

создать условия для дифференцированной кредитной политики: предоставлять кредитные ресурсы организациям торговли по льготным ставкам на приобретение социально значимых товаров, имеющих минимальный уровень доходности, а также использовать рыночные процентные ставки для кредитования поставок высокодоходных товаров (табак, алкоголь).

Г.К. Козлова, ассистент

БГЭУ (Минск)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП ТОРГОВЫМИ ОБЪЕКТАМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ — ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Контроль безопасности и качества пищевой продукции является необходимым условием конкурентоспособной деятельности, стабильного устойчивого развития, прибыльности торгового объекта общественного питания в современных условиях. Учитывая значительный рост потребительского спроса, развитие розничных сетей и систем общественного питания в Беларуси за последнее время требует от данной сферы услуг особой ответственности за безопасность и качество своей продукции.

Система ХАССП — концепция, предусматривающая систематический контроль, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Сегодня указанные системы применяются в большинстве стран мира как надежная защита потребителей от опасностей, которые могут сопровождать пищевую продукцию. Внедрения систем ХАССП требуют законодательства США, Канады, Японии, Новой Зеландии и многих других стран мира. Игнорирование международных норм может негативно повлиять на конкурентоспособность белорусских пищевых продуктов и нанести вред отечественным производителям как на внутреннем, так и внешних рынках.

Суть системы состоит в следующем: на всех стадиях производства, начиная с приемки сырья и заканчивая реализацией готовой продукции, выявляются возможные риски. Они могут быть обусловлены сырьем, технологическим процессом, производством и хранением продукции.

Рассмотрим, как на практике используется данная система контроля, проследив цепочку применения системы ХАССП в торговых объектах общественного питания. Данная система контроля качества носит многоуровневый характер, т.е. на всех уровнях це-

почки осуществляются независимые аудиты. Количество и разнообразие уровней могут быть различными (в зависимости от специфики деятельности торгового объекта общественного питания).

Наиболее сложным является мясное производство. Рассмотрим систему отслеживания от сельскохозяйственной организации до производителя готовой мясной продукции (торгового объекта общественного питания). В данной схеме можно выделить пять участников: сельскохозяйственная организация — мясокомбинат — мясоперерабатывающая организация — фабрика-заготовочная — торговый объект общественного питания.

Контрольными критическими точками могут быть следующие.

Сельскохозяйственная организация — регистрация молодняка; биркование; лечение крупного рогатого скота (КРС) — схема иммунизации, исследований скота; кормление КРС — рацион его кормления, протокол исследования кормов на питательность; ветеринарное обследование животных перед отправкой.

Мясокомбинат — ветсанэкспертиза туш; отбраковка полутуш; передача полутуш на холодильник.

Мясоперерабатывающий завод — 35 и более проверок качества.

Фабрика-заготовочная — прием мясного сырья (проверка документации — поставщик, масса нетто, масса брутто, откормочный комплекс); хранение мясного сырья (наименование сырья, поставщик, дата поставки); производство, например, котлет (составление фарша — тип сырья, поставщик, дата прихода, масса); формовка котлет (расчет начала партии, усаковка); хранение готового продукта; распределение по торговым объектам общественного питания.

Торговый объект общественного питания — заполнение приходного листа при приемке; при использовании — заполнение листа открытия смены (дата использования, наименование продукта, количество, номер партии, дата производства и реализации).

Для контроля правильности функционирования этой системы проводятся внутренние регулярные проверки не реже одного раза в месяц с привлечением служб как торгового объекта общественного питания, так и поставщика сырья. Во время моделирования ситуаций поиска определяются узкие места контроля, а также фиксируются все временные режимы поиска, по результатам которого вносятся корректирующие изменения для улучшения работы системы в целом.

Система ХАССП не снижает риск до нуля, ее целью является минимизация опасных факторов, которые угрожают безопасности потребителей.