

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский государственный индустриальный университет»**

**НАУКА И МОЛОДЕЖЬ:
ПРОБЛЕМЫ, ПОИСКИ, РЕШЕНИЯ**

ГУМАНИТАРНЫЕ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

ЧАСТЬ III

*Труды Всероссийской научной конференции
студентов, аспирантов и молодых ученых
16 - 18 мая 2017 г.*

выпуск 21

Под общей редакцией профессора М.В. Темлянцева

**Новокузнецк
2017**

ББК 74.580.268
Н 340

Редакционная коллегия:

д-р техн. наук, профессор М.В. Темлянцев,
доцент Л.П. Авдоница,
д-р пед. наук, профессор Е.Г. Оршанская,
д-р мед. наук, профессор И.Л. Левина,
канд. экон. наук, доцент Ю.П. Прохно

Н 340 Наука и молодежь: проблемы, поиски, решения : труды
Всероссийской научной конференции студентов, аспирантов и
молодых ученых / Сиб. гос. индустр. ун-т; под общ. ред.
М.В. Темлянцева. – Новокузнецк: Изд. центр СибГИУ, 2017.–
Вып. 21.– Ч. III. Гуманитарные и экономические науки.– 301 с.,
ил.–20, таб.– 14.

Представлены труды Всероссийской научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых по результатам научно-исследовательских работ. Третий том сборника посвящен актуальным вопросам в области гуманитарных и экономических наук: филологии, иностранного языка, физической культуры и спорта, современным проблемам транзитивной экономики, стандартизации и сертификации, управлению качеством и документообороту.

Материалы сборника представляют интерес для научных и научно-технических работников, преподавателей, аспирантов и студентов вузов.

ISSN 2500-3364

© Сибирский государственный
индустриальный университет, 2017

V. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ

УДК 658.155.017

АНАЛИЗ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИНЦИПОВ ХАССП НА ЛИКЁРОВОДОЧНОМ ЗАВОДЕ

Филимонова А.С., Исмаилова А.Г.

Научный руководитель: канд. тех. наук, доцент Кольчурина И.Ю.

*Сибирский государственный индустриальный университет,
г. Новокузнецк, e-mail: anna7filimonova@mail.ru*

Приведены определения термина ХАССП; изложена история возникновения системы ХАССП; описаны принципы системы; проведен анализ реализации принципов на ликероводочном заводе; сделан вывод о возможности внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

Ключевые слова: Принципы ХАССП, система менеджмента безопасности пищевой продукции, ГОСТ Р 51705.1-2001 [1], ГОСТ Р ИСО 22000-2007 [2].

В условиях повышающейся конкуренции среди производителей пищевых продуктов на первые позиции выходит гарантия безопасности производимой продукции. Для уверенности в безопасности своей продукции организации пищевой промышленности внедряют системы ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические точки контроля). Нормативное требование о внедрении на пищевом производстве РФ системы менеджмента качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП, заложено в пункте 2 статьи 10 Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и является обязательным с 15 февраля 2015 г. [3].

Рассмотрим определения, которые приведены в ГОСТ Р 51705.1-2011 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1. ХАССП – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

2. Система ХАССП – это совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП [1].

В настоящее время система ХАССП используется только в пищевой промышленности, она впервые была разработана в конце 1959 г. по заказу NASA США в рамках космической программы для предотвращения возникновения риска опас-

ности порчи и заражения продовольствия, поставляемого на корабли. Позже, в 1971 г. был внедрен и сам стандарт, а начиная с 1985 г. он был рекомендован всем производителям пищевой продукции Национальной академией наук США [4].

Система ХАССП базируется на следующих принципах:

- идентификация потенциального риска и его оценка;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения риска и возможности его появления;
- установление предельных значений параметров критических контрольных точек;
- разработка системы мониторинга;
- разработка корректирующих действий;
- документирование всех процедур и системы;
- разработка процедур проверки [1].

Для успешного внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основании программы проверки необходимо выяснить, насколько хорошо выполняются принципы системы ХАССП в ООО «Ликероводочный завод «Кузбасс». Программа проверки включает в себя анализ зарегистрированных рекламаций, оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП, проверку выполнения предупреждающих действий, анализ результатов мониторинга и проведенных корректирующих действий, оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению [2].

Для определения степени внедрения принципов ХАССП и эффективности системы в ООО «Ликероводочный завод «Кузбасс»» использовалась анкета, которую заполняли специалисты предприятия. Результаты проведения анкетирования представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты проведения анкетирования

Внедрение принципов ХАССП	Оценка инженера по качеству готовой продукции и технологического процесса	Оценка начальника производственно-технологической лаборатории	Оценка начальника водочного цеха	Среднее значение
1. Анализ и оценка рисков	4	5	4	4
2. Выявление критических контрольных точек	4	4	4	4
3. Установление критических пределов	3	3	3	3

Продолжение таблицы 1

Внедрение принципов ХАССП	Оценка инженера по качеству готовой продукции и технологического процесса	Оценка начальника производственно-технологической лаборатории	Оценка начальника водочного цеха	Среднее значение
4. Разработка системы мониторинга	3	2	2	2
5. Разработка корректирующих действий	3	2	3	3
6. Документирование всех стадий и процедур	5	4	4	4
7. Разработка процедур проверки разработанной системы	3	3	4	3

По результатам анализа реализации принципов ХАССП (рисунок 1) были выявлены значительные проблемы в принципе «Разработка системы мониторинга».

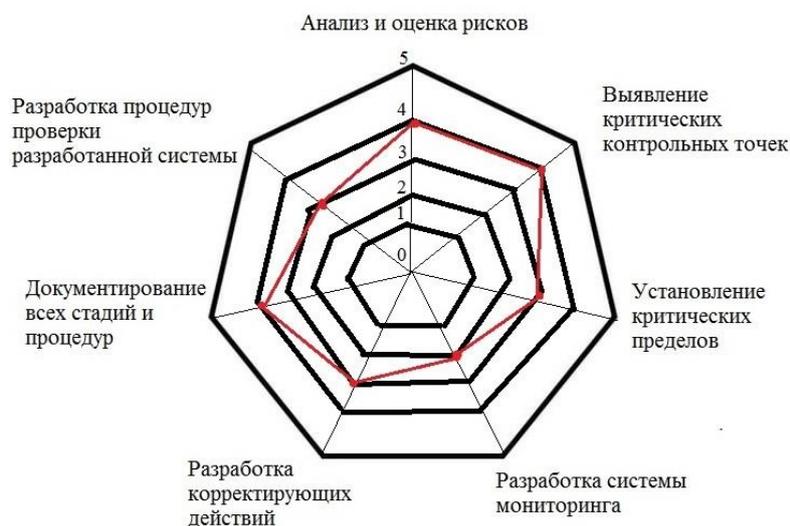


Рисунок 1 – Анализ реализации принципов ХАССП в ООО «Ликёроводочный завод «Кузбасс»»

В целом, система мониторинга функционирует, но для ее улучшения в одних критических контрольных точках необходимо увеличить периодичность проверок, в других же – уменьшить, так как необоснованно много ресурсов тратиться

на выявление риска, практически равного нулю. Помимо этого, было выявлено, что осуществлялось хранение не всех регистрируемых данных и записей, связанных с мониторингом критических контрольных точек.

Также, проблемы были выявлены на этапах «Установление критических пределов», «Разработка процедур проверки разработанной системы» и «Разработка корректирующих действий».

Из проведенного анализа следует, что перед внедрением системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, организации необходимо улучшить выполнение данных принципов, иначе система просто не будет функционировать. Данные улучшения будут проходить через формирование плана ХАССП и программы мероприятий по внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции [2].

Библиографический список

1. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст]. – Введ. 2001-07-01.– М.: Государственный стандарт России: Изд-во Стандартиформ, 2001.– 10 с.

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст]. – Введ. 2008-01-01. – М.: Национальный стандарт России: Изд-во Стандартиформ, 2007. – 36 с.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Текст]. – Введ. 2013-07-01. – М.: Технический регламент Таможенного союза: 2011, 242 с.

4. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.scienceforum.ru/2016/1607/18626> – Загл. с экрана.

УДК 658.5

РАЗРАБОТКА МЕТОДИКИ ПРИМЕНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ КАРТ ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ РОЗЛИВА ВОДКИ

Сифириди Е.Ю.

Научный руководитель: канд. тех. наук, доцент Сильвестров Ю.Г.

*Сибирский государственный индустриальный университет,
г. Новокузнецк, e-mail: sifiridiket@mail.ru*

Разработана методика применения контрольных карт в технологическом процессе розлива водки. Показана возможность и эффективность их применения по результатам контроля качества таких параметров качества водочной продукции, как крепость и полнота налива.

Ключевые слова: управление процессом, качество, водка, крепость,

V. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ	263
Филимонова А.С., Исмаилова А.Г. Анализ реализации принципов ХАССП на ликёроводочном заводе.....	263
Сифириди Е.Ю. Разработка методики применения контрольных карт для управления процессом розлива водки.....	266
Епифанцева Е.С. Маркировка упаковки игрушек: требования и несоответствия.....	269
Бурмакова А.А. Проблемы заполнения титульного листа трудовой книжки после реформы высшего образования в РФ.....	274
Сидоренко Н.А. Опыт российских образовательных организаций в области сертификации систем менеджмента качества.....	276
Пищулина К.С. Стандартизация питьевой бутилированной воды.....	279
Гринцевич Ю.А. Развитие торговых сетей на основе моделирования и оптимизации бизнес-процессов.....	283
Костромина О.Н. Международный стандарт ISO 10015 как основа повышения компетентности персонала.....	286
Евсеева Е.Д. Пути совершенствования управления в органах ЗАГС Кемеровской области.....	291

Научное издание

НАУКА И МОЛОДЕЖЬ: ПРОБЛЕМЫ, ПОИСКИ, РЕШЕНИЯ

ГУМАНИТАРНЫЕ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

Часть III

*Труды Всероссийской научной конференции студентов,
аспирантов и молодых ученых*

Выпуск 21

Под общей редакцией

М.В. Темлянцева

Технический редактор

Г.А. Морина

Компьютерная верстка

Н.В. Ознобихина

Подписано в печать 19.09.2017 г.

Формат бумаги 60x84 1/16. Бумага писчая. Печать офсетная.
Усл. печ. л.17,4 Уч.-изд. л.19,5. Тираж 300 экз. Заказ № 432

Сибирский государственный индустриальный университет
654007, г. Новокузнецк, ул. Кирова, 42
Издательский центр СибГИУ