

ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ КАК ИНСТРУМЕНТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Главной тенденцией в пищевом производстве последних лет является создание безопасных условий на всех этапах жизненного цикла продукции. В настоящее время в производственной практике Республики Беларусь используются следующие основные системы обеспечения безопасности пищевой продукции: программы предварительных условий (GMP, GHP); система менеджмента безопасности НАССР [1]; система менеджмента безопасности в соответствии с требованиями стандарта СТБ ИСО 22000 [2]; программа производственного контроля (ППК). Одну из важных ролей при этом играют программы предварительных условий (GMP, GHP).

GMP (Good Manufacture Practice) — хорошая производственная практика. Данная система является фундаментом для любого пищевого предприятия. Она включает требования к планировке помещений и плану расстановки оборудования; к территории предприятия; к описанию всех технологических процессов на производстве и контролю за ними; к производственным помещениям и оборудованию; к контролю за качеством сырья, упаковки, вспомогательных материалов, за их правильным хранением и транспортировкой; к обучению персонала; к обеспечению контроля за стеклом и пластиком, используемым на производстве; к личной гигиене персонала; к контролю за состоянием оборудования (план ремонтно-профилактических работ); к контролю за безопасностью воды и воздуха; к контролю потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью исключения их перекрестного загрязнения.

В одной связке с программами GMP идут программы GHP. GHP (Good Hygiene Practice) — хорошая гигиеническая практика. Данная программа определяется как основные гигиенические мероприятия, проведение которых должно соответствовать производству пищевых продуктов с приемлемым уровнем безопасности. Она подразумевает наличие регулярных процедур контроля за здоровьем персонала, гигиеническое обучение сотрудников, микробиологический контроль воды и поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, мероприятия по мойке и дезинфекции.

Для обеспечения безопасности продукции программы предварительных условий (GMP, GHP) так же важны, как и система НАССР. В отличие от программ предварительных условий система НАССР делает акцент на конкретном продукте или производственных линиях, рассматривает наличие специфических рисков, связанных с про-

изготовлением данного продукта, которые являются значимыми с точки зрения обеспечения безопасности конечного потребителя. Если программы GMP и GHP контролируют общие риски, связанные с производством продуктов питания, то система HACCP концентрируется на самых значимых из них, непосредственно связанных с производством продукта, технологией его изготовления, используемым сырьем, и подразумевает наличие дополнительных специфических мер контроля.

Таким образом, вышеперечисленные системы при грамотном и качественном их внедрении способны обеспечить необходимый уровень безопасности продукции пищевой индустрии.

Источники

1. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек. Общие требования : СТБ 1470-2012. — Введ. 01.01.2013. — Минск : Госстандарт, 2012. — 18 с.

2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи : СТБ ISO 22000-2020. — Введ. 01.05.2020. — Минск : Госстандарт, 2020. — 40 с.