данного технического регламента является наличие обязательных требований ко всем предприятиям пищевой промышленности РФ не только к безопасному конечному пищевому продукту, но и обязательных требований к обеспечению этой безопасности при производстве, хранении, транспортировании и реализации.

Согласно ст.10 п.2 данного регламента: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР, изложенных в части 3 настоящей статьи».

Данный технический регламент распространяется на всех пищевых производителей, осуществляющих свою деятельность в рамках Таможенного союза (на территории стран Беларуси, Казахстана, России). Таким образом, для законного оборота пищевой продукции (производители, дистрибьюторы, перевозчики, оптовые и розничные сети, кафе и рестораны) обязаны продемонстрировать наличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции построенной в соответствии с системой НАССР [1].

Система НАССР – (Hazard Analysis and Critical Control Points в переводе с английского – анализ рисков и критические точки контроля) – это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации [2].

Работа по НАССР направлена на конкретные действия для обеспечения безопасности пищевой продукции. Ясное понимание принципов НАССР является залогом принятия правильных решений и совершения нужных шагов на пути к эффективной системе менеджмента. Для эффективного функционирования система НАССР должна быть спроектирована, разработана и внедрена на уровне схемы структурного управления компании и включена в общие процессы управления [4].

Система менеджмента безопасности пищевой продукции должна включать следующие общепризнанные ключевые элементы, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции по всей цепи ее создания, вплоть до стадии употребления пищевой продукции:

•интерактивный обмен информацией – обмен информацией, осуществляемый на этапах цепи создания пищевой продукции, обеспечивает идентификацию и контроль опасностей, влияющих на безопасность пищевой продукции на всех этапах ее создания. Это подразумевает обмен информацией между организациями, работающими на всех этапах создания пищевой продукции;

•программы предварительных обязательных мероприятий – основные необходимые условия и мероприятия для поддержки гигиенической среды, подходящей для производства, управления и предоставления безопасности продукции потребления;

•критическая контрольная точка – управляемый этап, существенный для предотвращения, устранения или сведения до приемлемого уровня нарушений безопасности продуктов питания [4].

•Принципы ХАССП, к ним относятся:

- 1)Идентификация потенциального риска или рисков;
- 2)Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления;
- 3)Установление и соблюдение предельных значений параметров ККТ;
- 4)Разработка системы мониторинга;
- 5)Разработка корректирующих действий;
- 6)Разработка процедуры проверки;
- 7)Документирование процедуры системы.[5]

Внедрение системы НАССР представляет – трудоемкое мероприятие, оно включает в себя последовательность следующих этапов:

1.Сбор команды НАССР
2.Описание продукта
3.Определение предполагаемого использования
4.Построение и проверка блок-схемы
5.Определение опасностей и оценка рисков
6.Определение ККТ
7.Установление пределов для ККТ
8.Определение мониторинга ККТ и корректирующих действий
9.Установление проверочных процедур
10.Установление процедур документирования и записей

В России система НАССР начала внедряться еще с 2001 года, когда Госстандарт осуществил регистрацию системы добровольной сертификации и разработал государственный стандарт ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на ос-

нове принципов НАССР. Общие требования». Сейчас эта система внедряется на многих предприятиях, занимающихся производством продуктов питания. На 2013 год 80 предприятий на территории РФ сертифицировали эту систему. Среди них такие известные предприятия, как кондитерская фабрика «СладКо», Екатеринбург, производитель молочной продукции ОАО «Савушкин продукт», Москва, макаронные изделия ОАО «Макфа», Челябинск, рыбоперерабатывающее предприятие «Балтийский берег», Санкт-Петербург.[5]

На предприятии ООО ПКП «Провансаль» г. Томска, производящем майонезы, соусы и масла происходит процесс внедрения системы НАССР, в таблице 1 представлена схема разработки процесса «Управление стеклом», который был спроектирован на этапе Определения опасностей и оценки рисков.

Таблица 1. Схема разработки процесса «Управление стеклом»

Первый этап	Были расписаны основные требования обращения со стеклом, стеклянными изделиями, а также изделиями из хрупкого пластика: «Все стеклянные предметы, используемые в работе цехом, подлежат строгому учёту и заносятся в перечень, перечень стеклянных предметов обновляется раз в полгода (или по мере необходимости) начальником цеха или технологом»
Второй этап	Были распределены полномочия и ответственности по уходу и обращению за стеклом/стеклянными предметами: «За состояние окон в производственных цехах отвечает начальник цеха, на складе инженер складского хозяйства. Оконные стекла, бактерицидные лампы, часы (стёкла заклеены прозрачной плёнкой), термометры, гигрометры осматриваются: технологом каждую смену при обходе цехов, складов – кладовщиком. На битую посуду, термометры, гигрометры и другое стекло в каждом отдельном случае составляется акт, в присутствии начальника подразделения, на основании акта стекло утилизируется. Акт хранится у руководителя подразделения»
Третий этап	Были расписаны требования при битье стекла/стеклянных предметов: «В случае битья стеклянного предмета, необходимо: 1) Остановить работу, которая ведётся в зоне возможного попадания осколков; 2) Внимательно осмотреть все предметы и поверхности в данной зоне и собрать осколки, по возможности установить, все ли осколки собраны, путём примерного восстановления первоначального состояния разбитого предмета; 3) В случае если стекло попало или есть вероятность его попадания непосредственно в продукт, продукт признается несоответствующего качества и утилизируется на основании акта.»
Четвертый этап	Был составлен перечень всех стеклянных изделий, межкомнатных стеклянных перегородок, окон, а также изделий из хрупкого пластика.

В результате использования системы обеспечения безопасности пищевых продуктов организация получает ряд выгод. Прежде всего, это повышение доверия потребителей к продукции, так как постоянно реализуются мероприятия по снижению и предотвращению влияния опасных факторов на всех этапах производственного цикла. Своевременное реагирование на появление у готового продукта нежелательных свойств и качеств дает возможность снизить издержки при отзыве товара с рынка. Общее снижение бракованной продукции дает возможность впоследствии сохранять конкурентоспособную стоимость товара. Составленная документация на всех этапах производства позволит отстоять честь компании при предъявлении претензий к качеству продукции при возникновении спорных вопросов. Репутация надежного производителя и поставщика даст возможность привлечь больше инвесторов и освоить новые рынки.

Список информационных источников

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». – Режим доступа: <http://www.tehreg.ru/> Загл. с экрана.

2. ХАССП, информационный портал. – Режим доступа: <http://www.register-sic.com/> Загл. с экрана.

3. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус САС\РСР 1-1969,3 – 1997 – «Общие принципы пищевой гигиены», пищевой кодекс. – Режим доступа: <http://www.icc-iso.ru/> Загл. с экрана.

4. Егоров В.С., Система менеджмента безопасности пищевой продукции на малых предприятиях в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2005 (НАССР) – В.С. Егоров, П.И. Пашков, А.Е. Сомков, А.Н. Солодовников, Н.В. Бобылева

5. Гастрономия бакалея, интернет-журнал. – Режим доступа: <http://my-gb.ru/> Загл. с экрана.