

СУЧАСНІ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ В МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Суха І.В. (Євсєєва І.В)

Національний університет харчових технологій

Впровадження сучасних систем контролю якості є однією з першочергових завдань, які стоять перед вітчизняними молокопереробними підприємствами. Утримання конкурентних позицій на ринку, за умови вступу до СОТ, можливо тільки за рахунок випуску продукції високої якості. Саме впровадження сучасних систем контролю та управління якістю молочних продуктів дасть змогу перевіряти та забезпечувати високий рівень безпеки обробки сировини і матеріалів на всіх стадіях – починаючи від отримання сировини та запуску її у виробництво до отримання готового продукту.

Згідно світових тенденцій в молочній промисловості виділяють два види систем: обов'язкові та факультативні.

До обов'язкових систем контролю якості відносять: „Codex Alimentarius”, в якому визначені всі норми, яким повинні відповідати продовольчі продукти, GHP/GMP (Good Hygiene Practice – Гарна гігієнічна практика) та (Good Manufacturing Practice – Гарна виробнича практика), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Аналіз небезпечних факторів та критичних контрольних точок управління).

До факультативних систем управління якістю відносять: QACP (Quality Assurance Control Points – Гарантія якості і контрольних точок), норми ISO, TQM (Total Quality Management – Комплексне управління якістю).

Серед законодавчих актів Європейського Союзу треба виділити Директиву Спільноти 93/43/ЄС від 14 червня 1993 року, яка визначає загальні принципи гігієни продовольчої продукції, а також вимоги до упаковки, зберігання, транспортування та розподілу продовольчої продукції. Більш докладні вказівки містить Директива Спільноти

92/46/ЄС (1992 р.), в якій визначені санітарні умови виробництва та продажу на ринку сирого та пастеризованого молока та молочних продуктів.

Серед інших обов'язкових систем контролю якості продукції найбільш розповсюдженою є система НАССР, яка забезпечує санітарну безпеку харчових продуктів. Її сутність полягає у постійній перевірці окремих елементів виробничого процесу.

Ця система виділяє три види небезпечних факторів, що можуть негативно позначитись на продуктах: біологічні, хімічні та фізичні. Крім виявлення цих факторів, система НАССР вимагає визначати попереджувальні заходи, яких слід вживати для передбачення виникнення таких небезпек. В молочному виробництві таких небезпек уникають шляхом моніторингу сировинної зони.

Впровадження системи НАССР вимагає обов'язкової модернізації виробництва, тобто значних капіталовкладень. Для невеликих та окремих середніх підприємств охопити весь комплекс заходів по впровадженню даної системи досить складно. Адже, крім значних фінансових вкладень, підприємство повинно мати власну лабораторію для перевірки хімічних, фізичних та мікробіологічних параметрів продукції, відповідне обладнання, яке б забезпечувало випуск продукції в межах вимог з безпеки, а також повинна бути розроблена документація на кожний етап виробництва і по кожній критичній контрольній точці процесу. Отже, впровадження НАССР можливе тільки на великих підприємствах – лідерах галузі. Так, наприклад, ВАТ „Галактон” впровадило систему НАССР в цеху стерилізованого молока.

Але, треба зазначити, що без підтримки міжнародних систем менеджменту якості, неможливо працювати на світових ринках, тим паче зараз, коли гостро стоїть питання про якість вітчизняної молочної продукції та можливість її експорту в Росію та інші розвинені країни світу.

Тези надруковані у збірнику міжнародної науково-практичної конференції „Проблеми економіки підприємств в умовах сталого розвитку”, НУХТ, 2008, с. 56-57.