

Лопачук Ольга Николаевна

канд. экон. наук, доцент, доцент

Лихтарович Егор Дмитриевич

студент

УО «Белорусский государственный

экономический университет»

г. Минск, Республика Беларусь

ПРИКЛАДНЫЕ АСПЕКТЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ КОНЦЕПЦИИ НАССР В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСИ

***Аннотация:** в статье рассматривается проблематика управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. На примере ОАО «Пружанский молочный комбинат» обоснована логика выбора критических контрольных точек. В работе отражен ряд преимуществ, способствующих повышению эффективности хозяйственной деятельности белорусских предприятий, внедривших систему НАССР.*

***Ключевые слова:** концепция НАССР, критическая контрольная точка, молочный продукт, пищевая промышленность, сертификат соответствия, стандарт СТБ.*

Пищевая промышленность Республики Беларусь представляет собой крупнейшее объединение, перерабатывающее преимущественно сельскохозяйственное сырье и производящее пищевые и вкусовые продукты. Производство пищевых продуктов (включая напитки и табак) занимает наибольший удельный вес в структуре обрабатывающей промышленности страны (20,2% – в 2012 г., 27,3% – в 2015 г.) [1].

В настоящее время в Республике Беларусь действует около 1400 стандартов на пищевые продукты, более 900 из которых – межгосударственные стандарты,

применяемые в странах СНГ (ГОСТ), причем среди действующих стандартов более 50% регламентируют требования к методам контроля безопасности и качества как сырья, так и готовой продукции [2].

С 2004 г. в Республике Беларусь введен государственный стандарт СТБ 1470–2004 (НАССР) «Системы качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек. Общие требования» (*англ.*: Н – hazard (риск); А – analysis (анализ); С – critical (критический); С – control (контрольный); Р – points (точки)). Введение концепции НАССР в Республике Беларусь продиктовано необходимостью обеспечения безопасности выпускаемой пищевой продукции с целью защиты потребителя и содействия отечественным предприятиям в международной торговле. НАССР является системой, которая, дает уверенность, что безопасность пищевых продуктов обеспечивается эффективно [3].

По данным реестра Системы сертификатов соответствия на системы менеджмента (сертификация в Национальной системе подтверждения соответствия Республики Беларусь (НСПС)) на 01.01.2016 г. в Республике Беларусь сертифицировано 353 системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), причем по сравнению с предыдущими годами наблюдается незначительная положительная динамика (336 – в 2013 г., 350 – в 2014 г.). Например, в ОАО «Пружанский молочный комбинат» система НАССР (по производству масла и творога) была внедрена в 2007 г.; в 2010 г. область распространения системы была расширена на производство и хранение сыров сычужных; с 2011 г. область распространения системы была расширена на производство и хранение сухих молочных продуктов (сыворожка молочная подсырная сухая, молоко сухое обезжиренное).

Главная идея концепции НАССР состоит в том, чтобы разделить производственный процесс на блоки и установить контроль на промежуточных этапах изготовления продукции, в так называемых, критических контрольных точках. На них и приходится основная часть внимания в области обеспечения и контроля

качества. Причем нет необходимости концентрироваться на абсолютно всех проблемах и превращать каждый рабочий переход в контрольную точку. Критических контрольных точек должно быть не более десяти, но правильно их выбрать – это искусство. Так, в ОАО «Пружанский молочный комбинат» установлено 6 критических контрольных точек:

- 1) прием молока-сырья;
- 2) пастеризация смеси для сыра;
- 3) пастеризация смеси (пахты);
- 4) пастеризация сливок;
- 5) пастеризация сыворотки;
- 6) пастеризация молока обезжиренного.

Следует отметить, что рассмотрение первого этапа технологического процесса – приема молока-сырца – в качестве критической контрольной точки является традиционным для всех предприятий пищевой промышленности Республики Беларусь, сертифицированных в этой области. Поступающее на комбинат молоко проверяется на содержание массовой доли жира, кислотность, плотность, механическую загрязненность, бактериальную обсемененность, содержание соматических клеток, содержание радионуклидов. Для производства допускается только то сырье, которое соответствует строгим нормам.

Следующие 5 критических контрольных точек связаны с такой операцией технологического процесса, как пастеризация жидких молочных продуктов, что позволяет минимизировать биологические факторы риска.

Для каждой критической контрольной точки установлены критические пределы, разработана система мониторинга, составлены и документированы корректирующие действия, принимаемые в случае нарушения критических пределов. Таким образом, после каждой последующей стадии риск получить некачественный продукт «на выходе» уменьшается. В результате процент несоответствующей продукции резко снижается, общий уровень качества изделий растет, производительность прогрессирует.

Для обеспечения специализированного контроля с целью предотвращения появления потенциальной опасности ОАО «Пружанский молочный комбинат» имеет аккредитованную центральную производственную лабораторию, в состав которой входят:

- приемно-сырьевая лаборатория;
- пост радиационного контроля;
- бактериологическая лаборатория;
- лаборатория по контролю готовой продукции.

Политика и задачи производственной лаборатории направлены на проведение испытаний на высоком техническом уровне, обеспечение объективности и достоверности проводимых испытаний, обеспечение своевременности проведения этих испытаний, при постоянном повышении технического уровня проводимых испытаний за счет расширения номенклатуры видов испытаний, новых методов и оборудования.

Ответственность за разработку, внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы НАССР несёт группа НАССР, в которую входят:

- координатор группы (главный инженер);
- секретарь группы (инженер по качеству);
- члены группы (главный технолог, начальник производственной лаборатории, ведущий инженер-микробиолог, начальник сыродельного цеха, главный механик, инженер по метрологии, ведущий специалист отдела сбыта и снабжения, ведущий специалист по юридической работе).

Таким образом, обеспечение показателей качества и безопасности производимой продукции является одним из важнейших приоритетов деятельности ОАО «Пружанский молочный комбинат». На предприятии создана единая система технологического, микробиологического контроля для обеспечения выпуска продукции в строгом соответствии с нормативно-техническими правовыми актами, рецептурами и технологическими инструкциями.

Анализ формирования и внедрения системы НАССР в белорусских организациях, участвующих в цепи создания пищевой продукции, позволяет выделить следующие *практические результаты* внедрения СТБ 1470–2004 (НАССР):

- заметное и быстрое снижение процента несоответствующей продукции;
- ориентация всей системы на опережение и недопущение появления брака;
- совершенствование технологий, освоение новых видов продукции с лучшими потребительскими свойствами и более длительными сроками хранения;
- оснащение современными контрольно-измерительными средствами производственных и испытательных лабораторий, их аккредитации и аттестации, применение современных методов контроля продуктов и сырья;
- внедрение новых процессов упаковки и маркировки продукции;
- непрерывный статистический анализ, направленный на выявление слабых мест с последующим их устранением и документальное фиксирование всех процессов;
- повышение доверия потребителей, расширение списка потенциальных деловых партнеров, повышение инвестиционной привлекательности и выход на новые рынки, в том числе, международные.

Список литературы

1. Беларусь в цифрах: статистический справочник / Нац. статистический комитет Республики Беларусь. – Минск, 2016. – 72 с.
2. Лопачук О.Н. Экологическая маркировка пищевой продукции как инструмент «зеленого» маркетинга / О.Н. Лопачук // Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: Збірник розрахунків. – Кривий Ріг: Донецький університет економіки і торгівлі імені Туган-Барановського, 2016. – С. 413–416.
3. Лопачук О.Н. Экологический менеджмент: Учебное пособие / О.Н. Лопачук. – Минск: БГЭУ, 2016. – 409 с.