

РАЗРАБОТКА ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ НАССР В КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХЕ КОМБИНАТА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Производство продуктов школьного питания должно гарантировать качество и безопасность вырабатываемой продукции. Высокие требования к ней определяют особенности контроля, основанного на анализе рисков и критических контрольных точек. Его целью является:

- обеспечение детей полноценными продуктами питания, соответствующими гигиеническим нормам безопасности;
- предотвращение реализации и потребления опасных для здоровья продуктов с повышенным содержанием загрязнителей;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продуктов школьного питания для разработки и осуществления соответствующих профилактических мероприятий.

Исходя из этого, целью исследования явилась разработка элементов системы НАССР для кондитерского цеха комбината школьного питания применительно к мучным кондитерским изделиям.

Для разработки необходимой документации по внедрению системы НАССР приказом директора предприятия была создана рабочая группа, в которую вошли специалисты служб, непосредственно отвечающие за качество, а соответственно и за безопасность выпускаемой продукции.

Для более полного представления о производимой продукции и производственных процессах рабочей группой была собрана необходимая информация, включающая:

- наименование и обозначение нормативных документов, на основании которых производится тот или иной вид продукции;
- наименование и обозначение основного сырья, вспомогательных материалов, пищевых добавок, упаковочных материалов;
- требования безопасности, включающие гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- признаки идентификации выпускаемой продукции;
- условия хранения и сроки реализации.

Группой НАССР были разработаны три блок-схемы производственных процессов с указанием контролируемых параметров этапов производства.

Анализ собранной информации позволил определить перечень потенциально опасных факторов физической, химической и биологической природы. По каждому потенциально опасному фактору был проведен анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значи-

мости его последствий. Кроме того, был составлен перечень учитываемых факторов, по которым риск превышает допустимый уровень.

Целью данного этапа явилось определение контрольных точек, стадий производственного процесса, которые могут контролироваться и благодаря которым можно предотвратить появление опасного фактора, устранить его или уменьшить до допустимого уровня. Количество критических контрольных точек зависит от сложности, вида продукции и производственного процесса, попадающего в область анализа. Критические контрольные точки выбирались с использованием метода «дерево принятия решений». Группой НАССР были определены и документированы все предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня. Заключительным этапом стала разработка пакета документов, позволяющих отслеживать и контролировать внедрение всех положений системы НАССР на каждом рабочем месте.

Таким образом, разработанная система менеджмента безопасности обеспечит комбинату школьного питания следующие перспективы:

- выполнение обязательных нормативных требований и значительный приоритет над конкурирующими организациями;
- гарантированное качество и безопасность выпускаемой продукции, предназначенной для детей школьного возраста.

М.М. Лысая
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ АПЕЛЬСИНОВЫХ СОКОВ

Для исследования товароведных характеристик было взято десять образцов апельсиновых восстановленных соков: Ararat, «На100ящий», Oscar, ABC, Rich, Happy Day, VillaDini, Tymbark, «Сады Придонья» и «№ 1». Исследование проводилось по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептическая оценка качества соков проводилась 20-балльным методом. Группа респондентов из 11 человек оценивала уровень качества образцов соков в баллах по показателям «внешний вид и консистенция», «цвет» (максимум по 5 баллов) и «вкус и аромат» (максимум 10 баллов). Образцы соков Rich и VillaDini набрали самые высокие средние баллы (17,9 и 17,6 соответственно), что относится к отличному уровню качества. Остальные образцы обладают хорошим уровнем качества. Самые низкие оценки получили образцы сока «На100ящий» и Oscar — их средний балл составил 15,2 и 15,1 соответственно.

Оценка уровня качества методом предпочтения проводилась группой из 11 респондентов. При определении уровня качества ис-