

М.С. Одарченко, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

А.М. Сесь, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Є.Б. Соколова, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ЗА РАХУНОК УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

На сьогоднішній день споживачі харчових продуктів приділяють пильну увагу питанням харчової безпеки. Саме тому, проблема забезпечення безпеки та якості продукції є однією з найактуальніших для всіх підприємств харчової промисловості. Проте в даний час на підприємствах найчастіше створюються умови, за яких не завжди можливе забезпечення безумовної безпеки продовольчої сировини та готових видів харчової продукції при відсутності сучасної системи контролю якості та безпеки.

У продовольчому забезпеченні нашої країни пріоритетне значення мають молоко та молочні продукти. Молоко – високоцінний харчовий продукт для людей та незамінна їжа для немовлят. Воно вміщує всі поживні речовини, які необхідні для організму людини, в оптимально збалансованих співвідношеннях і легкозасвоюваній формі. Тому контроль безпечності у цій сфері виробництва продукції дуже важливий.

У багатьох країнах далекого та ближнього зарубіжжя для продажу харчових продуктів потрібні в обов'язковому порядку наявність у виробників сертифікованої системи НАССР. Наприклад, продаж, на ринку США молока та молочних продуктів за законодавством забороняється без наявності сертифіката відповідності стандартам НАССР. Для того, щоб вітчизняним товаровиробникам успішно інтегруватися у світовий продовольчий ринок, необхідно почати впроваджувати елементи системи НАССР з поступовою сертифікацією виробництва.

Розробку системи забезпечення безпеки харчової продукції можна визначити як процес, який додає цінність організації. Підприємство, яке розробило та впровадило цю систему, відкриває перед собою нові горизонти розвитку: завоювання нових ринків, забезпечення лояльності та відданості споживачів.

Сучасна концепція управління якістю продукції виходить з того положення, що контроль якості повинен здійснюватися в ході виробничого процесу, а не по його закінченні. Даній концепції в повній мірі відповідає система, заснована на принципах НАССР.

Отже, початковим кроком впровадження принципів НАССР на молочних підприємствах, є створення робочої групи, яка відповідатиме за розробку впровадження та підтримку системи. Робоча група повинна пройти навчання в рамках програми НАССР і оволодіти необхідними знаннями, досвідом роботи для всебічного аналізу процесів, що протікають на всіх етапах життєвого циклу продукції та управління якістю продукції, обслуговування обладнання та мати досвід в області документообігу. Система НАССР повинна розроблятися з урахуванням семи основних принципів:

- проведення аналізу небезпечних чинників (ризиків) – шляхом процесу оцінки значущості ризиків та їх рівня небезпеки на всіх етапах життєвого циклу продукції (обробка сировини, стадії технологічного процесу виготовлення молока та молочних продуктів, зберігання та реалізація готових харчових продуктів);

- визначення критичних контрольних точок (ККТ) у виробництві для усунення (мінімізації) ризику або можливості його появи (поставка сировини, підбір інгредієнтів, переробка, зберігання, транспортування, складування та реалізація);

- завдання критичних меж для кожної ККТ – визначення критерію, який показує, що процес знаходиться під контролем (дотримання чіткої інструкції щодо виготовлення даного продукту);

- розробка системи моніторингу, що дозволяє забезпечити контроль критичних контрольних точок на основі планованих заходів або спостережень;

- визначення коригувальних дій, які слід зробити у разі, коли результати моніторингу вказують на відсутність управління в конкретній критичній контрольній точці;

- розробка процедури верифікації, для підтвердження результативності роботи системи НАССР;

- розробка документації щодо всіх процедур і записів, які відповідають принципам НАССР і їх застосування.

Звичайно, застосування даної системи вимагає об'ємного лабораторного контролю ряду критичних точок, окремі параметри, які необхідно перевіряти часто та оперативно.

Впровадження на підприємстві системи управління якістю на основі принципів НАССР та отримання сертифікату дозволяють організаціям завоювати певні лідируючі положення на ринках збуту, забезпечити випуск безпечної продукції на основі системного контролю на всіх етапах виробництва та підвищити попит на молочну продукцію шляхом налагодження довіри споживачів до якості та безпеки продукції, що випускається.