

УДК 637.051

Т. В. Гайнулова, С. Г. Кренева*Марийский государственный университет, Йошкар-Ола***ХАССП – ОСНОВА БЕЗОПАСНОСТИ
И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МОЛОКА**

Статья посвящена основам безопасности пищевой продукции, в частности молочной. С 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому изготовитель пищевой продукции должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. С 15 февраля 2015 года все предприятия пищевой промышленности обязаны внедрить и реализовать в производственной деятельности систему ХАССП. Все технологические процессы должны быть основаны на принципах этой системы, начиная от получения сырья и заканчивая предоставлением продукции конечному покупателю. Внедрение системы контроля ХАССП особенно актуально на молочных предприятиях, в связи с некоторыми особенностями данного сырья. Во-первых, молоко является продуктом животного происхождения. Во-вторых, его хранение и способы изготовления линейки молочной продукции имеют свою специфику, отличную от других видов пищевых продуктов. Помимо основной пользы – повышения безопасности производимой и изготавливаемой продукции – ХАССП дает производителю ряд экономических преимуществ.

Ключевые слова: качество продукции, безопасность продукции, система качества ХАССП.

Обеспечение населения страны качественными молочными продуктами является одной из главных и социально значимых задач, решение которой зависит как от производителей молока, так и от перерабатывающей промышленности.

Постоянно расширяющийся ассортимент молочной продукции и насыщение отечественного рынка импортными товарами создают между молокоперерабатывающими предприятиями конкуренцию и требуют производства высококачественных и недорогих продуктов. Продукцию наилучшего качества при наименьших затратах можно выработать только из хорошего молока-сырья. И на сегодняшний день молоко должно обладать целым комплексом показателей качества, необходимых молочной промышленности: высокой массовой долей белка и жира, хорошими санитарно-гигиеническими показателями, специфическими качествами, позволяющими производить тот или иной вид молочной продукции, то есть быть технологически пригодным для производства. Необходимо уделять самое пристальное внимание вопросам обеспечения безопасности столь важного компонента пищевого рациона.

Техническое регулирование в сфере оборота молочной продукции основывается на следующих принципах:

- молоко и продукты его переработки не должны наносить ущерба здоровью человека или окружающей среде;
- предупреждение действий, вводящих потребителя в заблуждение;
- полная ответственность изготовителя (продавца) за все аспекты безопасности молока и молочной продукции;
- государственный контроль безопасности продукции на рынке [3, с. 9].

Потребность в высоком качестве сельскохозяйственной продукции – неотъемлемая примета сегодняшнего времени. Она является насущной проблемой повышения экономической и социальной эффективности общественного развития. На сегодняшний день уровень качества продукции – важнейший критерий развития любой страны в мировом сообществе и своеобразная визитная карточка для проникновения товаров на международный рынок в условиях острой конкурентной борьбы, обеспечения расширения экспортных возможностей на мировом рынке товаров.

Под управлением качеством продукции понимают постоянный, планомерный, целеустремленный процесс воздействия на всех уровнях на факторы и условия, обеспечивающие создание продукции оптимального качества и полноценное ее использование.

Для высокого обеспечения качества товара и его конкурентоспособности важно не столько выявление недоброкачества, как ее предупреждение. Обеспечение качества означает гарантирование такого уровня качества продукции, который позволяет потребителю с уверенностью покупать ее в течение длительного времени, причем эта продукция должна полностью удовлетворять требованиям потребителя.

Современное управление качеством на предприятии, независимо от формы собственности и масштаба производственной деятельности, должно оптимально сочетать действия, методы и средства, обеспечивающие, с одной стороны, изготовление продукции или оказания услуги, удовлетворяющей текущие запросы и потребности рынка, а с другой – разработку новой продукции или услуги, способной удовлетворять будущие потребности и будущие запросы рынка. Принципиальная схема механизма управления качеством органически должна взаимодействовать с маркетинговыми исследованиями и включать в свой состав блок разработки политики в области качества.

С 1 июля 2001 года на территории России введен в действие ГОСТ Р 51705. 1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Позже, в сентябре 2005 года, утвердили стандарт ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Этот стандарт приводит к повышению доверия потребителей к выпускаемой продукции, открывает возможности выхода на новый уровень, и конечно расширяет рынок сбыта продукции. В России же этот стандарт ввели в качестве национального ГОСТ Р ИСО 22000-2007, благодаря чему российские производители могут выбирать разработку и сертификацию системы ХАССП по ГОСТ Р 51705.1 или ГОСТ Р ИСО 22000. Это было продиктовано тем, что в современном мире технология производства продуктов питания становится более сложным процессом и требует строжайшего соблюдения технологической и производственной дисциплины, гигиенических правил, норм дозировки и т. д.

Современный потребитель хочет быть уверенным в полной безопасности пищевых продуктов, предъявляя к качеству продуктов высокие требования. ХАССП и ИСО 22000 содержат в себе необходимый комплекс мер, направленных на обеспечение безопасности на каждом этапе производственного процесса. Ссылка на сертификат должна внушать покупателю чувство уверенности в данном изготовителе.

На сегодняшний день более совершенной модели менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов нет. Системы ХАССП применяются практически во всех цивилизованных странах мира как надежная защита потребителей. ХАССП – это не привычный стандарт, это система, которая разрабатывается каждой компанией самостоятельно в соответствии с особенностями ее производства, может гибко меняться и приспосабливаться. Данная система специально разработана для пищевой промышленности и основана на следующих принципах:

1. Проведение анализа опасных факторов – путем процесса оценки значимости рисков и их уровня опасности на всех этапах жизненного цикла продукции.

2. Определение критических контрольных точек.

3. Задание критических пределов для каждой ККТ – определение критерия, который показывает, что процесс находится под контролем.

4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

5. Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке.

6. Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы ХАССП.

7. Разработка документации в отношении всех процедур и записей, соответствующих принципам ХАССП и их применению [2, с. 38].

Применение принципов ХАССП состоит из следующих задач:

- 1) создать рабочую группу ХАССП;
- 2) описать продукт;
- 3) определить область использования;
- 4) построить схему технологического процесса;
- 5) подтвердить схемы технологического процесса на объекте;

б) перечислить все потенциально опасные факторы, провести анализ опасного фактора, рассмотреть возможность контрольных мер;

7) определить критическую контрольную точку;

8) выявить спецификацию критических пределов для каждой ККТ;

9) создание системы мониторинга для каждой ККТ;

10) установить меры для устранения недостатков;

11) установить процедуры проверки (верификации);

12) создать и вести учет (документации) [1, с. 15].

Наличие системы ХАССП дает предприятию целый ряд преимуществ:

- повышается конкурентоспособность самого предприятия и производимой им продукции;

- растет доверие потребителей к продукции предприятия;

- открывается возможность выхода на новые рынки, расширение уже существующих рынков сбыта;

- снижается число рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции;

- создается репутация производителя качественного и безопасного продукта питания.

По сути ХАССП – это система предотвращения ошибок, регламент и последовательность действий технологического процесса. Разрабатывается четкий регламент действий каждого работника на каждом технологическом процессе. Система позволяет упреждать риски в самом процессе производства, а не только контролировать продукцию «на выходе». Выгоды системы проявляются с течением времени, когда предприятие в качестве бонуса получает лояльность покупателей и узнаваемый бренд. Без системы менеджмента безопасности сегодня не выйти ни на один иностранный рынок. Хотя безопасность продукции для России совсем не в новинку. В СССР были предприятия, которые выпускали продукты со знаком качества. Система несколько отличалась (в Советском Союзе проверки касались исключительно конечной продукции, промежуточными технологическими этапами занимались сами производители), но основные моменты были общие [4, с. 27].

ХАССП стала оригинальной системой благодаря идее сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, отсутствие управления которыми является критическим

для безопасности пищевых продуктов, и дать гарантии того, что пищевая продукция не нанесет ущерба потребителю. Поэтому ХАССП принципиально отличается от предшествующих систем, применявшихся в пищевой промышленности, которые были построены на «контроле качества» (контролировались только закупаемое сырье и конечная продукция).

В России сертификация на соответствие конкретно ХАССП и ИСО 22000 в целом еще не дошли по мирового уровня. С 15 февраля 2015 г. все производители пищевой продукции стран-участниц Таможенного союза обязаны иметь сертификат системы менеджмента качества ХАССП (НАССР). Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденному решением комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011 г., гл. 3, статья 10, внесено требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП». Производителями пищевой продукции внедрение системы ХАССП и оформление сертификата ИСО 22000 должно было быть завершено до 15 февраля 2015 года, но в настоящий момент еще продолжается.

Медведевский район занимает достойное место в аграрном секторе республики. Агропромышленный комплекс является одним из важных секторов экономики района, его состояние и уровень развития во многом определяют социально-экономическую ситуацию в муниципальном образовании. Хозяйствами района производится 32 % мясной продукции республики, доля производства молока в объемах республики составляет более 30 %. Лидерами по производству молока являются такие предприятия, как ЗАО «Марийское» и ЗАО ПЗ «Семеновский». Хорошие результаты по производству молока за последние три года показали ОАО «Гепличное» и СПК колхоз «Пригородный». Большое внимание в хозяйствах района уделяется не только количеству полученного молока, но и его качеству. Если в 2014 году сельхозпредприятиями района было реализовано 72 % молока высшего сорта и 28 % молока первого сорта, то в 2015 году это соотношение 94 % и 6 %. Почти все сельхозпредприятия занимаются переработкой молока в своих перерабатывающих цехах, представляя разнообразный ассортимент молочной и кисломолочной продукции

из высококачественного экологически чистого сырья. Часть произведенного молока реализуется в Ульяновскую область, республики Чувашия и Татарстан.

На сельхозпредприятиях района в настоящее время нет отделов по качеству продукции, но в штате отделов сбыта имеются специалисты, которые занимаются вопросами качества выпускаемой продукции и разработкой системы ХАССП на своих предприятиях. СПК колхоз «Пригородный» уже внедрил систему качества на выпускаемую продукцию. Остальные предприятия находятся на стадии разработки и внедрения. Внедрение стандартов ХАССП предполагает создание организационных, ресурсных, методических и социально-психологических условий для обеспечения качества продукции в соответствии с рекомендациями и требованиями стандартов.

Безопасность молока традиционно считается одной из приоритетных задач для любой экономической системы. Не исключение здесь и отечественная молочная промышленность – отрасль с большой историей и развитой структурой. Требования к качеству молока и к качеству молочной продукции прописаны в различных стандартах, молоко контролируют санитарные и ветеринарные службы.

Сама технология молочного производства, как и технология производства молочной продукции, подразумевает наличие контрольных точек. Поэтому внедрение стандартов ХАССП на молочных предприятиях не должно создать больших трудностей бизнесу, зато принесет много пользы.

Продукция, выпущенная без наличия внедренной системы контроля ХАССП, будет конфискована, а на самого предпринимателя может быть наложен штраф. Также законодательством предусмотрена возможность отзыва лицензии у предпринимателей-нарушителей.

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 7, статья 40 гласит, что невыполнение требований ТР ТС 021/2011 обя-

зывает предпринять все меры по недопущению выпуска в обращение на территории ТС, а также изъятию из обращения. За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1–3 статьи 14.43 Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации.

Роспотребнадзор РФ является уполномоченным органом по обеспечению государственного контроля за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 28.08.2013 г. № 745.

Таким образом, внедренная система ХАССП может отладить технологические и производственные процессы, повысить производительность, обеспечить высокий уровень качества продукции. Что в конечном счете скажется на конкурентоспособности и репутации бизнеса.



1. Воскобойников В. М. Новые подходы к управлению качеством продукции // Экономика и жизнь. 2013. Дек. № 50.
2. Тимохин В. Т. Принципы системного управления качеством // Методы оценки соответствия качества. 2008. № 3. С. 32–41.
3. Шевелев С. А. Актуальные вопросы качества и безопасности молочных продуктов // Переработка молока. Специализированный журнал. 2014. № 7 (178). С. 6–11.
4. Ядриц А. История ХАССП в России // Агробезопасность. 2014. № 5 (23). С. 26–27.

1. Voskobjnikov V. M. Novye podhody k upravleniju kachestvom produkcii. *Jekonomika i zhizn'*. 2013. Dek. No. 50.
2. Timohin V. T. Principy sistemnogo upravlenija kachestvom. *Metody ocenki sootvetstvija kachestva*. 2008. No. 3. Pp. 32–41.
3. Shevelev S. A. Aktual'nye voprosy kachestva i bezopasnosti molochnyh produktov. *Pererabotka moloka. Specializirovannyj zhurnal*. 2014. No. 7 (178). Pp. 6–11.
4. Jadric A. Istorija HASSP v Rossii. *Agrobezopasnost'*. 2014. No. 5 (23). Pp. 26–27.

T. V. Gaynulova, C. G. Kreneva

Mari State University, Yoshkar-Ola

HACCP IS THE BASIS OF SAFETY AND COMPETITIVENESS OF MILK

The article covers the basics of food safety, in particular dairy. On the 1st of July, 2013 the Technical regulations of Customs Union 021/2011 “On food safety” entered into force. According to it the manufacturer of food products have to develop, implement and maintain procedures based on HACCP principles. Since February 15, 2015 all food processing companies are required to implement and realize the production activity in the HACCP system. All technological processes should be based on the principles of this system, starting from receipt of raw materials to provision of products to the end customer. The introduction of a system of control HACCP is especially important for dairy companies, in connection with certain features of the raw materials. First, milk is a product of animal origin. Secondly, storage and method of manufacturing line of dairy products have their own specifics, different from other types of food. In addition to the main use – improving the safety of produce and manufactured products – HACCP provides the producer with a number of economic advantages.

Keywords: product quality, product safety, quality system HACCP.