

«Сейфуллин оқулары – 18: « Жастар және ғылым – болашаққа көзқарас» халықаралық ғылыми -практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 18: « Молодежь и наука – взгляд в будущее» - 2022.- Т.II, Ч.I. – Б.97-99

ҚАУШСІЗ СҮТ ӨНІМДЕРІН ӨНДІРУ БОЙЫНША ШАРАЛАРДЫ ӘЗІРЛЕУ

Яхия К., 2 курс студенті С. Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, Нұр-Сұлтан қ.

Өнім сапасы бәсекеге қабілеттіліктің негізгі компоненттерінің бірі болып табылады. Өнім сапасын жақсарту - кәсіпорын стратегиясының ажырамас бөлігі, өндіріс тиімділігін және пайда мөлшерін арттырудың қажетті шарты болып табылады.

Өнім сапасы-кәсіпорын қызметінің көрсеткіші. Өнім сапасын арттыру-бәсекенің, нарықта позицияларды иеленудің және ұстап тұрудың маңызды құралдарының бірі. Бәсекеге қабілетті өнімдер компанияның тұрақты қаржылық тұрақтылығын қамтамасыз етеді. Сапалы өнімдер шығару компанияның сатылымы мен беделінің артуына ықпал етеді. Егер өнім болып табылады жалпыға танымал сапасы бойынша, фирмаға міндетті емес жұмсауды үлкен қаражат керек немесе басқа қымбат орау, привлекающую сатып алушылар. Өнім сапасын жақсарту - бұл сатып алушының қажеттіліктерін барынша қанағаттандыруға бағытталған процесс, ол қазірдің өзінде өндірілген өнімнің сапалық параметрлерін жақсартуды қамтиды. Өнім сапасын арттыру тауарды жаңа нарықтарға шығаруға, технологиялық процестердің кемшіліктерін жою арқылы еңбек өнімділігін арттыруға, ақаулық деңгейін төмендетуге ықпал етеді. Өнімнің сапасы мен оның бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін сапасыздықты ескерту ретінде анықтау маңызды емес. Осы мақсатта тауарлардың сапасын басқарудың бірыңғай жүйесін құру қажет. Сапаны басқару тұтынушының талаптарын қанағаттандыратын сапа деңгейіне қол жеткізу мақсатында жүзеге асырылады. Өндіруші үшін өнімнің сапасы барлық өндірістік және экономикалық қызметте шешуші болып табылады, бірақ сонымен бірге сапаны арттыру процесі тұтынушыға бағытталуы керек.

Сүт өнеркәсібі - бұл ірі өнеркәсіптік сала, Қазақстандағы тамақ өнеркәсібінің жетекші салаларының бірі. Ол ондаған мың заманауи жабдықтармен, мыңдаған өндірістік желілермен және технологиялық процестерді автоматтандырумен жабдықталған. Өндірушілер кәсіпорынның қуатын жаңарту мен кеңейтуді жүзеге асырады.

Қазіргі уақытта адам ағзасына жағымды әсер ететін емдік қасиеттері, сақтау сапасы мен төзімділігі жоғары инновациялық сүт өнімдерін жасау тұжырымдамасы ең тиімді болып табылады. Бұл құрамында майы аз, жеміс-жидек немесе көкөніс шырыны, сусындар, соның ішінде Сарысуға негізделген, дәрумендермен, микроэлементтермен, табиғи талшықтармен

және т. б. байытылған тағамдар [1].

Бәсекеге қабілетті өнімді өндіру кезінде сыртқы түрі, консистенциясы, органолептикалық сипаттамалары, бүкіл сақтау мерзімінде тұрақтылығы маңызды рөл атқарады. Соңғысы күрделі міндеттердің бірі болып табылады, оны шешуге жаңа тех-нологиялар мен дұрыс таңдалған тұрақтандырушы агенттердің көмегімен қол жеткізуге болады. Отандық кәсіпорындардың тұтас сүт өнімдерін өндіру көлемін өсіруі жылдан жылға ұлғаяуда. Негізгі тенденция-бұл елдің дамуы мен әл-ауқатының артуына байланысты сүт өндірісі дамып, оған сұраныс артып келеді. Стандартты өнімдерді тұтыну төмендеуде. Клиенттердің қажеттіліктері өзгерген сайын қосымша оң сипаттамалары бар өнімдерге сұраныс артады. Өндірушілер жоғары пайда әкелетін, өзгермелі жағдайларға бейімделетін өнімдерді өндіруге көшуге тырысады

Жұмыстың маңыздылығы елімізде өндірілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін арттыру және тиісінше, Қазақстанда және сыртқы нарықтарда қауіпсіз сүт және сүт өнімдерін өндірудің бәсекеге қабілеттілігінің пайда болуы болып табылады.

Азық-түлік өнімдерінің сапасын жақсарту мәселесі кез-келген тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары үшін, әсіресе қазіргі кезеңде, оның бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ететін «өнімнің сапасы» факторы өндірістің тиімділігін арттыруда маңызды рөл атқарады. Өнім сапасын басқару кезінде оңтайлы сапа өнімдерін жасауды және оны толық пайдалануды қамтамасыз ететін факторлар мен жағдайлар бойынша барлық деңгейлерде тұрақты, жоспарлы, мақсатты әсер ету процесі түсініледі. Осы жұмыстың тиімділігі санитарлы-гигиеналық және жеке гигиеналық тәртіп қаншалықты толық сақталғанымен анықталады. Негізгі мақсат - кез келген қажет емес қажетсіз басқа қоспалардың дайын өнімге қосылуын болдырмау. Бұл міндет зауытта ішкі басқарудың сауатты ұйымдастырылуымен шешіледі. Бұл жағдайда қызметкерлердің санитарлық-гигиеналық тәрбиесі, қажетті гигиеналық дағдыларды дамыту маңызды [2,3].

Кәсіпорындағы шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау зертханалық бақылаудың өндірістік бағдарламасына сәйкес жүзеге асырылады. Бағдарламада шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімдердің қауіпсіздік көрсеткіштері, оларды бақылаудың жиілігі мен әдістерін анықталған. Бақылау шарты, кейде мемлекеттік нормативтік актілермен салыстырғанда, қатаң болуы мүмкін.

Бақылау әдістерін үздіксіз жетілдіру - сапалы сүт өнімдерін өндірудің кілті болып табылады. Сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін үнемі қадағалап отыру, халықтың өмірі мен денсаулығы үшін тұтыну қауіпсіздігін қамтамасыз ету және сапасыз өнімдерді пайдаланудан туындаған экономикалық залалдың алдын алу тұрақты түрде үзіліссіз жүргізілуі керек.

НАССР - сыни нүктелерде бақылау және тәуекелді талдау. Бұл жүйенің мәні өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін қауіпті факторларды анықтау болып табылады. Осы жүйені енгізу компанияға өз өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін шикізат сатып алудан бастап дайын өнімді сатуға дейін

барлық техникалық ресурстарды тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.

Бастапқыда өнімді сату мен өндірудің әрбір сатысында қауіпті факторларды талдау және бақылау жүйесін әзірлеу үшін қажетті бастапқы ақпарат жиналады. Жиналған ақпарат ықтимал қауіпті факторларды талдау, оларды басымдықтар мен ресурстармен бағалау, тиімді басқару пункттерін анықтау, түзету әрекеттерінің тізбесін қалыптастыруға мүмкіндік береді.

Қауіпті факторды талдауда сыни бақылау нүктелерін зерттеу өнімнің қауіпсіздігіне тікелей әсер ететін себептерді анықтауға мүмкіндік береді. Сапаны басқаруі жүйесін енгізу үдерісіндегі маңызды элемент - бұл қажетсіз іс-шаралардың тәуекелін барынша азайту үшін қажетті шараларды қабылдауды қамтамасыз ету үшін қабылданған іс-шаралардың уақтылығын растау үшін пайдаланылатын тіркеу және құжаттама болып табылады.

Осы жүйеге сәйкес өндірістік циклде бақылау нүктелері анықталады, яғни елеулі қауіптің пайда болу ықтималдылығы жоғары болатын.

Табысты өндірістің үшін алғышарт барлық технологиялық ежимдер және регламенттерді сақтау болып табылады. Жұмыста жеке дара іс-шара емес, жүйе маңызды. Сапаны қамтамасыз ету дегеніміз-тұтынушыға оны ұзақ уақыт сенімді түрде сатып алуға мүмкіндік беретін өнім сапасының деңгейіне кепілдік беру және бұл өнім тұтынушының талаптарын толығымен қанағаттандыруы керек. Өнімнің сапасы мен оның бәсекеге қабілеттілігін жоғары деңгейде қамтамасыз ету үшін сапасыздықты ескерту ретінде анықтау маңызды емес.

Сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін халықтың өмірі мен денсаулығы үшін тұтыну қауіпсіздігін қамтамасыз ету және сапасыз өнімдерді пайдаланудан туындаған экономикалық залалдың алдын алуа отырып үнемі қадағалап отыру керек [4,5].

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1.Қазақстан Республикасының Үкіметінің Қаулысы.

Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласын дамытудың 2020-2025 жылдарға арналған мемлекеттік бағдарламасы: 2019 жылдың 26 желтоқсаны, №982 бекітілген // <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1900000982>.

2.Panghal A., Chhikara N. et al. Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review // J. Food Saf. – 2018. – Vol. 38. – P. 1-11.

3.Курманғалиева Д.Б., Юсупова Г.Т., Шадьярова Ж.К. Создание систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе методологии ХАССП для малых и средних предприятия: учеб.-метод. пос. – Нур-Султан: КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2021. – 100 с.

4 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы: Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9

желтоқсаны, №880 шешімімен бекітілген // <http://adilet.zan.kz>. 09.09.2017.

5 Юсупова Г.Т., Құрманғалиева Д.Б., Ланцева Н.Н. және т.б. НАССР жүйесі негізінде сүт өнімдерінің қауіпсіздігі // Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. – 2020. – №1(126). – Б. 56-62.

Ғылыми жетекші: PhD, Юсупова Г.Т.