

УДК 663:663.5

Системи оцінки, підтвердження відповідності та контролю якості на підприємствах алкогольного ринку

Олійник С.І., доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння та виноробства

Карпутіна М.В., доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння та
виноробства

Романова З.М., доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння та
виноробства

Національний університет харчових технологій

Анотація. Впровадження системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів та напоїв в тому числі є необхідним для передбачення дій, систематизації ідентифікації, оцінювання і контролювання потенційних небезпечних чинників (фізичних, біологічних, хімічних) під час усіх етапів виробництва продукції.

Ключові слова: алкогольна галузь, система НАССР, управління якістю, безпека продукції, напої

Необхідно виділити факт впровадження на підприємствах алкогольної галузі гармонізованого міжнародного стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 "Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі" (ISO 22000:2018, IDT) як найважливішу зміну міжнародної системи управління якістю та безпекою харчової продукції. Впровадження цього стандарту було викликано відсутністю єдиних міжнародних вимог щодо системи управління якістю та безпекою продукції на харчових підприємствах, а також була продиктована також збільшенням

кількості захворювань, пов'язаних із погіршенням якості харчових продуктів, збільшенням економічних витрат на медичне обслуговування, а також компенсацій та виплат внаслідок хвороб від споживання людьми недоброякісних продуктів, збільшенням втрат компаній унаслідок відсутності працівників на робочих місцях та виплат з непрацевдатності та ін.

ДСТУ ISO 22000:2019 "Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі" (ISO 22000:2018, IDT) описує самодостатню систему управління безпекою продуктів харчування, що поєднує в собі стандарт ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) "Системи управління якістю. Вимоги" і ХАССП, одночасно роз'яснюючи поняття та поєднуючи в собі програми попередніх умов в МР (належна виробнича практика). Основний фокус уваги підприємств зосереджено на задоволеності покупців шляхом ефективного управління ризиками, що несуть загрозу безпеці алкогольних і безалкогольних напоїв, включаючи процеси модернізації системи виробництва. Важливим є інтегрування системи із системами менеджменту якості та охорони навколишнього середовища.

Система менеджменту безпеки продуктів харчування - частина системи менеджменту підприємства, яка керує причинами виникнення небезпечних для здоров'я людини факторів протягом усього ланцюга виробництва продуктів харчування, починаючи з вхідних компонентів і до доставки продукту кінцевому споживачеві. Основна мета – забезпечення безпеки напоїв в будь-якій ланці продовольчого ланцюжка, при цьому безпека забезпечується за рахунок об'єднаних зусиль усіх сторін, що беруть участь у ланцюжку постачання.

Застосування системи на підприємствах безалкогольної і алкогольної галузі дає змогу впровадити:

- сучасний системний підхід до управління безпекою продукції;
- виконання обов'язкових законодавчих та регламентуючих вимог;
- створення автономної системи управління безпекою харчової продукції на базі існуючих гігієнічних програм та планів виробничого контролю;
- заміну загальноприйнятого вибіркового контролю готової продукції на запобіжний повний контроль процесів виробництва;
- виключно високий рівень гармонізації зі стандартом ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) "Системи управління якістю. Вимоги";
- орієнтири ланцюга постачання дозволяють ретельніше оцінювати кожен потенційно небезпечний фактор для якості та безпеки продукції алкогольної галузі;
- обмін інформацією з постачальниками та споживачами систематичним аналізуванням ризиків, що виникають під час усього ланцюга виробництва та постачання.

Прозорість технологічного ланцюга, від вхідних компонентів (сировини) до доставки продукту кінцевому споживачеві є обов'язковою для країн Європейського Союзу. Це дозволяє простежити рух продуктів від поля до магазинів, починаючи із заводу, транспортування, місця зберігання та реалізації, і одночасно гарантує їх походження та безпеку на кожному етапі процесу виробництва кінцевого продукту.

Основні вимоги на сьогодні є:

- прийняття та впровадження принципів НАССП;
- наявність зареєстрованої та ефективної системи менеджменту якості – готовність до внутрішніх ревізій, проведення коригувальних дій, управління операціями;
- програми попередніх умов, в тому числі вимог до санітарії та гігієни, охорони довкілля;

- контролювання виконання вимог стандартів харчової продукції, процесів виробництва, навчання персоналу.

Таким чином, необхідно підкреслити найважливішу роль сертифікації систем безпеки та якості харчової продукції відповідно до гармонізованих в Україні міжнародних стандартів. Завдяки впровадженню на підприємствах галузі та періодичному аудиту системи досягаються цілі, що стоять на сьогоднішній день перед вітчизняними виробниками є забезпечення:

- якості харчової продукції, що відповідає міжнародним вимогам, що, відповідно, гарантує стійкість та стабільне становище підприємства в умовах експансії міжнародних компаній на російський ринок;
- безпеки харчової продукції - найважливіша умова здоров'я нації та, як наслідок, підвищення показників тривалості життя, покращення соціально-економічного становища і покращення якості життя населення;
- об'єктивної та неупередженої оцінки системи менеджменту якості, що гарантує відповідність впровадженої системи міжнародним вимогам до якості та безпеки продукції;
- збільшення прибутку від виробництва стабільно якісної та безпечної продукції внаслідок підвищення довіри до виробника;
- узгоджене цільове управління підприємством, процесами виробництва, транспортування, зберігання, реалізації тощо харчової продукції - тобто. системний підхід до управління якістю та безпекою.

Поруч із тіньовим оборотом найгострішу проблему представляє контрафактна, недоброякісна та фальсифікована продукція, як горілчана, так і значно більшою мірою виноробна - коньяки, виноградні вина, слабоалкогольні напої.

Удосконалення та прийняття нових редакцій стандартів чи ідентичних міжнародним має такі цілі:

- вдосконалення виробництва та забезпечення особливо високої якості етилового спирту, виноробної та лікєро-горілочаної та іншої алкогольної продукції;
- підвищення конкурентоспроможності зазначеної продукції;
- захист споживачів від контрафактної, фальсифікованої та недоброякісної алкогольної продукції.

Застосування систем включає:

- оцінку та підтвердження якості продукції, сировини та матеріалів за фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками стійкості до виникнення помутнінь готової продукції;
- оцінку та підтвердження якості продукції, сировини та матеріалів за органолептичними показниками (дегустаційна оцінка);
- оцінку та підтвердження можливості організації виробництва виготовляти продукцію стабільно високої якості.

Оцінка та підтвердження якості продукції, сировини та матеріалів за фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками стійкості до виникнення помутнінь (лабораторні дослідження та аналізи).

З метою забезпечення стабільної високої якості алкогольної продукції, що випускається, здійснюється контроль якості не тільки готової продукції, а й спирту, що використовується при її виробництві, сировини і матеріалів.

Визначальними для споживача, окрім ціни алкогольної продукції, є її органолептичні показники - аромат та смак, а жоден інструментальний метод контролю не може відобразити всі відтінки якості продукції так, як органи почуттів кваліфікованого дегустатора.

Система оцінки, підтвердження відповідності та контролю якості алкогольної продукції може бути використана для:

- виявлення фальсифікованої продукції;

- експертизи якості алкогольної продукції за запитами організацій оптової, роздрібної торгівлі та громадського харчування під час укладання ними договорів купівлі-продажу з її виробниками чи дистриб'юторами;
- об'єктивної незалежної оцінки якості лікєро-горілчаної та виноробної продукції на конкурсах, виставках, ярмарках.