

СИСТЕМЫ ХАССП (НАССР) И GMP+ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Система ХАССП, или в английской транскрипции НАССР (Hazard analysis and critical control points – Анализ рисков и критические контрольные точки), является в настоящее время основной моделью управления безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах.

ХАССП представляет собой отдельно оформленный ГОСТ-стандарт для производителей продуктов питания [1].

ХАССП – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Сертификация по принципам НАССР применяется в пищевой промышленности и предполагает создание так называемых контрольных точек на всех стадиях производственного процесса. Тщательной проверке подвергаются сырье, материалы, используемые производственные процессы, способы транспортировки, хранения и реализации готовой продукции.

Анализ возможных рисков – это средство контроля качества и защиты продукции от возможного микробиологического, химического или физического загрязнения. Сертификат НАССР гарантирует безопасность производства и самой продукции.

Для каждого параметра определяется свой критический уровень, превышение которого может привести к негативным последствиям. Разрабатывается система мониторинга каждой точки и формируется список действий, которые будут предприняты при достижении критического уровня.

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов по принципам НАССР разрабатывается для каждого предприятия индивидуально.

Выдачу сертификатов НАССР в нашей стране осуществляет Государственный комитет по стандартизации, а также областные и региональные центры стандартизации, метрологии и сертификации. Сама процедура включает в себя несколько этапов, на которых подвергается тщательной проверке действующая система менеджмента безопасности и выявляются проблемные области [2].

Также существует стандарт качества GMP+, который обеспечивает оптимальный уровень надежности и качества производимой продукции к системе пищевой безопасности.

GMP+ определяет основные требования к каждому производственному процессу – начиная от используемых для строительства производственных помещений материалов и количества в одном кубометре окружающего воздуха микроорганизмов, до одежды, в которую одеваются работающие в этих помещениях сотрудники фирмы-производителя. Также этим стандартом регламентируется качество краски, которой наносится маркировка на упаковки с готовой продукцией. Более того, стандарт GMP+ предъявляет повышенные требования к системе менеджмента качества предприятия, производственному оборудованию, работающему персоналу, помещениям и документации.

Таким образом, GMP+ - это нормы и правила, обеспечивающие надлежащий контроль качества на предприятии.

Стандарт GMP+ вступает в работу уже на начальном этапе производственного процесса, а это, как известно, выбор и приобретение сырья. Ведь готовая продукция никогда не будет иметь высокое качество, если исходные материалы, используемые для ее производства, хотя бы в малой степени не отвечают предъявляемым требованиям и нормам. Поэтому абсолютно все сырье, поступившее на предприятие, должно подвергаться обязательной верификации (контролю качества), куда входит проверка не только количественных показателей, но и качественных.

Проверка заключается в проведении микробиологического анализа, испытаний по химическим и физическим показателям, проверке наличия тяжелых металлов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов и пр.

Особые требования предъявляет стандарт качества GMP+ к производственным помещениям — обязательно должны контролироваться параметры влажности и температуры. Все системы водоснабжения, вентиляции, канализации, освещения, удаления производственных отходов подлежат тщательному контролю в соответствии с требованиями данного стандарта. Сотрудники предприятия должны обеспечиваться рабочей спецодеждой и соблюдать правила личной и трудовой гигиены. Вся готовая произведенная продукция подлежит обязательному контролю, и только после этого отправляется для расфасовки и упаковывания в тару, а затем отправляется на склад.

Но на этом процесс проверки не заканчивается — для проведения конечного анализа берут по одному экземпляру готовой продукции из каждой партии. Проверяют правильность и наличие маркировки, проверяют качество с помощью органолептики, проводят проверку физико-химических свойств и микробиологический анализ — уровень pH, растворимость, распадаемость и другие.

Стандарты качества GMP+ впервые появились в Америке еще в 1963 году и уже несколько позднее начали распространяться по миру. Сегодня этими стандартами руководствуются предприятия в 40 странах мира.

Соблюдение стандартов качества GMP+ есть 1 из ключевых показателей эффективности деятельности предприятия.

В ОАО «Жабинковский сахарный завод» сертифицированы и функционируют:

- система менеджмента качества применительно к производству сахара-песка и жома сушеного гранулированного, разработке и производству сахара крупнокристаллического, продукта сахарного «Сахар желирующий Классик 1:1» на соответствие требованиям СТБ ISO 9001-2009;
- система качества и безопасности кормовой продукции на соответствие требованиям стандарта GMP B2 (2010) «Производство кормовых ингредиентов» в Международной Системе Сертификации Кормовой Отрасли GMP+;
- система управления безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР) применительно к производству, хранению, транспортированию и оптовой продаже сахара-песка, сахара крупнокристаллического и продукта сахарного «Сахар желирующий Классик 1:1» на соответствие требованиям СТБ 1470-2012.

Функционирование СМК, систем GMP+, НАССР охватывает все сферы деятельности предприятия, от входного контроля сырья до окончательного контроля готовой и кормовой продукции, определения степени удовлетворенности потребителей качеством и безопасностью готовой и кормовой продукции.

Гарантией обеспечения достоверного и объективного контроля сырья, продукции в процессе производства, готовой и кормовой продукции являются аккредитация сырьевой лаборатории и техническая компетентность производственной лаборатории.

Функционирующие на предприятии СМК, системы GMP+, HACCP позволили повысить конкурентоспособность готовой и кормовой продукции, их экспортные возможности, удовлетворенность потребителей, финансово-экономические показатели деятельности предприятия, показатели качества и безопасности выпускаемой продукции, улучшить организацию работ в области качества и безопасности, совершенствовать продукцию и процессы в целом.

Системы GMP+ и HACCP позволили выявить все потенциально опасные факторы биологической, химической и физической природы, которые могут присутствовать в сырье, вспомогательных материалах, готовой и кормовой продукции, на всех стадиях технологического процесса, исходить из окружающей среды и персонала; оценить риски, определить контрольные и критические контрольные точки на всех стадиях создания продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая этапы переработки, хранения, реализации, а также оперативно и своевременно ими управлять с целью получения гарантий выработанной на предприятии безопасной продукции, повышение ее конкурентоспособности и экспортных возможностей .

Следует отметить, что после выдачи соответствующего сертификата контроль на предприятии не прекращается – комиссия сертификационного центра ежегодно производит проверку контрольных точек на соответствие производственного процесса стандартам.

Список цитированных источников

1. HACCP на пищевом предприятии – что это такое, обязательно или нет [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://gidinform.ru/hassp-na-pishhevom-predpriyatii-cto-eto-takoe-obyazatelno-ili-net/>. – Дата доступа 10.04.2019.

2. Сертификат HACCP – что это такое? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.protera.by/promo/protera/sertifikat-haccp-cto-eto-takoe/>. – Дата доступа 10.04.2019.

УДК 006.83

Азарко Д. В.

Научный руководитель: ст. преподаватель Хилькович А. В.

СЕКТОР СТАНДАРТИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ

Рассмотрим организационную структуру по качеству на конкретном примере. Вопросами качества на ОАО «Жабинковский сахарный завод» занимается сектор стандартизации и качества (ССК). Сектор стандартизации и качества является самостоятельным структурным подразделением предприятия и подчиняется непосредственно генеральному директору. ССК создается и ликвидируется приказом генерального директора предприятия.

Непосредственное руководство ССК осуществляет начальник сектора стандартизации и качества. Структуру и штатную численность ССК утверждает генеральный директор предприятия.

Организационная структура и состав ССК представлены на рисунке 1.