

УДК 658.562.012.7
НАССР КАК ИНСТРУМЕНТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА ПИЩЕВЫХ
ПРЕДПРИЯТИЯХ

М. С. ХРИПАНКОВА

Научный руководитель М. Г. КУЛИКОВА, канд. техн. наук, доц.
Ф-л федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «МЭИ»
Смоленск, Россия

Согласно статистическим данным, в настоящее время потребителей в первую очередь волнует качество приобретаемых ими товаров, а не их цена. В связи с этим, главными критериями для производителей становятся безопасность выпускаемого ими продукта и его качество. Для подтверждения этих критериев и предназначена система безопасности продукции НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

На основании Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982, что с 15 февраля 2010 г. на продукцию – питьевая вода, сахар, соль, хлебо-булочные и кондитерские изделия, овощные и рыбные консервы, мясные полуфабрикаты, колбасы, алкоголь, пищевые концентраты, ароматизаторы необходимо иметь сертификат ХАССП.

Основной целью системы ХАССП является обеспечение строго контроля всех стадий изготовления продукции (от поступления сырья до реализации готовых продуктов). Это позволяет гарантировать производство безопасного продукта и повысить управляемость производством.

Внедрение принципов ХАССП позволяет предприятиям добиться массы преимуществ:

- реализация комплексного подхода к обеспечению безопасности пищевых продуктов;
- предотвращение и обнаружение брака на ранних стадиях;
- оптимизация процессов управления на всех этапах производства;
- тесная взаимосвязь с требованиями других международных стандартов;
- повышение доверия потребителей к производимой предприятием продукции;
- формирование хорошей репутации, укрепление авторитета организации;
- повышение инвестиционной привлекательности. Выход на новые рынки.

Таким образом, система ХАССП дает предприятию конкурентное преимущество на рынке пищевых производств.

