

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 отделения
контроля и диагностики ТПУ*

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

Принципы НАССР представляют систему управления рисками при производстве пищевых продуктов [1]. Сущностью управления рисками в рамках системы НАССР 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 НАССР 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 ХАССП. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2009.