

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Сторожок С.Є., гр. ТМ-71

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Большакова В.А.**
Харківській державний університет харчування та торгівлі

Безпечність м'ясної продукції – це проблема не тільки підприємств переробного сектору, а всього процесу виготовлення і часто бере свій початок вже на стадії виробництва кормів та інгредієнтів, що використовується в галузі. Проблема безпечності м'ясної продукції – одна з найбільш важливих в м'ясопереробної галузі. Вона охоплює широкий діапазон питань.

Традиційні методи технічного контролю показників безпеки, які використовує більшість підприємств м'ясопереробної промисловості сфокусовані на забезпечення відповідності готової продукції встановленим вимогам показників якості та безпечності визначеними у нормативно технічній документації. Проте такий підхід до вирішення вище зазначених проблем є неефективним через наявність численних факторів, що впливають на якість та безпечність м'ясної продукції протягом усього виробничого ланцюга, від вирощування сільськогосподарських тварин до реалізації. Вирішенням проблем щодо забезпечення якості та безпечності продукції можливе при використанні системних методів управління за принципом « від лану до столу». Широко розповсюдженою у світовій практиці моделлю управління безпечністю харчових продуктів є система, яка заснована на принципах НАССР. Принципи НАССР – це фокусування на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек в критичних контрольних точках визначених скрізь виробничий ланцюг. Системний підхід до вирішення проблем щодо до забезпечення якості та безпечності м'ясної продукції через впровадження вимог ДСТУ 4161-2003 та ДСТУ ISO 22000:2007 дає змогу здійснити комплексний аналіз, з'ясувати вплив кожної стадії виробництва на кінцевий результат, визначити їх взаємозв'язки, обґрунтувати необхідність першочергових і перспективних питань м'ясопереробного виробництва. Упровадження на підприємствах м'ясопереробної промисловості систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів за принципами НАССР забезпечує посилення конкурентних переваг на вітчизняних й закордонних ринках, орієнтацію стратегії на випуск безпечної для споживачів продукції.