

В.І. Михайлик, ст викл. (*ХДУХТ, Харків*)

К.В. Сподар, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

К.С. Купрікова, студ. (*ХДУХТ, Харків*)

КОНЦЕПЦІЯ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Досягнення високих смакових показників м'ясної продукції та її стабільний випуск продукції забезпечується, насамперед, сучасною системою управління якістю. На процес формування і забезпечення якості продукції впливає велика кількість різноманітних чинників. Якість є нестійким об'єктом, який прагне відхилятися від заданого, запланованого рівня. Тому цим процесом необхідно цілеспрямовано керувати.

Під управлінням якістю розуміють скоординовані дії керівників, зооінженерів, технологів менеджерів та інших робітників, котрі забезпечують створення і виготовлення продукції, яка повністю задовольнить споживача при мінімальних затратах праці, матеріалів і енергії. Процес управління якістю повинен охоплювати діяльність всіх структурних підрозділів підприємства.

Системи менеджменту якості більшості відомих м'ясокомбінатів сертифіковані на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001 та ISO 22001. В даний час на підприємствах м'ясного виробництва ведуться роботи з впровадження системи якості та безпеки харчових продуктів відповідно до вимог міжнародного стандарту НАССР.

Концепція НАССР, на підприємствах м'ясної промисловості, передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку та управління небезпечними факторами, які істотно впливають на безпеку продукції, що виготовляється. Концепція НАССР базується на таких принципах: проведення аналізу небезпечних чинників, які пов'язані з виробництвом м'яса та м'ясних продуктів; визначення критичних точок етапів технологічного процесу; розробка процедур перевірки, які дозволяють упевнитися в ефективності функціонування системи та ін.

Для визначення рівня якості продукції, що виробляє підприємство, застосовують певні методи, основними з яких є органолептичний, лабораторний та економіко-статистичний.

Під час виробництва м'ясної продукції повинен забезпечуватися повний контроль якості – починаючи від контролю вхідної сировини і до контролю готової продукції.



Рисунок – Концепція міжнародного стандарту НАССР

Якщо органолептичні ознаки є недостатніми для обґрунтованого висновку про свіжість і наступне використання м'яса, його направляють для лабораторних досліджень., де визначають вміст легких жирних кислот, продуктів первинного розкладу білків у бульйоні та інші.

Нормативними документами не передбачена регламентація кількості використаних білків рослинного походження, тому недобросовісні виробники можуть виготовляти м'ясні продукти з невідповідно високим рівнем заміни м'яса гідратованими соєвими білками. У деяких випадках рівень заміни м'яса соєвими білками становить 60% і вище, а вихід певних ковбасних виробів досягає 160-180%. Така ситуація може бути оцінена, як фальсифікація м'ясних продуктів і порушення прав споживачів. Необґрунтовано висока кількість доданих соєвих білків погіршує колір і послаблює смак, а також аромат м'ясних продуктів.

Попри все, великі вітчизняні підприємства України з виробництва м'ясних виробів, посідають гідні позиції навіть у порівнянні із зарубіжними виробниками. Саме цей факт свідчить про високу якість виробництва нашої продукції. Але проблема неякісної продукції все одно залишається і її вирішення є реальним за дотримання та поліпшення нормативних документів, впровадження технічних регламентів і вдосконалення технологічного виробництва продукції. У практиці дана проблема є складовою частиною великої та складної роботи зі стандартизації, сертифікації та управління якістю.