

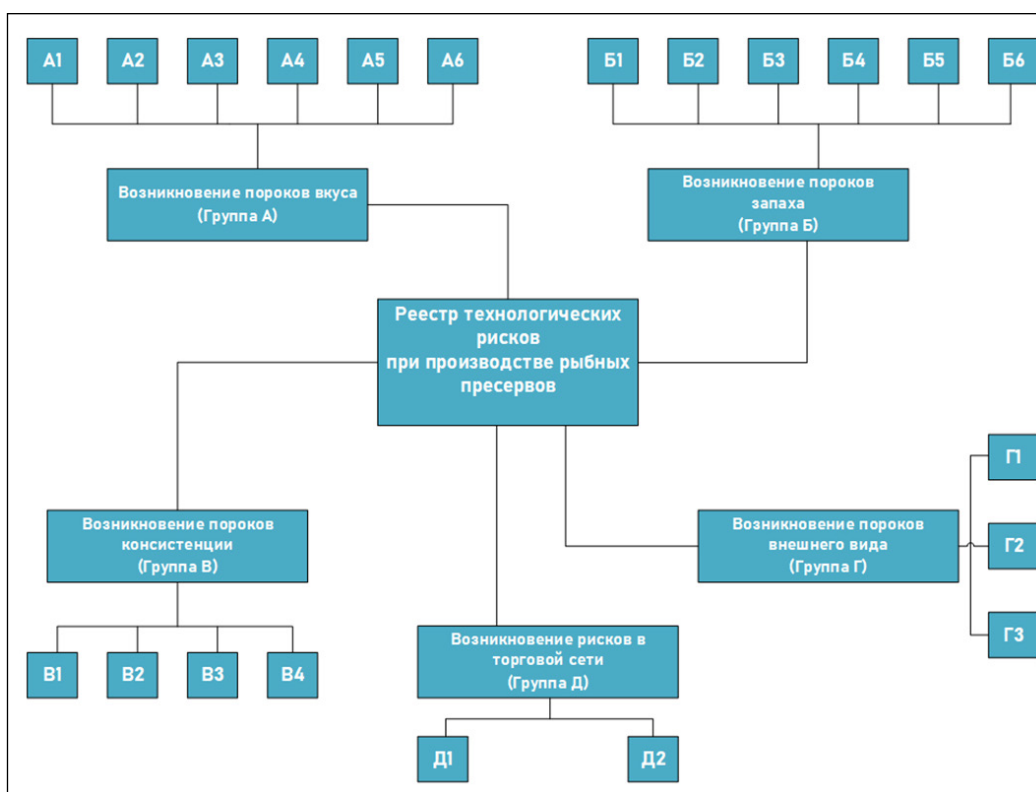
АНАЛИЗ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РИСКОВ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ

В современных условиях отечественного потребительского рынка пищевой продукции стабильная успешная деятельность предприятия определяется способностью удовлетворять требования покупателей в безопасной и качественной продукции.

Проблема обеспечения высокого качества и безопасности с учетом требований покупателей особенно остро стоит перед производителями рыбных товаров. Обусловлено это тем, что рыбные продукты являются благоприятной средой для развития микроорганизмов, что приводит к их порче.

Целью работы является анализ и систематизация технологических рисков производства рыбных пресервов. Под технологическими рисками понимается сочетание возможности реализации какого-либо опасного события и его последствий для здоровья потребителей и качества готового продукта.

Нами установлено, что на формирование качества готовых рыбных пресервов существенную роль и влияние оказывают: *технологические параметры* первичной обработки рыбы; *условия приемки и хранения* рыбного сырья; *способы разделки, посола и укладки* рыбы; *добавление вкусовых веществ и различных заливок*; *способы упаковывания* продукции; *условия транспортирования и хранения* готового продукта; *технологическое оборудование*; *процесс созревания* рыбы.



Реестр технологических рисков при производстве пресервов из рыбы

Исходя из дефектов, выявленных при экспертизе продукции, были определены причины возникновения технологических рисков. К ним относят: сырьевые причины; технологические причины; несоответствие условий хранения и транспортирования; посторонние предметы; несоответствие упаковки; операционные причины; некорректная работа оборудования и приборов.

Установлены источники данных о риске, условия наступления и возникновения рисков событий, на основании которых сформирован реестр технологических рисков при производстве рыбных пресервов, представленный на рисунке.

Все варианты рисков событий разделены по категориям: пороки вкуса, пороки запаха, пороки консистенции, пороки внешнего вида, пороки при реализации в торговой сети. Категориям был присвоен собственный индекс (от А до Д соответственно). Каждый отдельный случай имеет собственный номер (так, А1 — привкус сырой рыбы, В4 — дряблая консистенция, Г3 — посторонние примеси в продукте), а также подробное описание причин его возникновения исходя из сырья, технологии, персонала и производственной среды.

Таким образом, определены факторы и процессы, влияющие на качество и безопасность рыбных пресервов, и составлена их классификация. Анализ данных о несоблюдении технологических режимов, условий транспортировки и хранения, требований стандартов позволил разработать реестр технологических рисков производства рыбных пресервов.