

УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ РИСКАМИ В СИСТЕМЕ КАЧЕСТВА НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Гуробазарова С. Б.

Томский политехнический университет, г. Томск

Питание является одним из жизненно необходимых факторов, обеспечивающих здоровье людей. До настоящего времени пищевые отравления не потеряли своей актуальности. При выборе продуктов питания должна быть уверенность, как минимум, в их безопасности для здоровья. Одной из программ, призванных устранить риски для здоровья, связанные с употреблением пищевых продуктов, является Система анализа рисков и критических контрольных точек – ХАССП [1].

Эта система обеспечивает контроль на всех этапах жизненного цикла продукции, любой конкретной точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации, и используется в основном предприятиями — изготовителями пищевой продукции [2].

Внедрение и поддержание системы качества на основе принципов ХАССП, своевременная актуализация документов системы, периодическое проведение процедур верификации на пищевом предприятии обеспечит такие перспективы, как:

- исполнение требований законодательства;
- улучшение качества продуктов питания;
- повышение доверия со стороны потребителей;
- контроль всей пищевой цепи;
- возможность выполнения и документирования самых ответственных требований к безопасности пищевых продуктов [3, 4].

Объектом исследования являлась система качества ХАССП, обеспечивающая безопасность пищевой продукции на предприятии, производящем молочную продукцию.

Предметом исследования являлось управление производственными рисками в системе качества на основе принципов ХАССП, применяющейся к производству пищевой продукции, конкретно – творогу 9% жирности.

Целью работы являлось разработка системы качества в соответствии с принципами ХАССП для предприятий пищевой промышленности.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

- изучить теоретические аспекты системы ХАССП;
- выделить основные этапы разработки системы ХАССП;
- ознакомиться с технологической схемой производства продукта;
- изучить виды опасностей, контролируемых системой ХАССП;
- исследовать нормативную базу ППМ, ППК и плана ХАССП;
- разработать составляющих системы ХАССП: ППМ, ППК;
- разработать план ХАССП.

В работе были проанализированы основные принципы системы ХАССП и её составляющие, а именно программа предварительных мероприятий и производственного контроля. Также исследована и проанализирована проблемность выбранного продукта.

Практическая часть исследования состояла из разработки программы предварительных мероприятий и программы производственного контроля. А также был спроектирован и проанализирован план ХАССП для процесса производства творога 9 %-го. В результате исследования процесса было выявлено 5 критических контрольных точек (на этапах: нагрев и пастеризация, внесение закваски, перемешивание и сквашивание, самопрессование и прессование, фасовка, упаковка и маркирование).

В результате исследования были выявлены производственные риски при производстве творога, разработан регламент «Анализ рисков», разработаны программы предварительных мероприятий и производственного контроля для применения на пищевом предприятии.

Список информационных источников

1. «ХАССП на предприятиях общественного питания»// Портал пищевой промышленности. URL: <http://foodsmi.com/a216/> (дата обращения 21.04.2018).
2. Сацута А.Е., Редько Л.А. Система контроля качества производственных процессов на основе принципов ХАССП// В сборнике: Актуальные проблемы экономики и управления в XXI веке сборник научных статей II Международной научно-практической конференции. Министерство образования и науки РФ; Сибирский государственный индустриальный университет. 2016. С. 113-117.
3. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. - Екатеринбург: ООО «ПРОГРЕСС ГРУПП», 2013. 40 с.
4. Ермолаева, Е. О. Системы менеджмента качества на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: монография / Е. О. Ермолаева, И. В. Сурков. – Кемерово, 2009. – 388 с.