

Анализируя возможности создания обществ с ограниченной ответственностью в АПК, важно отметить их широкое распространение в Украине, а также в некоторых отраслях нашей республики, где имеет место активное развитие частной инициативы. Таким образом, реально оценивая возможности создания обществ с ограниченной ответственностью в процессе реформирования колхозов и совхозов и учитывая наличие большого удельного веса убыточных хозяйств, можно констатировать, что их доля может составить около 30 %.

Обобщая вышеизложенное, можно заключить, что при обосновании формирования в республике рыночной структуры аграрных предприятий нельзя согласиться с концептуальным подходом к его осуществлению, основанному на учете только результатов экономической деятельности колхозов и совхозов на момент их реформирования. В процессе обоснования выбора перспективного аграрного предприятия необходимо руководствоваться желанием самих крестьян создать оптимальный вариант аграрного предприятия, возможностью привлечения инвестиций и потенциальной эффективностью его функционирования, которая определяется в каждом случае реальными макро-, и микроэкономическими обстоятельствами его функционирования. В ближайшей перспективе в процессе реформирования колхозов и совхозов акционерные аграрные предприятия будут занимать около 20 %, удельный вес обществ с ограниченной ответственностью может составить, соответственно, около 30 и 40 % в структуре новых видов аграрных предприятий.

<http://edoc.bseu.by>

## **СИСТЕМА НАССР В УПРАВЛЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЕМ**

*П. Кожушко*

*Белорусский государственный аграрный технический университет, Минск*

Решение проблемы качества отечественными предприятиями невозможно без научной организации управления производством, при этом хозяйственная деятельность предприятия должна быть направлена на получение прибыли. Удачным симбиозом хозяйственной деятельности всегда были производство и реализация продукции одним и тем же субъектом. Теперь товарная политика предприятий розничной торговли связывается не только с реализацией пищевых продуктов, полученных от сторонних производителей, но также с производством собственной продукции.

По такому направлению работает открытое акционерное общество «Универсам «Рига», осуществляющее следующие виды деятельности:

- розничную торговлю пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах;
- розничную торговлю косметическими товарами и туалетными принадлежностями;
- розничную торговлю новыми товарами в специализированных магазинах;
- оптовую торговлю пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями;

- производство сухарей, печенья и пирогов;
- производство изделий из мяса, переработка фруктов и овощей;
- хранение и складирование.

На предприятии имеются цех по производству полуфабрикатов и цех готовой продукции. Цех по производству полуфабрикатов предназначен для производства продукции из мяса:пельменей, фарша, котлет, мясных рулетов и др. Цех готовой продукции предназначен для приготовления блинов, оладий, различных салатов из овощей и др.

Торговое предприятие стремится увеличить покупки посетителей. Согласно исследованиям, покупатель приобретает больше продуктов, если они «заманивают» его своим привлекательным внешним видом и запахом. Поэтому в современном магазине, таком как универсам «Рига», должен быть цех по производству готовых к употреблению продуктов питания (салаты, булочки, рулеты), наполняющий торговый зал ароматом свежеприготовленных изделий. По статистике, в 60 % случаев решение о покупке продуктов принимается покупателем непосредственно в магазине, когда к нему доносятся приятные вкусовые ароматы.

Для производства продукции в цехах универсама используется сырье, получаемое с ОАО «Глубокский мясокомбинат», Смоленвичской птицефабрики, ООО «Минская птицефабрика им. Н. Крупской». Основное сырье поставляется с сертификатами соответствия и удостоверениями о качестве, а вспомогательное – с протоколами испытаний о пригодности сырья.

Вряд ли вызовет сомнение тот факт, что для предприятий, производящих продукты питания, главной задачей является обеспечение качества. Однако нельзя говорить о качестве пищевых продуктов без соблюдения основных параметров их безопасности. Обеспечение безопасности продуктов питания – это постоянный процесс, представляющий собой целый комплекс соответствующих операций и действий, управлять которым должна хорошо организованная система, позволяющая поддерживать безопасность продуктов на всех этапах технологического процесса (транспортирования, хранения и реализации) при условии:

- внедрения новых прогрессивных технологий и современного оборудования,
- соблюдения надлежащих санитарно-гигиенических требований,
- профессионально подготовленного персонала.

На предприятиях контроль производства начинается с установления пригодности сырья к переработке. Важная роль отводится безопасности технологических процессов – критерию, определяющему безопасность продукции. При внедрении на предприятии систем, обеспечивающих безопасность продукции по моделям, регламентированным международными стандартами ИСО 9000, важная роль отводится безопасности технологических процессов, так как большинство свойств, характеризующих безопасность продукции (органолептические, микробиологические и др.), формируются в результате проведения технологического процесса. И для пищевых производств, где особенно высоки требования к безопасности, эти стандарты необходимо дополнять специальными

требованиями, содержание которых является обязательным, а средства их достижения могут быть различны.

В частности, в директиве 93/43 ЕЭС для обеспечения безопасности продуктов питания, выпускаемых на пищевых предприятиях, предусмотрено внедрение системы НАССР. Методы, применяемые в этой системе, позволяют не только идентифицировать и анализировать риск, но также управлять критическими точками и оценивать результаты управления. В Республике Беларусь о системе НАССР в основном известно специалистам, занимающимся вопросами производства пищевых продуктов. К сожалению, до настоящего времени данная система почти не нашла применения, в частности, из-за невысокой степени автоматизации и приборной оснащенности пищевых производств.

При разработке схемы контроля производства на основе принципов НАССР в цехах универсама были выделены основные параметры, контролируемые в процессе переработки сырья:

- органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, консистенция);
- наличие посторонних предметов в полуфабрикате и готовой продукции;
- температура среды (мяса рыбы, тузлука, раствора для созревания и др.);
- время воздействия на перерабатываемое сырье (полуфабрикат) консервирующих, вкусоароматических веществ и пищевых добавок технологического назначения;
- кислотность среды, уровень активности воды в сырье, полуфабрикате и готовом продукте;
- массовая доля хлорида натрия (поваренной соли) в полуфабрикате и готовой продукции;

Кроме того, контролируется наличие:

- токсичных химических элементов, хлорорганических пестицидов ДДТ и его метаболитов, полихлорированных бифенилов и др.;
- консервантов, радионуклидов и др.

При этом предельные значения показателей устанавливали как для визуально наблюдаемых, так и для измеряемых показателей и параметров (температура, продолжительность экспозиции, рН, массовая доля хлорида натрия и др.). Предельные значения показателей для каждой критической точки были установлены таким образом, чтобы они обеспечивали санитарно-гигиеническую безопасность продукта. Учитывается, что если величина контролируемых показателей будет превышать предельные значения, то должны быть приняты корректирующие меры с целью установления значений, регламентируемых нормативным документом. С целью проведения на предприятии мониторинга за каждой критической точкой и контроля за соблюдением значений показателей была разработана программа, предусматривающая частоту проведения наблюдений и метод регистрации результатов наблюдений. Программа мониторинга и измерений величин показателей включает также информацию о том, кто отвечает за наблюдение и проверку значений показателей и технологических параметров.

Исходя из этого, производство невозможно без регулярного контроля технологического процесса обработки сырья, начиная от заготовки до реализации

готовой продукции. И если предприятие будет ориентироваться на выпуск безопасной, конкурентоспособной пищевой продукции, оно обязано разрабатывать у себя систему НАССР, где найдут отражение критические контрольные точки и риски, связанные с ними.

Следует также отметить, что выпуск качественных и безопасных продуктов невозможен без усовершенствования санитарно-гигиенического контроля в процессе их производства. Использование элементов системы НАССР позволило предприятию повысить эффективность контроля, сместив акценты с пассивного на активный контроль, что обеспечивает выпуск качественной безопасной продукции. Одновременно предприятие столкнулось с появлением дополнительных обязанностей, прежде всего, у технологической службы и необходимостью обучения работников принципам и правилам системы НАССР. Тем не менее, для успешной работы предприятию необходимо разрабатывать систему НАССР в цехах по производству полуфабрикатов и готовой продукции в полном объеме. Для успешной работы уделяется внимание внедрению новых технологий и технологическому оборудованию с помощью трансфера технологий и финансового лизинга оборудования.

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО В СИСТЕМЕ АПК

*А. Корец*

*Пинский филиал*

*Белорусского государственного экономического университета*

Под отраслью народного хозяйства понимается однородная совокупность предприятий и организаций, характеризующихся общностью выполняемых функций в системе общественного разделения труда, производимой продукции, выполняемых работ или оказываемых услуг, роли в процессе расширенного воспроизводства. При отнесении к конкретной отрасли отдельных организаций учитывается экономическое назначение продукции, однотипность используемого сырья и материалов, а также наличие характерных для данной отрасли технологических процессов и соответствующей технической базы.

Сельское хозяйство является основной составной частью АПК, в интересах которого организуются, функционируют и взаимодействуют другие сферы комплекса. Сельское хозяйство является не только определяющим элементом АПК, но и его связующим звеном – даже незначительные изменения в объемах и структуре производимой сельскохозяйственной продукции могут оказать весьма существенное значение на другие сферы АПК.

Существуют основные принципы, используемые при организации производств:

– *принцип оптимальности* основывается на технических и технологических закономерностях и означает, что при разработке организационно-технических мероприятий выходные показатели (мощность, производительность и т.п.) были оптимальными, прочно увязывались с показателями тех элементов, на взаимодействие с которыми они рассчитаны;