

УДК 006.3/.8

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ПІДПРИЄМСТВІ З ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

Лихоносова Г.Ю. студ., Лук'яненко О.В., ст. викл.

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка)*

Якість молока – перш за все в її безпеці в бактеріальному відношенні. Головне в якості – правильна організація процесу виробництва, з дотриманням всіх правил біологічної безпеки, що можливо тільки при наявності на підприємстві грамотного менеджменту. Сьогодні і управління, і ризик-менеджмент мають ефективний інструмент, що допомагає контролювати якість на 100 % і запобігати будь-яким ризикам, що виникають в процесі виробництва – система ХАССП.

Особливістю підприємств по переробці молока є певна складність технологічного обладнання та молочних продуктопроводів, що перетворює їх в підвищену зону ризику, створюючи сприятливе середовище для мікробіологічного зараження. Існуючі нормативи для вибору обладнання для мийки морально і технологічно застаріли (СанПіН 2.3.4.551-96), тому при виборі найбільш ефективних способів обробки приміщень необхідно спиратися на світовий досвід. Правильно підібрана методика мийки і стерилізації обладнання на молокопереробному підприємстві - це ключовий фактор успіху в досягненні завдань бактеріального контролю на виробництві.

У стандарті ДСТУ 7057:2009 містяться вимоги до розробки та змісту основних ключових документів системи забезпечення безпеки харчової продукції. До цих документів відносяться:

- програми обов'язкових попередніх заходів;
- виробничі програми обов'язкових попередніх заходів;
- лан ХАССП.

В цілому, стандарт ДСТУ ІСО 22000-2007 містить чітко визначені методи забезпечення безпеки, пов'язані з оцінкою небезпек, встановленням критичних контрольних точок, встановленням різних попередніх необхідних програм і ін. Стандарт повністю сумісний з ІСО 9001: 2000, тому може впроваджуватися спільно в рамках інтегрованої системи менеджменту. Стандарт ДСТУ ІСО 22000 - 2007 використовує аналіз ризиків для визначення стратегії, спрямованої на управління ризиками і зв'язку програм попередніх умов з планом ХАССП [2].

Список літератури

1. Яковлева Н.А. ХАССП-лучшее для качества молока./ Н.А. Яковлева // Агрорынок. – 2010. - №2. – с. 2-3.

2. Куприянов А.В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. / А.В. Куприянов, // Вестник ОГУ.-2014.-№3. – с. 164-167.