

Моніторинг в системі безпеки та якості харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості

Юлія Труш

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Моніторинг в системі безпеки та якості харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості – це ефективний процес досягнення високої якості продукції, що, є доказом протягом довгого часу й підтверджується споживачами продукції харчової промисловості.

Матеріали і методи. Методичну основу даного дослідження складають методи економічного аналізу, порівняння, узагальнення, а в основі інформаційної бази містяться довідкові матеріали із актуальних проблем управління якістю продукції на підприємствах харчової промисловості.

Результати. НАССР: 1) це аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки; 2) це система оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів та готової продукції, що забезпечує високу якість й безпеку харчових продуктів; 3) це актуальна модель управління якістю продукції й безпекою харчових продуктів в промислово розвинених країнах світової спільноти; 4) це система безпеки та якості харчових продуктів.

Для забезпечення ефективності управління безпекою харчових продуктів в системі НАССР важливим принципом є моніторинг, який дозволяє контролювати критичні точки (КТК).

Моніторинг — це заплановані вимірювання чи спостереження КТК відносно її граничних значень. Процедури моніторингу мають бути здатними до виявлення втрати контролю в КТК. Важливо повністю зазначити, коли і ким здійснюватиметься моніторинг. Не виграшним є момент, за яким процедури моніторингу вказують про перевищення будь-якого з граничних значень, що свідчить про втрату контролю в КТК, а нестача контролю вважається відхиленням, що призводить до виробництва шкідливого чи небезпечного продукту. В системі моніторингу чинне місце належить підготовці персоналу для забезпечення системи моніторингу в системі НАССР, роль якого полягає в чітко визначеній відповідальності працівників за процес моніторингу, підготовці до реалізації процедур моніторингу в КТК, за які вони несуть відповідальність. Фахівці мають бути спеціально підготовлені, повністю розуміти цілі й важливість процесу моніторингу, знати процедури, яких потрібно дотримуватися, володіти вільним доступом до них, бути неупередженим під час процесу і точно звітувати про результати моніторингу в системі НАССР [1, с. 63].

Висновки. З економічної сторони, питання дослідження аналізу моніторингу в системі безпеки та якості харчових продуктів є актуальними під час здійснення виробничого процесу внаслідок «контролю» критичних точок контролю, внаслідок чого зменшується ризик появи виробничого браку і уникнення економічних витрат на нього, що в свою чергу призводить до зменшення ймовірності зниження ефективності процесу виробництва харчових продуктів.

Література

1. Система менеджменту якості. Керівництво по якості РК 01. – 2014. «Управління невідповідною продукцією» Документаційна процедура ДП СМК 8.3 – 2014. – С. 63