

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.2, Ч.1 - С. 89-91

ВВЕДЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Мусаинова М.Ж.,
Хаметова Ш.Б.

подавляющее большинство предприятий общественного питания в нашей стране функционируют в частных и государственных учреждениях, где оказывают услуги большому количеству населения любого возраста. Сегодня предпринимательский успех в области пищевой промышленности прямо пропорционально зависит от уровня управления качеством, обеспечивающего безопасность продукции.

Как отметил Глава государства К-Ж.Токаев в своем послании «Казахстан в новой реальности: время действий» от 01 сентября 2020 года, «...помимо традиционной поддержки аграрного сектора следует обратить самое серьезное внимание на глубокую переработку сельхозпродукции, развитие пищевой, текстильной промышленности, производство строительных материалов и другие промышленные сектора.

Индустриализация важна не только для решения социальных вопросов и повышения уровня доходов, она формирует новую ментальность граждан, адаптирует их к современному миру. А это один из базовых факторов конкурентоспособности нации» [1].

Однако, несмотря на то, что качество сырья промышленной пищевой продукции регламентируется международными и национальными нормативными актами, в настоящее время периодически наблюдаются болезни, связанные с низким качеством пищевой продукции.

В данной связи, состояние современной пищевой промышленности вызывает необходимость внедрения принципа управления качеством пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП, т.е. концепции, предусматривающей систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции [2].

Так, вопрос об управлении качеством пищевой продукции включает два этапа. Первый этап, где на предприятии обеспечивается надлежащая гигиеническая, а также производственная практики. Второй этап, где разрабатывается и вводится система ХАССП. Указанный этап состоит из следующих процедур:

- оформление политики руководства предприятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- создание группы (команды) ХАССП, ее обучение, разработка документов для обеспечения реализации принципов ХАССП;
- описание каждой производимой кулинарной продукции предприятия;
- определение использования продукции по назначению (область применения/потребительская практика);
- построение диаграммы производственного процесса;
- подтверждение на месте диаграммы производственного процесса на всех его этапах и с определением их длительности по времени;
- составление списка возможных рисков (потенциально опасных факторов), проведение анализа рисков, определение контрольных измерений;
- определение критических контрольных точек (ККТ) с использованием «Дерева принятия решения»;
- определение критических пределов исследуемого (контролируемого) параметра в ККТ;
- создание системы мониторинга для каждой ККТ;
- разработка корректирующих действий;
- разработка процедур проверки (верификации), т.е. внутреннего периодического аудита; ведение документации [3].

В системе ХАССП с целью оценки ее эффективности в обеспечении безопасности пищевых продуктов большая роль отводится верификации, согласно которой команда ХАССП проводит контроль полноты реализации плана ХАССП, а также эффективности намеченных процедур введенной системы ХАССП для достижения безопасности пищевых продуктов.

Для осуществления данного вида внутреннего аудита устанавливается контрольный список вопросов проверки по некоторым видам деятельности, включающий в себя вопросы от приема продукции до отпуска готовой продукции потребителям. При этом указанный список вопросов, согласно которому производится верификация системы ХАССП, создается координатором и командой ХАССП на основе плана. В качестве ответов используются «да/нет», где «нет» - несоответствие, а «да» - соответствие принципам ХАССП. Список вопросов должен быть грамотно составлен, чтобы имелась объективная оценка эффективности внедрения плана ХАССП на производство пищевой продукции.

В настоящее время предприятия пищевой продукции находятся перед фактом нормативного требования - обязательности введения принципов ХАССП. Реализация указанных принципов требует изменения сложившегося менталитета со стороны предпринимателей в области качества пищевой промышленности, а также создания реальных механизмов обеспечения их безопасности.

Внедрение системы менеджмента строится на понимании, что управление качеством является основной составляющей в оптимизации политико-правового управления, увеличении профессиональных знаний у

сотрудников предприятий и достижения необходимых технологических показателей деятельности организаций в любой сфере, что благоприятно отразится на развитии современного бизнеса нашего государства.

Список литературы

1. Послание Президента РК К-Ж.Токаева от 01 сентября 2020 года «Казахстан в новой реальности: время действий»;
2. Горина Е.А. Этапы внедрения системы качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП // Современные тенденции развития теории и практики управления отечественными предприятиями: материалы II Всерос. науч.-практ. конф. (г. Ставрополь, 14–18 ноября 2010 г.);
3. Osimani A., Babini V., Aquilanti L., Tavoletti, S., Clementi F. An eight-year report on the implementation of HACCP in a university canteen: impact on the microbiological quality of meals / Int. J. Environ. HealthRes. 2011. No 21. P. 120-132.