

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВЕРИФИКАЦИИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Казимилова М.А.; Матвиенко А.Н.; Лисовой В.В., канд. техн. наук;
Викторова Е.П., д-р техн. наук; Корнен Н.Н., канд. техн. наук

ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», г. Краснодар

Аннотация. Приведены основные положения и комплекс организационных программных мероприятий по проведению верификации и производственного контроля, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами, нормативной и технической документацией, обеспечивающие в процессе производства качество и безопасность пищевой продукции.

Защита жизни и здоровья потребителей, а также уверенность их в качестве и безопасности предлагаемых им пищевых продуктов, прежде всего, зависит от того, какое значение для них имеют меры по контролю качества и безопасности пищевой продукции.

Контроль – это осмотр или изучение пищевых продуктов, исходных материалов, переработки и распределения, включая исследование продукции в процессе производства и конечной продукции, с целью проверки их соответствия установленным требованиям [1].

Требования – это критерии, установленные компетентными органами в отношении торговли пищевыми продуктами, охватывающие защиту здоровья населения, защиту потребителей и условия справедливой торговли [1].

Контроль пищевых продуктов может проводиться на любом этапе процесса производства и распределения.

Наиболее правильным и рациональным средством обеспечения качества и безопасности некоторых пищевых продуктов является контроль, начиная с отбора посевного материала, технологии выращивания, уборки урожая, переработки, хранения и транспортирования продукта.

В зависимости от используемых способов сохранения продукта может возникнуть необходимость осуществлять инспекторский надзор на постоянной основе вплоть до момента реализации в розничной торговой сети [1].

Объектом контроля может быть сырье, вспомогательные материалы, технологические средства, технологические процессы, технические средства, применяемые в цепи производства и распределения, вещества и материалы, которые могут попадать в пищевой продукт или загрязнять его [1].

Технологическое средство (технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции

для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции [6].

Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) Техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым [2].

Прослеживаемость продовольственного (пищевого) сырья или пищевой продукции – возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья [2].

Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения должно использоваться для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ [2].

Началом контроля, влияющего в последующем на качество готовой продукции, является входной контроль сырья, вспомогательных материалов, тары и упаковочных средств (верификация закупленной продукции).

Верификация – это подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств [3].

Верификация проводится с целью проверки соответствия качества продукции установленным требованиям и предотвращения запуска в производство сырья, тары и материалов, не соответствующих требованиям Технических регламентов, нормативной или технической документации на продукцию.

Верификацию закупленной продукции осуществляет персонал, ответственный за её проведение и имеющий соответствующие полномочия (подразделение входного контроля или специалисты производственной лаборатории).

Верификация поступающей продукции осуществляется по показателям и методам, установленным нормативной и технической документацией, оговоренным в договорах на поставку контролируемой продукции.

В зависимости от объема закупленной продукции верификация может быть проведена путем сплошного или выборочного контроля или испытаний [4].

Каждый из указанных видов контроля (испытаний) в зависимости от средств получения информации, её достоверности и достаточности может включать измерительные, визуальные и органолептические методы верификации.

Измерительные методы верификации применяют в тех случаях, когда требуется повышенная достоверность полученной информации и когда средствами контроля (испытаний) продукции являются любые средства измерений и испытательное оборудование.

Органолептические и визуальные методы верификации применяются в тех случаях, когда средствами контроля или испытаний продукции являются органы чувств, например, органолептические – запах и вкус; визуальные – цвет, маркировка, упаковка и комплектность.

При проведении сплошной верификации каждую единицу продукции в закупленной партии подвергают контролю или испытаниям с целью выявления несоответствующих единиц продукции и принятия решения о пригодности продукции к использованию [4].

Контроль, как правило, проводится в специально отведенном помещении или участке, оборудованном необходимыми средствами контроля, испытаний и оргтехники, а также отвечающем требованиям безопасности труда. Рабочие места и специалисты, осуществляющие контроль, должны быть аттестованы.

При проведении верификации поступающего сырья, вспомогательных материалов и тары проводится:

- проверка сопроводительной документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- отбор выборок и проб;
- проверка правильности упаковки, маркировки и внешнего вида;
- заполнение акта отбора выборок или проб;
- контроль качества (испытания) поступающего сырья, материалов и тары на соответствие требований нормативной или технической документации.

Результаты испытаний записываются в специальных журналах, утвержденных форм, и передаются в производство вместе с поступившей проверенной и принятой по результатам контроля продукцией.

Сырье, материалы и тара, поступившие от предприятия – поставщика, до проведения верификации должны храниться отдельно от принятой и забракованной входным контролем продукции.

При выявлении в процессе верификации несоответствия установленным требованиям продукцию бракуют и возвращают поставщику с предъявлением рекламации.

Производственный контроль необходимо осуществлять на всех этапах её производства, ответственных за формирование качества и безопасности пищевой продукции.

Производственный контроль соблюдения действующих нормативных и технических документов на предприятии должен организовывать изготовитель продукции с участием собственных и/или привлеченных аккредитованных испытательных лабораторий.

Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем продукции.

Программа производственного контроля должна содержать:

- контролируемые параметры технологических процессов, периодичность и объем контроля;
- контролируемые параметры сырья, компонентов, готовой продукции по требованиям безопасности; признаки идентификации; условия хранения и транспортирования; сроки годности; периодичность и объем контроля;
- графики и режимы мойки, уборки, дезинфекции и дератизации;
- графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
- пути возврата, доработки и переработки продукции;
- программу корректирующих и предупреждающих действий;
- программу мероприятий по обеспечению гигиены персонала;
- контролируемые пункты потенциальных загрязнений (критические и контрольные точки);
- установление критических точек контроля, разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП [2];
- микробиологический контроль качества поступающего сырья, материалов, тары, готовой продукции, а также контроль соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства;
- процедуру отзыва (изъятия из оборота продукции);
- другие режимы, программы и процедуры.

Основной задачей производственного контроля является обеспечение выпуска безопасной продукции высокого качества, повышение ее органолептических показателей и пищевой ценности.

Для примера рассмотрим производственный процесс изготовления консервированной продукции.

Производственный процесс изготовления консервированной продукции состоит из нескольких этапов:

- доставка и приемка в цех сырья, вспомогательных материалов, тары;
- подготовка сырья, вспомогательных материалов и тары, выполнение основных технологических процессов, фасовка, укупорка, пастеризация или стерилизация, разбраковка и сдача на склад.

Контроль качества заключается в проверке органолептических, физико-химических показателей исходного сырья, вспомогательных материалов и тары, промежуточных продуктов и конечного продукта.

Особые трудности представляет контроль производственных процессов, для которых контроль их качества еще не полностью автоматизирован, так как результат зависит от квалификации исполнителей.

Контроль качества заключается как в контроле собственно производства, так и в контроле исходного сырья, вспомогательных материалов, тары, а также в продолжении их контроля при совмещении с контролем производственного процесса.

Планирование, управление и наблюдение за качеством вспомогательных средств производства происходит совместно с контролем качества продукции в процессе её изготовления.

Действенный контроль качества для нормального хода производственного процесса и его функционирования при сбыте готовой продукции является гарантией качества продукции, отгружаемой с предприятия, и занимает определенное место в организационной структуре предприятия.

Производственная лаборатория или отдел качества непосредственно подчиняется руководителю предприятия.

Специалисты лаборатории обязаны срочно сообщать руководителю предприятия обо всех отклонениях от требуемых показателей качества и безопасности с целью их анализа и принятия срочных решений по их устранению.

Благодаря имеющимся результатам контроля показателей качества и безопасности, появляется возможность влиять на план и программу производственного контроля, регулировать ход всех производственных этапов и контроля показателей качества и безопасности продукции.

Путем организационного согласования показателей контроля качества с цехами подготовительных работ, производства готовой продукции, производственной лаборатории и отделом сбыта предприятия устанавливается связь с руководителем этого предприятия для координации всех работ.

Благодаря этому, гарантируется соблюдение требований ведения технологического процесса и выпуск качественной и безопасной продукции.

Массовое производство консервированной продукции обуславливает постоянный контроль качества путем применения стандартизированных методов контроля.

Использование контрольного анализа в процессе производства позволяет оперативно определить качественные недостатки. Контрольный анализ снижает ощутимое увеличение проведения дополнительных работ.

Анализ качества изготовленной продукции за определенный период включают выводы, сделанные из качественных анализов и одновременно данные о поступающих рекламациях и браке, что позволяет принять меры по усилению верификации и производственного контроля.

Для повышения эффективности и достоверности результатов контроля при проведении верификации и производственного контроля важным является правильное использование средств контроля качества и применение нормативных и технических документов.

Для этого необходимо проводить специальное обучение не только специалистов, но и персонала цеха, что позволит обеспечить выпуск качественной и безопасной продукции.

Немаловажное значение в обеспечении безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания продукции, работ и услуг имеет организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, объектами контроля которых являются производственные и общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны

санитарной охраны, оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления [7].

Выполнение основных задач верификации и производственного контроля обеспечивает реализацию качественной и безопасной для здоровья потребителя пищевой продукции, предупреждение кишечных инфекций, пищевых отравлений, профессиональных заболеваний, улучшение санитарно-технического состояния объекта, производства продукции, отсутствие неудовлетворительных результатов измерений и испытаний, улучшение условий труда и гарантирует качество и безопасность пищевой продукции.

Литература

1. Комиссия CODEX ALIMENTARIUS. Системы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов. Сводные тексты. САС/ GL 20-1995 Издано Секретариатом Совместной программы ФАО/ВОЗ, Рим, 1999г.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
3. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
4. ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля
5. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012г № 58.
7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001г.