

МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ В СИСТЕМЕ ХАССП

Сацута А.Е.

Томский политехнический университет, г. Томск

Система анализа рисков и критических контрольных точек (далее ХАССП) является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, и обязательным требованием к предприятиям, производящим пищевые продукты в РФ [1].

Главная проактивная идея системы ХАССП направлена на предотвращение риска и несоответствий на каждом этапе жизненного цикла продукции, а не на выявление опасных факторов в конце цепочки производства пищевой продукции [2].

Внедрение системы ХАССП на предприятиях сопровождается рядом проблем [3]. К подобным проблемам можно отнести формирование системного подхода к организации прослеживаемости [4-5].

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства должна быть внедрена и поддерживаться в рабочем актуальном состоянии процедура прослеживаемости пищевой продукции. Для организации системы прослеживаемости могут быть использованы различные методы и подходы, в том числе и методы управления качеством [6]. Эта задача решается на каждом предприятии в силу индивидуальных особенностей: размера производства, сложившихся внешних и внутренних условий

Были рассмотрены методы, позволяющие реализовать прослеживаемость в соответствии с применением на этапах производственного процесса: закупка сырья; приемка и верификация сырья; хранение; производство продукта; упаковка; транспортировка; реализация. В таблице 1 представлен фрагмент работы по выявлению и сопоставлению методов мониторинга и методов и средств управления качеством для этапа производственного процесса приемка и верификация сырья.

В разных методах акценты расставляются по-разному, однако они могут помочь обеспечить соблюдение требований ИСО 22000 и организовать рабочее пространство таким образом, чтобы свести к минимуму возможность появления ошибок и критических ситуаций. Методы и средства управления качеством позволяют получить больше информации о реализации этапа процесса, организовать работу более эффективно, четко определить ответственность и полномочия каждого участника процесса [7].

Таблица 1 - Организация прослеживаемости методами мониторинга и управления качеством

| Этапы мониторинга производственного процесса | Традиционные методы мониторинга в рамках системы ХАССП | Методы и средства управления качеством |
|--|--|--|
| Приемка и верификация сырья | Проверка документации Органолептический и лабораторный анализ сырья | Измерительный анализ Описательная статистика Бережливое производство – цветовая маркировка |

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | Сетевой график |
| Производство продукта | Внешний осмотр Маркировка полупродукта и продукта Мониторинг влажности и температур Ведение бракеражного журнала | Анализ надежности Выборочный контроль Выпуск контрольной партии продукта Контрольный листок SPC |

Прослеживаемость играет ведущую роль в обеспечении качества и безопасности на предприятии. Умелая организация ее работы – не только может снизить количество несоответствующего товара, но и увеличить скорость реагирования на проблемные ситуации. Информация, собранная в соответствии с принципом прослеживаемости, может быть использована при ответах на рекламации. Она может дать доказательства невиновности производителя или поможет выявить и устранить причину несоответствия на любом этапе производственного цикла, что является неотъемлемой частью системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Список информационных источников

- 1 Технический Регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru> 07.03.18.
- 2 ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. – Введ. 2007-04-17. – М.: Стандартинформ, 2007. – 36 с.
- 3 Митрофанова И.П., Анисимова А.В., Григорьянц А.А., Тихонова А.А., Корягина Е.Д. Выявление основных проблем разработки и внедрения систем менеджмента качества пищевой продукции на предприятиях РФ// Качество. Инновации. Образование. 2018. - №3(154). – С. 30-35.
- 4 Самченко О.Н., Меркучева М.А. Прослеживаемость товаров как инструмент продовольственной безопасности// Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2016. - № 3 (79). - С. 101-111.
- 5 Рождественская Л.Н., Липатова Л.П. Повышение качества пищевых продуктов на основе прослеживаемости// Пищевая промышленность. 2017. - № 11. - С. 64-68.
- 6 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, 2016. - С. 113-117.
7. Плотникова И.В., Редько Л.А. Статистические методы и анализ проблем управления качеством // Стандарты и качество. 2017. № 3. С. 50-53.