

39. Особливості аудиту системи управління безпечністю у виробництві соусів на майонезній основі

Катерина Марченко, Світлана Усатюк, Олена Тищенко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Дотримання вимог системи управління безпечністю харчових продуктів впровадженої на потужності оператора ринку ПП «ВІКТОР І К» дозволяє знизити ймовірність виникнення небезпечних факторів у виробництві соусів на майонезній основі. Аудит системи управління безпечністю харчових продуктів є важливим інструментом для виявлення невідповідностей у виробничих процесах та підвищення ефективності контролю за безпечністю продукції.

Матеріали і методи. Аналізування результатів аудиту системи управління безпечністю у виробництві соусів на майонезній основі на ПП «ВІКТОР І К». Методи проведення аудиту: документальний аналіз; інтерв'ювання персоналу; спостереження за виробничим процесом; випробування продукції за мікробіологічними показниками.

Результати та обговорення. Аудит на ПП «ВІКТОР І К» здійснюється з метою оцінки ефективності заходів, що впроваджені на підприємстві, шляхом збирання та використання об'єктивних доказів; визначення та реєстрація випадків невідповідностей, виявлення їх причини відповідно до плану-графіку та наказу, розробленої програми відповідно до пунктів стандарту ДСТУ ISO 22000:2019.

Послідовність проведення аудиту полягала у перевірці співробітників вибіркоким методом, постановці запитань, наведених у контрольних чек листах, встановленні відповідності вимогам, документуванні результатів спостережень та перевірки. Відповідно до розроблених критеріїв проведення внутрішнього аудиту виробничого процесу сформульовані керівництвом підприємства вимірні цілі для процесу, розподілено відповідальність та повноваження між учасниками процесу, проаналізовано наявність документів та виконання вимог з управління документацією та записами, визначено критерії оцінювання результативності процесів.

За результатами проведеного аудиту на ПП «ВІКТОР І К» встановлено, що загалом оператором ринку дотримано вимог впровадженої на потужності системи управління безпечності виробництва соусів на майонезній основі, однак було виявлено певні невідповідності.

Моніторинг температури під час зберігання окремих видів сировини не завжди відповідав встановленим вимогам, що може бути наслідком розвитку патогенних мікроорганізмів, таких як *Salmonella* або *Listeria*.

Недосконале оформлення інструкцій щодо гігієни персоналу і не дотримання окремими працівниками вимог санітарно-гігієнічного стану під час проведення технологічних процесів виробництва продукції та її пакування.

Особливість аудиту полягала у відборі аудитором зразків продукції та проведенні її випробувань за мікробіологічними показниками при виявленні відхилень від граничних значень. За результатами лабораторних досліджень жоден з об'єктів не містив перевищеного вмісту мікроорганізмів, що свідчить про загальну ефективність існуючих заходів безпеки і виготовлення безпечного для споживача продукту.

Висновки. Аудит системи управління безпечністю у виробництві соусів на майонезній основі на ПП «ВІКТОР І К» дозволив виявити кілька важливих проблем та впровадження заходів удосконалення системи моніторингу температури на етапах зберігання сировини, підвищення рівня обізнаності персоналу щодо правил гігієни та безпеки.