

# **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ККТ КАК ОДНА ИЗ ОСНОВНЫХ ЗАДАЧ ОРГАНИЗАЦИИ, ВНЕДРЯЮЩЕЙ СИСТЕМУ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Диннер А.В.*

*Томский политехнический университет, г. Томск*

*Научный руководитель: Янушевская М.Н., к. пед. н, доцент кафедры  
физических методов и приборов контроля качества ТПУ*

На сегодняшний день актуальной задачей для многих пищевых предприятий является внедрение системы безопасности пищевой продукции, соответствующей требованиям HACCP.

Принципы HACCP представляют систему управления рисками при производстве пищевых продуктов [1]. Сущностью управления рисками в рамках системы HACCP является определение контрольных критических точек (ККТ), влияющих на безопасность производимой продукции. В связи с этим возникает проблема правильного определения и анализа ККТ. Согласно ГОСТ Р 51705.1-2001 «Критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском»[2].

На первом этапе данного исследования, на примере ООО «Деревенское молочко», были составлены блок-схемы процесса производства каждой продукции. Наглядное представление процессов позволило выявить три контрольные критические точки: ККТ 1 – Приемка молока-сырья; ККТ 2 – Пастеризация; ККТ 3 – Розлив(фасовка), упаковывание, маркирование.

На втором этапе для каждой ККТ были определены риски и проведен их анализ. Для анализа рисков выбрана методология FMEA.

С помощью данного анализа ККТ, организация с наибольшей эффективностью сможет управлять безопасностью пищевых продуктов.

## **Список информационных источников**

1. Васильева И.В., Унщикова Т.А., Степанов С.В. Разработка плана HACCP для обеспечения безопасности производства кваса // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – № 2. – С. 1-6.
2. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2009.