

УДК 664-049.5

**ПРОБЛЕМЫ РАЗРАБОТКИ СИСТЕМЫ ХАССП
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Гусарова Е.А.

магистрант

ФГБОУ ВО «Пензенский государственный университет архитектуры и строительства»,

Пенза, Россия

Карпова О.В.

к.т.н., доцент

ФГБОУ ВО «Пензенский государственный университет архитектуры и строительства»,

Пенза, Россия

Аннотация

Безопасность продуктов питания является важнейшим требованием к показателям и характеристикам качества продукции и услуг. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции позволяет гарантировать безопасность готовой продукции и максимальную оптимизацию технологических процессов на пищевом предприятии. В данной статье указаны основные принципы системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов ХАССП, рассмотрены основные этапы разработки системы и проблемы, которые могут возникнуть при ее разработке и внедрении на предприятиях пищевой промышленности.

Ключевые слова: система управления безопасностью ХАССП, пищевые продукты, этапы разработки системы, критические контрольные точки, опасные факторы, производственные процессы, подготовка персонала, аудит системы.

***PROBLEMS OF CREATION THE HACCP SYSTEM
ON THE ENTERPRISE OF THE FOOD INDUSTRY***

Gusarova E.A.

master student

Penza State University of Architecture and Construction

Penza, Russia

Karpova O.V.

Ph.D., associate professor

Penza State University of Architecture and Construction

Penza, Russia

Annotation

Food safety is the most important requirement for indicators and characteristics of the quality of products and services. The introduction of the food safety management system allows to guarantee the safety of the finished products and the maximum optimization of technological processes at the food enterprise.

This article outlines the main principles of the quality management system and food safety of HACCP, examines the main stages of system development and the problems that can arise when it is developed and implemented at food industry enterprises.

Keywords: HACCP safety management system, food products, system development stages, critical control points, hazards, production processes, personnel training, system audit.

Понятия «качество» и «безопасность» неотделимы для пищевой продукции, поэтому главной задачей каждого предприятия пищевой промышленности должно стать стремление к обеспечению выпуска безопасной продукции. Решить эту задачу поможет внедрение системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП.

Система безопасности ХАССП – это система, разработанная специально для пищевых производств и построенная на анализе рисков и управлении критическими контрольными точками.

История разработки системы началась в 60-х годах, когда в НАСА озадачились созданием безопасной пищи для космонавтов. В Европе применение системы ХАССП в общественном питании началось в 90-е годы с требований о гигиене продуктов. На ее основе предприятия достигали чистоты и безопасности при производстве готовых блюд и напитков. Разработка и внедрение системы ХАССП в России определены национальным стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и стандартом ГОСТ Р 54762-2011 ISO/TC 22002-1:2009 «Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

Основным мотивом к внедрению ХАССП для российских предприятий, производящих пищевую продукцию, является давление со стороны партнеров и крупных торговых компаний, которые предъявляют своим поставщикам обязательное требование по использованию системы ХАССП. Поэтому с 15 февраля 2015 года наличие системы пищевой безопасности ХАССП на предприятии является обязательным требованием [1].

Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП основана на 7 основных принципах:

- анализ и оценка рисков;
- определение критических контрольных точек;
- прогнозирование критических пределов;
- управление системой мониторинга;
- учет корректирующих действий;
- создание документации всех стадий и процедур;
- разработка действий проверки действующей системы [2].

В настоящее время наличие на предприятии пищевой промышленности разработанной и внедренной системы ХАССП является гарантией того, что предприятие выпускает качественную и безопасную продукцию, причем уровень безопасности должен поддерживаться на каждом этапе технологического процесса.

Для внедрения системы ХАССП на предприятие нужно не только исследовать и описать производимый продукт, но и применить принципы системы для поставщиков сырья, к системе оптовой и розничной торговли, а также к дополнительным материалам, необходимым при производстве. Кроме того, нужно отметить, что система внедряется не только для внешнего подсобия порядка, ее сущность заключается в выявлении основных параметров технологического процесса, которые влияют на безопасность производимой продукции.

Несмотря на все положительные стороны системы, в процессе её внедрения возникают проблемы, которые требуют решения.

Предприятия, внедряющие ХАССП, должны пройти определенные этапы ее разработки, которые представлены на рисунке 1 [3].

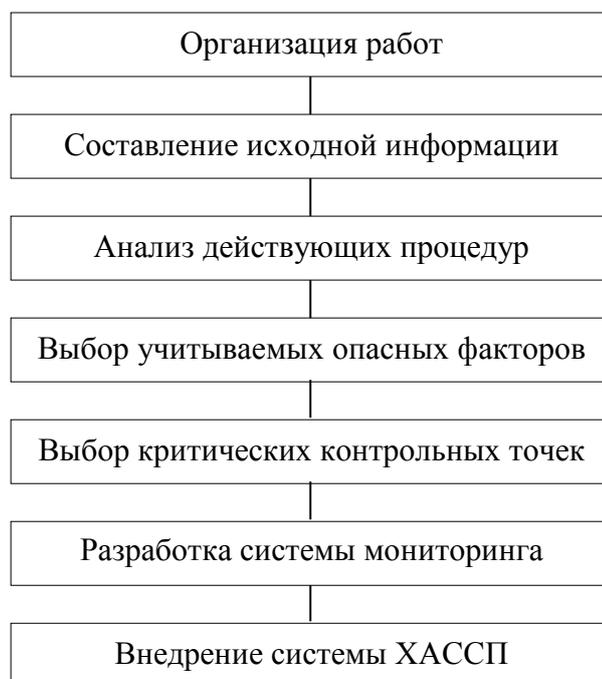


Рисунок 1 – Основные этапы разработки системы ХАССП

Проанализируем проблемы, которые могут возникнуть на различных этапах разработки системы ХАССП. На стадии организации работ по разработке системы ХАССП предприятием определяется область действия системы, создается рабочая группа, выбирается координатор и выделяются ресурсы. Наиболее оптимальным считается, когда система ХАССП создается для производства одной или нескольких групп однородной продукции, внутри которых необходимо учитывать одни и те же опасные факторы.

Первая проблема возникает при формировании рабочей группы ХАССП. При создании рабочей группы наиболее важным элементом является обучение и профессиональная подготовка персонала. При отсутствии соответствующих специалистов в данной организации можно воспользоваться помощью сторонних экспертов, обладающих знаниями в данной области.

Общий порядок составления исходной информации установлен в ГОСТ Р 51705.1. Ее состав значительно зависит от вида выпускаемой продукции, технологических методов, используемых при ее производстве и т.д.

На этапе анализа действующих процедур должно быть обеспечено наличие на предприятии стандартов, методик, инструкций и т.д. Для достижения большей результативности предприятию необходимо применение в комплексе системы ХАССП и системы менеджмента качества (серия стандартов ИСО 9000).

Самым трудоемким и сложным этапом является выбор учитываемых опасных факторов. Это связано с неполной информированностью специалистов, а также с большим количеством данных факторов.

При определении критических контрольных точек определяются наиболее сложные производственные процессы, которые нуждаются в оптимизации для снижения риска появления брака. На данном этапе рекомендуется применять метод «дерева принятия решений».

На этапе разработки системы мониторинга возникают проблемы из-за состава и формы регистрации данных и распределения между специалистами ответственности за мониторинг.

На последнем этапе может возникнуть проблема при совмещении системы ХАССП с уже действующей на предприятии системой безопасности продукции. Также можно отметить, что разработка и внедрение системы безопасности ХАССП требует больших капиталовложений, так как необходимо закупать новое оборудование, осуществлять прием новых сотрудников, создавать отдел по качеству, а в некоторых случаях необходимо вносить изменения в технологический процесс. Даже не смотря на высокую рентабельность и быструю окупаемость, многие руководители не готовы на такие капиталовложения.

Еще одной сложностью, с которой сталкивается большинство предприятий пищевой промышленности при внедрении ХАССП, является отсутствие аккредитованных лабораторий для проверки продукции на каждом этапе производственного процесса. Вследствие этого на некоторых этапах производства возможно проведение контроля только органолептическими методами.

Очень важно, чтобы внедренная система была не просто формальностью, а приносила результаты. После внедрения необходимо произвести аудит системы ХАССП. Выявление аудитом слабых мест позволяет вовремя обратить внимание на недостатки в деятельности, процессах, предотвратить возможные риски.

И, наконец, самой сложной задачей является изменение общей культуры работников предприятия. ХАССП требует преданности идее, начиная от простых рабочих и заканчивая руководством. Если руководству предприятия удалось сделать обеспечение безопасности пищевых продуктов целью всех сотрудников, то успех системы ХАССП гарантирован. На сегодняшний день в России сертифицировано небольшое количество

предприятий, но предприятия, внедрившие данную систему, являются лидерами отечественной пищевой промышленности.

Библиографический список:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

2. Принципы ХАССП [электронный ресурс]. – режим доступа: http://cs-garant.ru/printsipyi_hassp (Дата обращения 28.05.2018)

3. Система ХАССП. Этапы разработки системы [электронный ресурс]. – режим доступа: <http://metro-logiya.ru/index.php?action=full&id=438> (Дата обращения 29.05.2018)