

СИСТЕМА КАЧЕСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Слажнев А.С.

Томский политехнический университет, г. Томск

Научный руководитель: Редько Л.А., к.т.н., доцент кафедры физических методов и приборов контроля качества ТПУ

В каждой стране мира контролирующие органы проявляют особое внимание производству пищевых продуктов. Именно эта отрасль должна находиться под постоянным надзором для исключения поставок некачественной продукции, которая может негативно сказаться на здоровье граждан. Для решения данной проблемы сегодня действует регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в который включено требование о внедрении ХАССП как важнейшей составляющей международного стандарта ISO 22000.

СМК ХАССП построена на следующих принципах:

- анализ и оценка рисков;
- выявление критических контрольных точек;
- установление критических пределов;
- разработка системы мониторинга;
- разработка корректирующих действий;
- документирование всех стадий и процедур;
- разработка процедур проверки разработанной системы.

Применение принципов ХАССП позволяет понизить риски производства и предоставить дополнительные гарантии потребителям за счет своевременной идентификации опасностей и управления ими, до того как они создадут угрозу.

На сегодняшнее время не все предприятия РФ перешли на данную систему качества на основе принципов ХАССП. Главным образом этому мешает то, что по техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» заведения должны формально иметь все необходимые условия, но механизм проверки и оценки не описан, а значит, никто проверять не будет. А раз никто не контролирует, то и вкладывать дополнительные деньги, полностью переделывая инфраструктуру, договоры и прочие условия, не станут – это и есть главная проблема в создании системы ХАССП.

Список информационных источников

1. Шварц Н.А. Система качества предприятия на основе принципов ХАССП. – М.: Форум, 2009. – 240 с.