

созревшими плодами повышения качества и производительности труда[3].

Список информационных источников

1.Н.Б. Фейгенсон, И.С. Мацкевич. Бережливое производство и системы менеджмента качества: серия докладов в рамках проекта «Промышленный и технический форсайт Российской Федерации». – Фонд «Центр стратегических разработок «Северо-Запад». – Спб., 2012. – Вып. 1 – 71 с.

2.Зубкова В. Ю. Управление предприятием на основе принципов бережливого производства // Качество - стратегия XXI века: материалы XVII Международной научно-практической конференции. Томск: Изд-во ТПУ, 2012. - С. 58-61.

3.Кайдзен для рабочих. / пер. с англ. – М.: Институт комплексных стратегических исследований, 2008. – 152 с.

ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП НА ПРИМЕРЕ ОАО «АК ТОМСКИЕ МЕЛЬНИЦЫ»

Алимова А.Д., Хасенова А.Б.

Томский политехнический университет, г. Томск

*Научный руководитель: Плотникова И.В., к.т.н., доцент кафедры
физических методов и приборов контроля качества*

С целью защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей и защиты окружающей среды с 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В статье 11 «Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)» данного регламента установлена необходимость разработки, внедрения и поддержки процедур, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции [1]. Разработанное руководство по внедрению стандарта ХАССП и сертификация предприятия по стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (далее ГОСТ Р ИСО 22000-2007) или по стандарту ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Общие требования» (далее

ГОСТ Р 51705.1-2001) является подтверждением того, что организация применяет концепцию ХАССП. За несоблюдение производителями пищевой продукции требований технического регламента установлена административная ответственность согласно ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях. Вместе с тем, в соответствии с п.3.3 Решения Комиссии Таможенного союза до 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями [2].

Связи с этим у компаний возникла необходимость внедрить на предприятия систему ХАССП и сертифицироваться по ней. В данной статье будут рассмотрены этапы внедрения ХАССП на мукомольном предприятии, на примере ОАО «АК Томские мельницы».

ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов, основная задача, которой обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса. А также при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя [3].

Принципиальных отличий между стандартами ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 51705.1-2001 нет, но ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (идентичный международному стандарту ИСО 22000:2005) – стандарт более высокого уровня, он гармонизирует требования к предприятиям пищевой промышленности различных стран (вне зависимости от вида продукции), включает принципы ХАССП, учитывает требования по безопасности продукции крупнейших мировых торговых объединений и полностью включает требования ГОСТ Р 51705.1-2001. Поэтому внедрение именно этого стандарта руководство ОАО «АК Томские мельницы» посчитала целесообразней.

Этапы внедрения ХАССП на ОАО «АК Томские мельницы»:

1. На предприятии руководство определило и документально оформило область распространения системы ХАССП. Область распространения: производство муки пшеничной, муки ржаной, крупы манной, крупы овсяной, отрубей пшеничных и ржаных. Также руководством была определена и задокументирована политика относительно безопасности выпускаемой продукции, включающая в себя цели в области обеспечения качества и методы достижения данных целей.

2. Приказом была сформирована и назначена рабочая группа ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и

поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии. В данную группу вошли: начальник производственно технической лаборатории, начальник технического отдела, технологи мельзаводов №1, 2, 3, начальник элеватора, главный механик, а также консультанты Томского политехнического университета.

3. Рабочая группа ХАССП произвела сбор информации о продукции и сырье. Продукция была описана в соответствии с пунктом 7.3.3.2, а сырье в соответствии с пунктом 7.3.3.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Были описаны: пшеница, рожь, мука пшеничная, мука ржаная, крупа манная, крупа овсяная, отруби пшеничные и ржаные. После сбора информации о продукции и сырье рабочая группа приступила к сбору информации о производстве. Информация о производстве включает в себя анализ территории предприятия, план цехов, технологические схемы. Технологические схемы были разработаны в соответствии с пунктом 7.3.5 ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

4. Согласно пункту 7.4 ГОСТ Р ИСО 22000-2007 был проведен анализ рисков по прем видам опасностей: микробиологические, химические и физические. Виды опасностей были определены в процессах: отпуск зерна в производство, подготовка зерна к помолу, производство продукции, упаковка. Хранение продукции, реализация продукции и проверка транспортных средств.

5. Разработаны планово-предупреждающие действия, которые включают в себя разработку и документирование следующих процедур:

- Аудит поставщиков, входной контроль.
- Идентификация и прослеживаемость продукции.
- Контроль испытаний продукции.
- Управление несоответствующей продукцией.
- Техническое обслуживание и ремонт оборудования.
- Мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудования.
- Соблюдение правил личной гигиены.
- Уборка помещений.
- Сбор мусора и отходов.
- Борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями.
- Обучение персонала.

6. Рабочая группа определила критические контрольные точки (далее ККТ) согласно пункту 7.6.2 ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

- ККТ1 покрытие грибами в процессе отпуска зерна в производстве.
- ККТ2 превышение количества металломагнитной примеси в процессе подготовки зерна к помолу.
- ККТ3 крупность зерна в процессе производства муки.

- ККТ4 условия хранения в процессе хранения продукции.

7.Планируется разработка плана ХАССП, который представляет собой набор рабочих листов для каждой ККТ. План ХАССП включает в себя:

- Опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми необходимо управлять в критической контрольной точке.

- Мероприятия по управлению.

- Критические пределы.

- Процедуры мониторинга.

- Коррекцию и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены критические пределы.

- Распределение ответственности и полномочий.

- Ведение записей при мониторинге [4].

8.После разработки плана ХАССП, будет необходимо регулярно проводить проверки для подтверждения соблюдения всех требований, необходимых для функционирования системы ХАССП.

На данном этапе работы был проведен анализ рисков и определены критические контрольные точки, что является основой для создания системы ХАССП на пищевом предприятии. В результате анализа рисков были выявлены возможные опасности и определены меры управления ими, создана основа для определения ККТ. Ведь полное и точное выявление всех ККТ является основой для систематического управления опасностями пищевых продуктов.

Список информационных источников

1.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 «О принятии технического регламента Таможенного союза № 880 «О безопасности пищевой продукции».

3.[Электронный ресурс]: Режим доступа: – http://omsktest/ru/stati/article_post/pervaya, публичное использование. – Загл. с экрана. (дата обращения 08.10.2014).

4.ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».