

13. Розроблення системи простежуваності під час виробництва макаронних виробів

Марія Дричик, Оксана Шульга

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Українські виробники щороку збільшують кількість виготовленої продукції для експорту в більш розвинені країни, через що виникає необхідність відповідати міжнародним вимогам якості та безпечності виробів [1].

Матеріали і методи. З метою розроблення системи простежуваності використані загальнонаукові методи досліджень, а саме аналіз, узагальнення, систематизація. Методологічна основа простежуваності наведено у Глобальному стандарті простежуваності GS1. В українському законодавстві вимоги щодо простежуваності містяться в Законі України «Про основні вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР у редакції від 4 квітня 2018 року.

Результати. Система складається з трьох базових елементів простежуваності: постачальника (зовнішня, крок назад), процесів (внутрішня), споживача (зовнішня, крок вперед). Внутрішня простежуваність складається з даних про сировину, виробництво, транспортування для реалізації продукції. Розроблено план внутрішньої простежуваності під час виробництва макаронних виробів (табл. 1).

Таблиця 1. План внутрішньої простежуваності під час виробництва макаронних виробів

Об'єкт	Зміст процедури
Сировина	1. Товаросупровідна документація (постачальник, назва сировини, показники якості та безпечності, дата отримання, строк придатності); 2. Журнал контролю сировини на складі оператора ринку
Виробництво	1. Рецептури та технологічні інструкції; 2. Документація СМЯБХП; 3. Результати контролю якості виготовленої партії готової продукції
Продукція	1. Декларація виробника; 2. Маркування транспортного та споживчого пакування

І по нині більшість виробників віддають перевагу паперовим носіям інформації. Крім того, забезпечення терміну зберігання документації, яка дозволить здійснювати простежуваність наведено в процедурі «Управління документацією СМЯБХП». Отже, з метою створення внутрішньої простежуваності необхідно створити відповідні базові програми, стандартні операційні процедури й підтримував зв'язки між вхідними та вихідними даними.

Висновки. Система простежуваності дає можливість запобігати виникненню небезпеки, а також полегшує підтримання ефективного функціонування інших систем впроваджених на виробництві.

Література

1. Система простежуваності – сучасна технологія контролю в харчовому ланцюгу для підвищення рівня безпечності харчових продуктів / В. В. Касянчук, О. М. Бергілевич, О. М. Єфімова, Ю. Ротасенко // Ветеринарна медицина України. - 2015. - № 2. - С. 25-29.