

5. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018 — 328 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с.

УДК 664

## **АКТУАЛЬНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ЦЕЛЯХ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА**

*Лукьянова Екатерина Юрьевна, магистрант ФГБОУ ВО Омский ГАУ имени П.А. Столыпина, [eu.lukyanova1930@omgau.org](mailto:eu.lukyanova1930@omgau.org)*

*Иванова Нина Дмитриевна, магистрант ФГБОУ ВО Омский ГАУ имени П.А. Столыпина, [nd.ivanova2030@omgau.org](mailto:nd.ivanova2030@omgau.org)*

***Аннотация:** Целью производителя является выпуск качественной и безопасной продукции в условиях экономного распределения ресурсов. В статье раскрывается вопрос обеспечения безопасности пищевых продуктов в современных условиях посредством создания СМБПП на основе принципов анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).*

***Ключевые слова:** производство, ХАССП, ККТ, система качества, пищевая продукция.*

Возможность выпуска конкурентоспособной пищевой продукции на рынок является сложной и важной задачей для производителей. Для решения поставленной цели существует система менеджмента безопасности пищевой продукции, благодаря которой осуществляется контроль за каждым этапом производства [4]. Важность безопасности пищевой продукции связана с наличием опасностей, которые несут угрозу здоровью и жизни потребителя. Данные опасности могут возникать на любой стадии производства продукции. Чтобы исключить возможность возникновения опасностей нужен адекватный контроль на всех стадиях производства.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – это относительно новая, уникальная система, которая охватывает все этапы и процессы производства и позволяет улучшить результативность работы организации в области обеспечения пищевой безопасности. Внедрение СМБПП на предприятие пищевой промышленности представляет собой полноценную систему менеджмента, управляя всеми процессами на производстве и позволяет поставлять безопасную продукцию и услуги, отвечающие требованиям

потребителей и применяемым законодательным и другим обязательным требованиям. На рисунке 1 представлен цикл этапов разработки и внедрения системы безопасности пищевой продукции на предприятии. Процесс внедрения может быть осуществлён самостоятельно предприятием или с привлечением сторонней организации.



**Рис. 1 Этапы разработки и внедрения СМБПП**

Принципами СМБПП являются:

- ориентация на потребителя;
- лидерство;
- вовлечение персонала;
- процессный подход к менеджменту;
- принятие решений, основанных на свидетельствах;
- менеджмент взаимоотношений.

Ключевыми элементами СМБПП являются:

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы обязательных предварительных мероприятий;
- принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).

В соответствии с ТР ТС 021/2011 все предприятия и организации, участвующие в создании и реализации пищевой продукции, не могут реализовать продукцию на рынках Таможенного союза без внедрения и поддержания требований этого Технического регламента. Он содержит обязательные требования по разработке, внедрению и поддержанию на предприятии пищевой продукции процедур, основанных на принципах ХАССП [5].

В соответствии с ГОСТ Р 51705.1 — 2001, ХАССП — это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП — это совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции. основополагающий принцип функционирования системы заключен в глубоком анализе, выявлении

всех возможных факторов риска на производстве. К ним относятся физические, химические, микробиологические факторы, возникающие при изготовлении пищевых продуктов. Кроме этого, принципом работы ХАССП является заблаговременное устранение данных факторов риска. Это достигается путем основных этапов процесса производства (критических контрольных точек) с целью контроля, позволяющего полностью уничтожить или свести к допустимому минимуму существующую опасность. Помимо прочего системой предусматривается комплекс мер, которые применимы при выходе из-под контроля критической точки [3].

Также в ТР ТС 021/2011 указано, что для обеспечения безопасности продукции в процессе производства изготовитель в первую очередь должен определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности;

- перечень критических контрольных точек в процессе производства продукции (ККТ необходимы для предотвращения появления или устранения возможных опасных факторов);

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек в процессе производства;

- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных [2].

При разработке системы должны помнить о семи важнейших принципах ХАССП. К ним относятся:

1. распознавание потенциальных рисков, на всех стадиях ЖЦП с целью обнаружения условий возникновения потенциальных рисков и установления надлежащих мер для контроля за ними;

2. определение ККТ на пути всего процесса производства для устранения (минимизации) риска;

3. в документах разработанной предприятием системы анализ рисков и критических контрольных точек (ХАССП) или технологических инструкциях

важно установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что ККТ находится под контролем;

4. разработка системы контроля, дающая возможность обеспечить контроль ККТ на базе проектируемых мер, а также наблюдений;

5. разработка корректирующих действий и их использование в случае отрицательных результатов мониторинга;

6. разработка процессов проверки, которые должны регулярно осуществляться для обеспечения эффективного функционирования системы ХАССП;

7. документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП [1].

Процесс разработки и внедрения СМБПП может быть осуществлен организацией самостоятельно или с привлечением консалтинговой (консультирующей) организации, однако это не отменяет непосредственного участия в разработке системы ведущих специалистов организации – только так можно гарантировать создание функционирующей и эффективной системы менеджмента. Процесс разработки и внедрения СМБПП можно условно представить в виде шести этапов: проведение анализа состояния и деятельности организации; подготовка персонала; разработка документации СМБПП; внедрение СМБПП; проверка СМБПП; проведение сертификации СМБПП.

Получается в современных условиях, для устойчивого развития и сохранения конкурентоспособности, предприятиям пищевого производства необходимо внедрять эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также использовать современных технологии и оборудование, осуществлять подготовку и переподготовку персонала.

### **Библиографический список**

1. ГОСТ Р 55355-2012 Форматы описания и нормирования требований. Система информации о показателях и требованиях к пищевой продукции;

2. Леонов О.А. Управление качеством: учебник / О.А. Леонов, Г.Н. Темасова, Ю.Г. Вергазова // - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 180 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/111206> (дата обращения 21.05.2022);

3. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров // — Изд-во: Санкт-Петербург: Лань — 2019. — 196 с.;

4. Петрова Е.И. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции / Е.И. Петрова, А.Е. Бычкова, К.Н. Васильева // Стандартизация и сертификация: опыт стран европейского союза и перспективы сотрудничества для России. — Изд-во: Нижневартковский государственный университет (г. Нижневартовск). — 2018. — С.379-381;

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».