

4. Пат. 48719 Україна МПК (2009) A23L 3/36, A23B 7/04. Спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки / Карбівнича Т. В., Одарченко Д. М., Одарченко А. М. ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u200911616 ; заявл. 13.11.09 ; опубл. 25.03.10, Бюл. № 6. – 4 с.

Отримано 01.05.2013. ХДУХТ, Харків.
© А.М. Одарченко, Т.В. Карбівнича, 2013.

УДК 339.137.2:637.02

А.М. Одарченко, канд. техн. наук, доц.
Є.Б. Соколова, магістрант
А.А. Максимова, магістрант

УДОСКОНАЛЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТА ПЛАТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ЗА РАХУНОК УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

Розглянуто впровадження системи НАССР на підприємства м'ясної промисловості з метою підвищення конкурентоспроможності продукції, що випускається, та зниження рівня витрат на утилізацію або переробку браку виробництва, що приводить до більш високої рентабельності підприємства.

Рассмотрено внедрение системы НАССР на предприятия мясной промышленности с целью повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции и снижения затрат на утилизацию или переработку брака производства, что приводит к более высокой рентабельности.

The paper studies the implementation of the HACCP system in the meat industry in order to improve the competitiveness of products and reduce costs for recycling or disposal marriage of production, leading to higher profitability.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Забезпечення безпеки продуктів харчування – один з основних напрямів, що зумовлюють здоров'я населення, збереження генофонду нації. Здоров'я та безпека населення значною мірою залежать від харчування, що забезпечує ріст і розвиток людини, створює умови для адекватної її адаптації до навколишнього середовища. Водночас із їжею до організму людини потрапляють речовини, небезпечні для її здоров'я [1]. До отруєння у більшості випадків призводить наявність у

харчових продуктах токсинів, продуктів їх життєдіяльності та розпаду. Потрапляння бактерій у продукти відбувається через порушення технології процесу їх виготовлення та умов зберігання. Слід зазначити, що проблема безпечності продукції м'ясної промисловості є актуальною, а пошук шляхів її вирішення є своєчасним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Система НАССР була винайдена ще в 60-х роках у ході виготовлення харчових продуктів із підвищеним терміном придатності для орбітальних станцій.

На цей час в Україні впровадження та сертифікація систем НАССР на підприємстві є добровільною справою. Основним чинником, який змушує керівників упроваджувати цю систему, є регламентуючі вимоги, що висуваються великими торговельними компаніями, які хочуть бачити своїми постачальниками виключно підприємства, які застосовують НАССР на практиці. На основі системи управління та функціонування НАССР побудовано багато солідних компаній. Система НАССР на підприємстві дозволяє випускати високоякісну продукцію, яка відповідає всім вимогам безпеки [2], конкурентоспроможну на світових ринках. Так, Л.А. Федоськіна, Є.А. Євстифейкіна у своїх працях визначають необхідність підвищення якості харчової продукції та рівня її безпеки. Розглядають сукупність чинників, які впливають на підвищення інтересу українських підприємств харчової промисловості до забезпечення безпеки продукції, що виробляється [3]. Питання необхідності впровадження сертифікованої системи НАССР висвітлювались у праці В.В. Кузміна. У статті розглядається питання підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі на основі підвищення якості та безпечності продуктів харчування. Підкреслюється важливість та необхідність впровадження сертифікованої системи НАССР [4].

Мета та завдання статті. Метою статті було обґрунтувати переваги впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясної промисловості для підвищення конкурентоспроможності продукції, що випускається, і зниження рівня витрат на утилізацію або переробку браку виробництва, що призводить до більш високої рентабельності підприємства та випуску якісної, а головне, безпечної продукції.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для того, щоб система НАССР ефективно функціонувала та підтримувалася керівництвом підприємства, вона має бути спроектована, розроблена, впроваджена на рівні схеми структурного управління підприємства та має бути включена в загальні процеси управління. Основою цієї системи НАССР є сім принципів:

- 1) аналіз ризиків;
- 2) установка Контрольних Точок (ККТ);
- 3) установка критичних меж для ККТ;
- 4) здійснення моніторингу ККТ;
- 5) дії (якщо необхідно вжити заходів, якщо стався вихід за критичну межу), що коригують;
- 6) новітні розробки та впровадження процедур для перевірки, яка має регулярно проводитися, тим самим забезпечуючи ефективність системи;
- 7) реєстрація даних і документів.

Першим завданням у разі застосування системи НАССР на підприємствах м'ясної промисловості є збирання робочої групи з необхідними знаннями й досвідом для розробки плану. Робоча група має бути міждисциплінарною та може включати співробітників підприємства з підрозділів проведення санітарної обробки, контролю якості, лабораторій, інженерних підрозділів та інспекційного відділу.

Підтвердженням того, що підприємство впровадило систему НАССР, тобто має всі умови та виконує необхідні вимоги для випуску безпечної продукції, є її сертифікація, яку проводять акредитовані органи з сертифікації систем управління якістю на основі аналізу ризиків і критичних контрольних точок [5].

Сертифікація систем НАССР на підприємствах м'ясної промисловості включає такі заходи:

- подання заявки на сертифікацію;
- аналіз документів системи НАССР;
- аудит системи НАССР;
- розгляд результатів аудиту системи НАССР і ухвалення рішення про видачу сертифіката відповідності;
- інспекційний контроль за сертифікованою системою НАССР.

Подання заявки на сертифікацію передбачає: оформлення заявки на сертифікацію; надання початкової інформації; надання заповненої анкети; укладення договору на проведення робіт.

Склад початкової інформації уточнюється органом з сертифікації залежно від специфіки підприємства, видів продукції, видів економічної діяльності, здійснюваних підприємством.

Частина початкової інформації може бути включена в план НАССР. Початкова інформація, що подається підприємством, у загальному випадку включає такі пункти:

1. Структурну схему організації та структурну схему управління якістю і безпекою харчових продуктів на основі принципів НАССР з

включенням у неї підрозділів, на які поширюється дія системи управління якістю і безпекою харчових продуктів на основі аналізу ризиків і критичних контрольних точок.

2. Склад робочої групи НАССР.

3. Політику у сфері безпеки продукції, що випускається.

4. Інформацію про продукцію.

5. Інформацію про виробництво.

6. Результати перевірок органів державного нагляду за останні два роки. Акти, приписи, санітарно-епідеміологічний висновок про санітарно-технічний і епідеміологічний стан об'єкту від територіального органу держнагляду, заходи, що коригують.

7. Документи, що містять для даної продукції: перелік потенційно небезпечних чинників; перелік чинників, що враховуються; перелік критичних контрольних точок із зазначенням критичних меж параметрів процесу і критеріїв оцінки (нормованих значень) відповідності вимогам безпеки продукції; перелік запобіжних дій для зниження ризику прояву небезпечних чинників; робочі листи (звіти).

8. Перелік НТД, що визначають вимоги до продукції, яка випускається, до допоміжних і пакувальних матеріалів, методик проведення випробувань, виробничого середовища, інфраструктури.

Орган із сертифікації може просити від заявника й інші додаткові відомості, необхідні для попередньої оцінки.

Форму анкети надає орган із сертифікації.

Спільне впровадження і сертифікація системи НАССР і системи менеджменту якості забезпечують високу ефективність управління процесами на підприємстві, повноту виконання вимог НАССР, економію фінансових ресурсів і часу.

Висновки. Можна стверджувати, що масове впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості доцільне з огляду на те, що така система запобігає випуску неякісної продукції та контролює безпеку продукту з самого початку його обробки (від сировини до кінцевого виробу). Крім того, система відповідає за якість продукції, безпомилково виявляє критичні процеси на початковому етапі виробництва, гарантує якість, підтверджену документально, відносно безпеки виготовленого товару.

Список літератури

1. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навчальний посібник / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – К. : Лібра, 2009. – 272 с.

2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : закон України // Відомості Верховної Ради. – 2004. – № 2116-15.

3. Федоськина Л. А. Система обеспечения безопасности пищевой

продукции: проблемы внедрения и пути их решения / Л. А. Федоськина, Е. А. Евстифейкина // Стандарты и качество. – 2008. – № 2. – С. 88–89.

4. Кузьмин В. В. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР / В. В. Кузьмин // Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. – 2010. – № 3. – С. 12–16.

5. Литвиненко В. С. Методи забезпечення конкурентоспроможності продукції: Огляд зарубіжної літератури / В. С. Литвиненко // Стандарти та якість. – 2010. – № 6. – С. 12.

Отримано 01.05.2013. ХДУХТ, Харків.

© А.М. Одарченко, Є.Б. Соколова, А.А. Максимова, 2013.

УДК 634.58:641.56

А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф.

С.О. Ленерг, канд. техн. наук

О.О. Хоменко, асп.

ВИКОРИСТАННЯ АРАХІСУ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

На основі даних наукової літератури підтверджена можливість попередження за допомогою арахісу розвитку багатьох захворювань. Обґрунтовано доцільність використання арахісу для створення продуктів поліфункціональної дії з підвищеною харчовою цінністю. Проаналізовано асортимент продуктів функціонального призначення, виготовлених із використанням арахісу.

На основе данных научной литературы подтверждена возможность предупреждения с помощью арахиса развития многих заболеваний. Обоснована целесообразность использования арахиса для создания продуктов полифункционального действия с повышенной пищевой ценностью. Проанализирован ассортимент продуктов функционального назначения, изготовленных с использованием арахиса.

Based on the scientific literature confirmed the possibility of warning with peanuts of many diseases. The expediency of the use of peanuts to create products with higher polyfunctional food value. Analyzed product range functionality, manufactured using peanuts.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Згідно з даними експертів ВООЗ $\frac{3}{4}$ населення країни страждає на захворювання, поява та розвиток яких пов'язані з неправильним харчуванням. Особливу