

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ**
Organization of production control at a food enterprise

М. И. Кривых, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

В данной научной статье рассматривается работа системы ХАССП на пищевом производстве с соответствующим документационным разборе систем ветеринарно-санитарного и санитарно-эпидемиологического надзора. Изучены механизмы и этапы формирования критических точек с соблюдением факторов окружающей среды и охраны труда. Опираясь на регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» выявлены общие принципы работы системы ХАССП и перечень журналов для введения мониторинга продукта на всех стадиях его производства.

Ключевые слова: производственный контроль, ХАССП, Меркурий, санитарный надзор, лабораторный контроль, готовый продукт.

Summary

This scientific article examines the work of the HACCP system in food production with appropriate documentation analysis of veterinary and sanitary and epidemiological surveillance systems. The mechanisms and stages of the formation of critical points in compliance with environmental and occupational safety factors have been studied. Based on the regulation of the Customs Union 021/2011 "On food safety", the general principles of the HACCP system and a list of journals for the introduction of product monitoring at all stages of its production have been identified.

Keywords: production control, HACCP, Mercury, sanitary supervision, laboratory control, finished product.

В современном мире важно контролировать «чистоту» продукта на предприятии: от получения сырья и полуфабрикатов до готовой продукции. В период прохождения сырья на технологической линии необходимы критические точки для повышения качества выпускаемого продукта. Критические точки могут быть разными: от приёмки сырья до упаковки и дальнейшей реализации. На каждой из таких точек необходимо выявлять дефектную продукцию для регистрации в соответствующие журналы. Используя мониторинг информации из журналов и визуального наблюдения должностные лица проводят профилактические мероприятия по предотвращению попадания дефектной продукции на торговые точки общей реализации.

Контроль – это комплекс мероприятий, направленный на соблюдение санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнение санитарно-профилактических регламентов.

Производственный контроль на предприятии, также включает в себя ветеринарно-санитарный контроль, осуществляемый органом ветеринарного надзора и микробиологический контроль, проводимый аккредитованной лабораторией.

Организацию производственного контроля необходимо начинать с выявления критических контрольных точек производимой продукции на предприятии. В первую очередь, будет осуществляться ветеринарно-санитарный контроль при приеме сырья. Ветеринарный врач осматривает сырье на отсутствие дефектов внешнего вида, наблюдаемых признаков гниения и проверки соответствующей документации. После ветеринарный врач подтверждает безопасность полученного сырья в системе «Меркурий». «Меркурий» – автоматизированная система для осуществления ветеринарного надзора контролируемым Россельхознадзором [1].

«Меркурий» предназначен для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания повышения биологической и пищевой безопасности. Меркурий подразделяется на следующие подсистемы.

1. Меркурий.СВХ. Система отвечающие за склад временного хранения. В СВХ систематизируется информация о грузе, фиксируются нарушение ввоз/вывоз, автоматически формируются ветеринарные сертификаты, формирование актов смывов/проб для лабораторных исследований входного контроля сырья.

2. Меркурий.ГВЭ. В системе отображаются результаты государственной ветеринарной экспертизы для оформления ветеринарно-сопроводительных документов (ВСД). За отсутствие ВСД или выявленные нарушения после проверки предусмотрен штраф или приостановление деятельности на срок до 90 суток.

3. Меркурий.ГУ. Система для регистрация хозяйствующих субъектов, работы с запросами на выдачу сертификатов на вывоз и настройки обслуживаемых предприятий.

4. Меркурий.ХС Система, предназначенная для сертификации и отслеживания товаров, подконтрольных Госветнадзору.

5. Меркурий.Проверка ВСД. Реестр проверки ВСД по уникальному идентификатору UUID. ВСД подтверждает качество продукта и является обязательным для продуктов животного происхождения.

6. Меркурий.Демо. Учебная версия для студентов и практикантов органа ветеринарного надзора.

7. Меркурий.Уведомления (Экспорт). Уведомления при экспорте из РФ.

8. Меркурий.Уведомления (Импорт). Уведомления при импорте в РФ.

Дальнейший контроль будет осуществляется учреждением в соответствии регламентам ТР/ТС 021/2011, системой ХАССП или ГОСТ Р 51705.1-2001 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП» Порядок организации производственного контроля, организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля регулируются санитарными правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Система контроля ХАССП построена на следующих семи принципах регламентированными ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» [2]:

1. Анализ рисков и опасностей. Оценка контаминации сырья, разработка внутренних документов внешнего вида сотрудников, дезинфекция при переходе из одного участка производства в другой

2. Выявление критических контрольных точек. Точки технологического контроля сырья, при перевозке «грязного» продукта в «чистое» отделение для дальнейшего производства.

3. Определение критических пределов для каждой критической контрольной точки.

4. Мониторинг процесса производства. Наблюдение сотрудников контроля за продукты в определённый временной промежуток или определенное количество осмотренной продукции.

5. Корректирующие действия. Действия по повышению безопасности и остановке производства при обнаружении угрозы качеству продукции.

6. Ведение документации.

7. Проверка системы и документов. На производстве введется учет специальных журналов для фиксирования и мониторинга необходимых систем.

Полный перечень журналов, которые должны фиксироваться на пищевом предприятии согласно ХАССП. Список журналов на пищевых предприятиях могут не совпадать с друг другом при сравнении и изучении практики, потому что некоторые журналы могут отсутствовать, если на предприятии отсутствует какой-либо процесс. В журналах фиксируют температурные режимы, передачу технологического оборудования, состояние здоровья сотрудника на момент обращения к медицинскому персоналу.

Список журнала для фиксирования данных:

1. Журнал профилактического осмотра санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды (вентиляция, отделка, полы, стены, окна, освещение, санитарное состояние предприятия).

2. Журнал проведения технического обслуживания и ремонта оборудования.

3. Журналы здоровья.

4. Журнал гнойничковых заболеваний.

5. Журнал (документированная процедура) входного контроля сырья (ветеринарный надзор), ингредиентов, упаковочных материалов. (с оценкой условий транспортировки и доставки сырья).

6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

7. Журнал учета температуры всех холодильников и морозильных камер.

8. Журнал учета дезинсекций и дератизаций.

9. Журнал дефростации.

10. Журнал учета посещений производства (для учета лиц, не относящихся к производству).

11. Журнал по входному контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов.

Контрольные точки по системе ХАССП строятся из многих факторов технологического процесса и передвижения продукта на пищевом предприятии из «грязного» в «чистое» отделение. Можно разделить выявление контрольных точек на следующие этапы:

1. Факторы среды обитания. Контроль факторов среды обитания и санитарного состояния производственных помещений: температура, влажность и освещение.

2. Лабораторные исследования. Частота лабораторных исследований, пробы на микробиологическую контаминацию, смывы с сырья, готового продукта и полуфабрикатов являются анализом рисков и профилактикой опасностей.

3. Визуальный контроль. Визуальный контроль продукции необходим для выявления дефектной продукции с возможностью доработки, остановки производства и отстранения сотрудника от производства при выявлении нарушений.

Визуальный контроль является важной частью для формирования критических точек. У сырья могут быть абсцессы, воспаленные лимфоузлы, скрытые признаки гниения, которые могут увидеть только сотрудники технологической линии. При обнаружении гниения и признаков гноя сотрудников отстраняют от работы для смены СИЗов, очистка зараженных участков дезинфицирующим средством и утилизацией продукта с признаками порчи.

Организацию производственного контроля исполняет юридическое лицо или директор предприятия до начала осуществления деятельности [3]. Согласно статье 32 федерального закона № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления. Юридические лица и индивидуальные предприниматели по запросу служб государственного санитарно-эпидемиологического надзора должны представлять беспрепятственно информацию о результатах контроля.

Библиографический список

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Электронный ресурс] // Консорциум Кодекс. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 08.03.2024).
2. Россельхознадзор Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Меркурий / Россельхознадзор Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору [Электронный ресурс] // Меркурий. Режим доступа: <https://mercury.vetrif.ru/> (дата обращения: 08.03.2024).
3. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Статья 32. Производственный контроль [Электронный ресурс] // КонсультантПлюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/ecf7d99dfedfce263c69b78e069fa4ac904ab9c0/ (дата обращения: 08.03.2024).