

ВАЖНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ХАССП В СФЕРЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ IMPORTANCE OF USING HACCP IN THE FOOD INDUSTRY

В. А. Поздеева, студент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. С. Смирнова, кандидат сельскохозяйственных наук,

Аннотация

Каждое предприятие, занимающиеся производством и переработкой продукции пищевого назначения, должна уделять особое внимание ее качеству и составу, а также безопасности. Рассматривать показатели безопасности готового изделия необходимо с самых начальных его этапов получения. Исследование системы ХАССП и внедрение в производственный цикл - основная модель управления качеством и безопасностью.

Ключевые слова: безопасность пищевой продукции, система качества, ХАССП, принципы ХАССП, критическая контрольная точка

Summary

Each enterprise engaged in the production and processing of food products must pay special attention to its quality and composition, as well as safety. It is necessary to consider the safety indicators of the finished product from the very initial stages of its production. The study of the HACCP system and implementation in the production cycle is the main model of quality and safety management.

Keywords: food safety, quality system, HACCP, HACCP principles, critical control point.

ХАССП – концепция, за счет которой можно смотреть за свойствами и сохранностью продукции, за счет чего, достигается контроль на всех этапах цепочки получения продукта, технологическом этапе, в период хранения и реализации, где есть риск проявления опасности. ХАССП в основном применяется компаниями-производителями провианта.

Важное внимание обращают на ККТ. Благодаря таким точкам, можно за счет спланированных действий снизить опасность, которая может отразиться, как на качестве конечного изделия, так и на здоровье потребителя.

Благодаря ХАССП можно регулировать риски. Особенно их снижать за счет предпринятых мероприятий. К основным факторам, оказывающим влияние, на качество изделий относят: микробиологические, биологические и физические риски. Данную систему оценки рисков или ХАССП рекомендуется применять на всем этапе производства изделий. К ее основным объектам относят:

- продукцию животноводства и растениеводства;
- корма для животных;
- обработка плодов разного вида;
- изготовление изделий;
- перевозка и хранение продукции;
- изготовление материалов для упаковки;
- биодобавки;
- общепит;

- торговля в розницу.

К основным характеристикам рассматриваемой нами системы принято относить:

- установление и анализ рисков, которые напрямую относятся к производству на всех этапах;

- обнаружение ККТ для оптимизации процесса;
- выявление оптимальных пределов, для соблюдения процесса;
- организация процесса контроля;
- планирование системы действий в период технологического цикла;
- получение результатов;
- подготовка документации и рекомендаций по ККТ.

Для того чтобы оценить имеющиеся виды опасностей, необходимо пройти 2 этапа проверки. К первому можно отнести – выявление угроз, которые могут быть в готовом продукте. На второй стадии происходит оценка выявленных угроз.

И как итог, анализ рисков и побочных механизмов на всем этапе технологии изделия.

В ходе анализа опасные факторы могут быть не учтены. Такой вид факторов условно можно поделить на три группы: биологические, химические, физические.

Биологическими принято считать патогенные микроорганизмы, паразитов.

Химические чаще всего включают токсины, запрещенные добавки, химические вещества и многое другое.

Физические опасные факторы – стекло, металл и т.д.

Иногда требуется минимум времени, чтобы установить факторы, влияющие отрицательно на показатели производства или готовый продукт, такие действия имеют свое название «мозговой штурм».

В ХАССП существует команда из определенного числа человек, которая по итогам проверки составляет определенную документацию, в которой указываются все возможные риски на каждом этапе. Дается характеристика продукта и тех. Схемы с подробным описанием. Главная задача такой команды просчитать все возможные препятствия, и подготовить для каждого из них – пути решения, при этом не нарушения всего процесса производства. Если в ходе проверки была выявлена опасность, необходимо в срочном порядке установить к кому виду она относится, и какой риск от нее может быть. Таким образом, можно сказать, завершается второй этап – оценка опасностей.

Оценка угроз – относится к достаточно сложному процессу, который включает три фазы. Благодаря оценке, возникает возможность защиты продукции от угроз, которые способны его загрязнить.

К основным фазам оценки относят:

1. Анализ тяжести последствий на организм.
2. Установление возможности проявления опасности.
3. Рассмотрение учета потенциально опасных факторов.

Анализ ККТ помогает определить, какие этапы необходимо проанализировать, чтобы избежать потенциальных опасностей во время технологического процесса.

Если установить определенные пределы, то можно следить за протеканием процесса, а именно, создавать допуски или наоборот – ограничения на всем периоде работ и операций.

Так, мониторинг ККТ позволяет отследить, как идет процесс. Корректировки могут вноситься в данный процесс в том случае, если есть сомнения в том, что что-то может выйти из под контроля.

Многие отечественные и зарубежные предприятия активно используют такую систему оценки и активно внедряют в производство с 2014 года, так как, здоровье потребителей напрямую зависит от них. Кроме того, на этом базируются принципы конкурентоспособности.

15.02.2015 было принято решение об обязательном внедрении ХАССП на пищевые предприятия России. Благодаря данной программе идет контроль продукции, без наблюдения дефектов.

Кроме ХАССП, есть еще одна программа, благодаря которой устанавливаются несоответствия в готовом изделии – ППК. В рамках данной программы происходит анализ гигиенических показателей самого предприятия.

Благодаря ХАССП происходит контроль и руководство гигиены, что очень важно на производствах пищевых продуктов. Благодаря ней, каждый работник знает все основные моменты работы, что можно и что ни в коем случае не допускается.

Таким образом, внедрение в производство программы ХАССП способно дать компаниям пищевой промышленности развиваться, увеличивать ассортимент и тем самым, отличаться от других. Благодаря чему, вырабатываемая продукция будет высокого качества, соответствующая всем нормам и требованиям.

Библиографический список

1. Викулова Н. А., Глотова И. А., Галочкина Н. А. и др. Внедрение интегрированных систем менеджмента на молочном предприятии // Международный студенческий научный вестник. 2017. № 4-8. С. 1202-1206.
2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. М.: Пищепромиздат, 2001. 528 с.
3. Замятина О. В. Принципы ХАССП: Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования. М.: РИА «Стандарты и качество», 2006.
4. Мейес Т., Мертимор С. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других: учебник / пер. с англ. В. Широкова. СПб.: Профессия, 2005. 288 с.
5. Шарагина Т. В. Система ХАССП ключевой фактор обеспечения системы менеджмента качества пищевых предприятий / Т. В. Шарагина, Д. А. Скачков // Проблемы современного социума глазами молодых исследователей: материалы VII Международной научно-практической конференции, Волгоград, 01 мая 2015 года. Волгоград: Сфера, 2015. С. 180-182.
6. Яшкин А. И. Практика применения принципов ХАССП в молочном скотоводстве // Аграрно-пищевые инновации. 2020. № 1(9). С. 74-82. DOI 10.31208/2618-7353-2020-9-74-82.
7. Janed Khaniki Gh. R. Chemical contaminants in milk and public health concerns: a review // International Journal of Dairy Science, 2007. Vol. 2.-№ 2. P. 104-115.
8. Karakök G. S. Quality concept for dairy profitability // HayvansalÜretim. Vol. 48. № 2. P. 60-64, 2007.