

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Сучасні підходи проектування обладнання харчових виробництв, комплексні системи керування якістю продукції

Кадомський С.В., Зродніков О.В.

*Національний університет харчових технологій*

Розвиток суспільства завжди супроводжувався збільшенням вимог і гарантією щодо безпечності виробленого продукту для людини. Це відповідає постійному підвищенню рівня ризиків безпеки життя, в умовах задоволення потреб за рахунок зростання виробництва. До основних джерел ризиків, є умови і засоби виробництва, під час виготовлення харчових продуктів, які в останні роки були об'єктом особливої уваги.

Стандарт «ДСТУ ISO 22000:2007 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» визначив актуальні питання щодо проведення порівняльного аналізу на стадії проектування обладнання харчових виробництв на основі сучасних визнаних у світі вимог, які мають значення для фахівців, зацікавлених у впровадженні та вдосконаленні систем управління безпечністю харчового обладнання.

Стандарт ISO 22000, повністю відповідає ідеї циклу Демінга, (см. ДСТУ ISO 9001:2009) і встановлює відповідальність керівництва, управління ресурсами, планування та виробництво безпечних харчових продуктів, їх валідація, верифікація та поліпшення. Порівняно з іншими галузями промисловості у харчовій промисловості існує підвищений ризик, зумовлений більш частим наближенням людини до обладнання, щоб сприяти потокові продукту, усувати затори, розсипання та необхідність очищення поверхонь обладнання [1,2]. Аналіз обладнання харчових виробництв необхідно проводити на стадії проектування при цьому на основні види небезпеки: технічної; електричної, теплової, радіаційної, від контакту або вдихання матеріалів або речовин; від накопичення продукту

Реалізація принципів HACCP передбачає управління небезпечними чинниками шляхом поєднання плану HACCP, програм-передумов /prerequisite programs – PRPs/ (основоположні, базові умови або дії, які необхідні для підтримання належної гігієнічної практики впродовж життєвого циклу безпечного харчового продукту і операційних програм-передумов (operational PRPs). Останні необхідні для забезпечення належного управління небезпечними чинниками, пов'язаними з продуктом чи процесом. Це може бути, технології прибирання приміщень чи методи обслуговування технологічного обладнання.

### Література:

1. Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга : ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT). – [Чинний від 2007-08-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 39с.
2. Безпечність машин. Основні поняття, загальні принципи проектування Частина 2. Технічні принципи та технічні умови ДСТУ EN 292-2-2001 (EN 292-2:1991, IDT). – [Чинний від 2002-07-01]. – К. : Держстандарт України, 2002. – 63с.