

СИСТЕМА ХАССП В ОТРАСЛИ МОЛОЧНОГО СКОТОВОДСТВА HACCP SYSTEM IN THE DAIRY CATTLE INDUSTRY

В. А. Поздеева, студент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. С. Смирнова, кандидат сельскохозяйственных наук

Аннотация

Значимым и неопровержимым преимуществом организации ХАССП представляет собой ее способность не выявлять, а именно предугадать и предотвращать промахи с помощью пошагового контроля по всей цепочке изготовления пищевых продуктов. Это гарантирует потребителям безопасность потребления молочных продуктов, что представляет собой главной и главной задачей работы всей молочной промышленности.

Ключевые слова: молочное хозяйство, система качества, хассп, рабочая группа ХАССП, внедрение системы.

Summary

A significant and irrefutable advantage of the HACCP organization is its ability not to detect, but to predict and prevent mistakes with the help of step-by-step control throughout the entire food production chain. This guarantees consumers the safety of consuming dairy products, which is the main and main task of the entire dairy industry.

Keywords: dairy farming, quality system, HACCP, HACCP working group, system implementation.

Особое значение в современном обществе имеет вопрос обеспечения качества продукции. Особенно он актуален для предприятий, так как от него будет зависеть статус производства.

Для того, чтобы продукт был высокого качества необходимо провести очень большую и кропотливую работу. Для того, чтобы все процессы работали, как часы, и потребитель получал изделия, соответствующие требованиям ГОСТ, – разрабатывается система менеджмента качества или другими словами ХАССП.

Благодаря внедрению этой системы в отрасль молочной промышленности можно получить сырье с наилучшими показателями и тем самым избежать опасностей.

Исследования, проведенными рядом ученых установили, что более чем для 80% потребителей большое значение отводится качеству и стоимости продукта.

Качество является основным критерием всех предприятий и именно на нем строится конкурентоспособность. Для достижения этой цели необходимы высококвалифицированные сотрудники, а так же разработанная система мер, которая будет отвечать за качество и безопасность.

Эксперимент по созданию и внедрению ХАССП дал свои плоды. В результате был разработан и создан национальный стандарт международного уровня (ISO).

На молочном предприятии внедрение ХАССП поможет решить ряд проблем, а именно:

1. Сформированная рабочая группа сможет определить объемы работы, и учесть все нюансы в технологической цепочке получения молока. Кроме того, будут выявлены классы опасности, благодаря чему – разработка мер безопасности. Для того, чтобы группа могла

учесть все тонкости процесса, в нее, рекомендуется включать ряд специалистов, а именно: экономиста, технолога (зоотехника или вет. врача), микробиолога, лаборанта.

2. Провести описание продукта (состав, показатели и т.д.). В том числе указать нормативные документы.

3. Определить, что будет произведено из молока-сырья.

4. Составить схему производства продукта, где будут учтены все возможные риски на каждом этапе.

5. Обозначить возможные опасности.

6. Расшифровка ККТ. Указание наблюдаемых изменений, например, кислотность, или показатели внешнего вида.

7. Проведение мониторинга ККТ.

8. Подготовка отчета.

В молочном скотоводстве, очень важно в системе ХАССП вести учет результатов, и давать описание проводимых действий. К основным действиям можно отнести: данные, для анализа риска; общая оценка всех точек; даты проведения исследований; подпись работника, осуществляющего проверку; данные изменений и корректировка действий для нормализации процесса; отчеты.

В настоящее время гарантирование безопасности существования людей и управление качеством продуктов и услуг становится все более актуальным вопросом для всевозможных корпораций, развивающихся в пищевой промышленности Российской Федерации. Мотивация государства, частных бизнесменов и работников в сфере средств большой информации стимулирует все большее внимание к вопросам безопасности готовой продукции и гарантии производителями ее свойств, что помогает регламентировать работу в данной сфере. Которые получены данные дают лучшее представление о готовом изделии. Это повышает интерес потребителей к работам корпораций в области качества.

Библиографический список

1. *Варивода А. А.* Определение критических контрольных точек молочного сырья и продукции с помощью системы ХАССП / А. А. Варивода, Г. П. Овчарова // Труды Кубанского государственного аграрного университета. 2010. № 27. С. 177-181.

2. *Глотова И. А.* Использование продуктов лактации коз в производстве натуральных белковых основ для быстрорастворимых пищевых смесей / И. А. Глотова, Н. А. Ерофеева, А. С. Шахов // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2015. № 3. С. 71-80.

3. *Глотова И. А.* Состояние и тенденции развития отечественного рынка продуктов переработки молозива / И. А. Глотова, Н. А. Ерофеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2015. № 3 (32). С. 91-95.

4. *Глотова И. А., Ерофеева Н. А., Овсянникова Г. В., Василенко В. В.* Проблемы и перспективы отечественного рынка козьего молока и продуктов его переработки // Известия вузов. Пищевая технология. 2012. № 2-3. С. 20-22.

5. *Ерофеева Н. А.* Дериватографическое исследование водных фракций в продуктах лактации коз / Н. А. Ерофеева, В. М. Арапов, И. А. Глотова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. № 4 (39). С. 3-8.

6. *Т. Мейес, С. Мортимор* Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. 2005.

7. *Острецова Н. Г., Грунская В. А., Фомин А. В. и др.* Управление качеством сырого коровьего молока: практические рекомендации; Департамент сельского хозяйства, продовольственных ресурсов и торговли Вологодской области, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н. В. Верещагина». Вологда, 2011.

8. *Чудакова Е. А.* ХАССП – как систематический подход к идентификации, оценке и контролю безопасности пищевых продуктов в молочной промышленности / Е. А. Чудакова, Е. И. Рыжков // Новые технологии. 2015. № 2. С. 29-37.

9. *Ширинкин А. И.* Контроль качества – основа производственной жизни // Молочная промышленность. 2009. № 1. С. 48.

10. *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.

11. *Karakök G. S.* Quality concept for dairy profitability // Hayvansal Üretim. 2007. Vol. 48. № 2. P. 60-64.