

МЕНЕДЖМЕНТ ЗАКУПАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ В СИСТЕМЕ ХАССП ПРЕДПРИЯТИЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

А.Е. Сацута

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

Система ХАССП или система безопасности пищевой продукции – это система менеджмента, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безвредность продукции.[1,2]

На предприятиях пищевой промышленности основными методами обеспечения качества являются контроль и безопасность, как продукции, так и процессов в целом.

Разработка и внедрение системы безопасности на предприятии пищевой промышленности касается разных процессов, и, конечно же, процесса закупа сырья и материалов.

Рассмотрим организацию процесса с точки зрения закупаемого сырья. Основные требования, предъявляемые к закупаемому сырью и материалам, это:

- отсутствие элементов, которые выполнены из хрупких материалов (стекло, пластик);
- отсутствие элементов, изготовленных из дерева;
- отсутствие элементов, изготовленных из черного металла;
- обязательное наличие документации, подтверждающей безопасность и качество приобретаемой продукции.

Отсутствие элементов, которые выполнены из хрупких материалов.

К хрупким материалам относится стекло и хрупкие виды пластика. Поэтому предмет, изготовленный из хрупкого материала, легко и быстро может разбиться или разрушиться, а отколовшиеся частицы пластика или стекла могут оказаться в сырье и в готовой продукции.

Предметы, изготовленные из хрупких материалов нужно исключить, либо свести к минимуму.

Отсутствие элементов, изготовленных из дерева

1. Дерево имеет свойство впитывать влагу и намокать, что является причиной его гниения и способствует развитию вредных или даже опасных микроорганизмов.

2. Со временем дерево устаревает и может быть повреждено. Соответственно щепки могут оказаться в сырье и в готовой продукции, и она может стать опасной для потребителя.

3. Дерево плохо поддается санитарной обработке и дезинфекции. Деревянные элементы должны быть заменены на нержавеющий металл или пластик.

Отсутствие элементов, изготовленных из черного металла

1. Черный металл поддается воздействию коррозии, ржавеет, а кусочки ржавчины, отколовшись, могут оказаться в сырье и готовой продукции.

2. Черный металл требует покраски. Со временем краска может отколоться, а ее кусочки попадут в сырье, а значит и в готовую продукцию.

Элементы из черного металла в зависимости от ситуации необходимо закрыть (фальшпотолок и так далее) или заменить.

Обязательное наличие документации, подтверждающей безопасность и качество приобретаемой продукции

В качестве подтверждающих качество и безопасность товара документов могут быть:

- сертификат соответствия или декларация о соответствии;
- лабораторное заключение (прилагается к сертификату или декларации)
- качественное удостоверение (удостоверение качества и безопасности);
- санитарно-эпидемиологическое заключение
- ветеринарное свидетельство (в случае закупа мяса).

Также есть еще ряд особенностей, которые необходимо учесть при организации менеджмента закупа.

1. Выбор, оценка и мониторинг поставщиков

При выборе поставщиков, в том числе и новых, используются следующие критерии:

- уровень качества сырья;
- уровень цен и условия оплаты;
- надежность поставок;
- наличие услуги доставки за счет поставщика;
- наличие системы НАССР;

При поставке продукции поставщик в обязательном порядке предоставляет контрольные образцы (пробы), либо пробные партии, которые проходят технологическую проработку. Окончательное решение по заключению договора с новым поставщиком принимает руководитель, основываясь на оценке поставщика.

Оценку поставщика можно производить, используя балльные системы. Пример такой системы представлен в таблице 1.

Оценка поставщика

№	Критерии	Оценка поставщика, балл	Категория поставщика
1	Уровень качества	0-2	А, В, С.
2	Уровень цен, условия оплаты	0-2	
3	Надежность поставок	0-2	
4	Наличие доставки	0 – нет 1 – есть	
5	Наличие системы НАССР	0 – нет 1 – есть	
6	Производитель/посредник	0 – посредник 1 – производитель	
Сумма		0-9	А (6-9) - превосходный В (4-6) - хороший С (0-4) - приемлемый

Для мониторинга необходимо производить аудит поставщика. Данное мероприятие может производить руководитель предприятия-заказчика, либо специалист по качеству. При аудите также учитываются критерии, описанные выше, и дополнительно оценивают санитарное состояние производства и выполнение требований различной нормативной документации.

2. Условия доставки

Немаловажным являются условия доставки сырья.

В первую очередь поставщик должен обеспечить безопасность своего персонала в плане здоровья, т.е. все сотрудники предприятия-поставщика должны иметь медицинские книжки, в том числе водители-экспедиторы, транспортирующие товар.

Также необходимо надлежащее состояние транспорта, при помощи которого осуществляют перевозку товара. Это касается санитарной обработки транспорта, технического состояния, а так же возможности соблюдения температурных режимов транспортировки товара. Например, если поставляется замороженная продукция, необходимо обеспечить рефрижераторные грузовые автомобили.

3. Организация хранения сырья и материалов

Необходимо особое внимание уделить организации хранения сырья и материалов. В случае с малым предприятием хранение будет иметь особенность быстрого сбыта-закупа, т.к. сырье расходуется каждый день в больших объемах. Для хорошего отслеживания можно внедрить цветовую систему маркировки. Например, если на предприятие поставили несоответствующую продукцию, ее относят к претензионной и

помечают красным цветом. Если продукция не имеет каких-либо соответствующих документов и ее нельзя проверить окончательно, она может быть помечена желтым цветом и оставаться на передержке. Если же продукция соответствующего качества и ее можно использовать, она помечается зеленым и все работники предприятия знают, что данная продукция пригодна для производства.

В общем и целом менеджмент закупаемых материалов в системе ХАССП имеет одно из ведущих мест. Так как весь процесс производства начинается с закупок, необходимо четкое отслеживание качества и безопасности, как закупаемых материалов, так и процесса в целом. Важными составляющими данной деятельности являются:

1. Отсутствие или снижение до минимума закупки материалов из стекла, черного металла и дерева;
2. Наличие и отслеживания документов, подтверждающих качество материалов;
3. Выбор, оценка и мониторинг поставщиков;
4. Отслеживание и идентификация сырья и материалов при хранении.

Список информационных источников

1. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус САС\RCP 1-1969,3 – 1997 – «Общие принципы пищевой гигиены», пищевой кодекс. – Режим доступа: <http://www.icc-iso.ru/> Загл. с экрана.
2. Егоров В.С., Система менеджмента безопасности пищевой продукции на малых предприятиях в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2005 (ХАССП) – В.С. Егоров, П.И. Пашков, А.Е. Сомков, А.Н. Солодовников, Н.В. Бобылева
3. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов –2011 – Практическое пособие. – Режим доступа: <http://zppdon.ru/> Загл. с экрана.
4. Гастрономия бакалея, интернет-журнал. – Режим досупа: <http://my-gb.ru/> Загл. с экрана.
5. Мейес Т., Мортимор С. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других: Статья.- Режим доступа: <http://www.diaistola.ru/> Загл. с экрана.