

РЕФЕРАТ

Отчет 57 с, 1 кн., 2 рис., 6 табл., 14 источн., 8 прил.

МЯСО ГОВЯДИНЫ, ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРАЖИВАНИЯ, СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ FSSC 22000 V. 5.1, ДОКУМЕНТАЦИЯ

Объекты исследований – документы системы менеджмента качества и системы НАССР ОАО «Волковысский мясокомбинат»; технология производства полутуш, четвертин, отрубов, блоков из жилованного мяса и полуфабрикатов из мяса говядины; законодательные документы, регламентирующие переработку мяса и производство мясопродуктов; требования международной схемы сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (FSSC 22000 v.5.1).

Цель работы – анализ опасностей пищевых продуктов при производстве говядины в полутушах, четвертинах, отрубках, блоках из жилованного мяса и полуфабрикатов из мяса говядины в условиях ОАО «Волковысский мясокомбинат» и разработка системных документов, соответствующих требованиям FSSC 22000 v. 5.1.

В процессе работы использовали анализ и экспертную оценку системной документации ОАО «Волковысский мясокомбинат».

В результате исследований установили, что для внедрения требований FSSC 22000 v. 5.1 необходима доработка около 70 % действующих системных документов и разработка новой документированной информации, доля которой в общем объеме документации СМБПП составит не более 15 %. Верификация разработанных нами проектов системных документов показала, что их применение в ОАО «Волковысский мясокомбинат» не потребует кардинальных изменений в организационной структуре менеджмента предприятия, а также значительных дополнительных материальных и людских ресурсов.

ВВЕДЕНИЕ

Мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности Республики Беларусь. Объем выпускаемой продукции достаточен не только для обеспечения потребности населения нашей страны в мясных продуктах, но и для поставок белорусской мясной продукции на зарубежные рынки. Более 200 предприятий республики занимаются переработкой мяса убойных животных и птицы. Ассортимент поставляемой на рынок продукции насчитывает более 1200 видов, среди которых более 800 видов колбасных изделий, около 250 наименований полуфабрикатов и более 150 видов консервов [1]. Одним из ведущих мясокомбинатов по объемам переработки мяса и реализации конечной продукции является ОАО «Волковысский мясокомбинат», который изготавливает мясо и субпродукты, различные виды колбасных изделий и копчености, мелкокусковые полуфабрикаты, мясокостные полуфабрикаты, фарши, котлеты, пельмени и вареники – всего около 300 наименований мясной продукции.

Предприятие видит свою миссию в «изготовлении продукции высокого качества, конкурентоспособной и безопасной для обеспечения устойчивого финансово-экономического положения предприятия, благосостояния сотрудников и удовлетворения всех заинтересованных сторон» [2]. Выполнению этой миссии способствуют функционирующие в ОАО «Волковысский мясокомбинат» две системы менеджмента – система менеджмента качества, соответствующая требованиям СТБ ISO 9001 [3] и DIN EN ISO 9001 [4], и система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР), соответствующая требованиям СТБ 1470 [5].

Вместе с тем, руководство ОАО «Волковысский мясокомбинат» считает, что для «осуществления стабильного развития предприятия, сохранения традиционно высокого качества выпускаемой продукции, гарантии ее безопасности...» целесообразно усовершенствовать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП), внедрив требования международной системы сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов FSSC 22000 [6]. На первом этапе данная СМБПП будет распространяться на производство и хранение говядины в полутушах, четвертинах, отрубках, блоках из жилованного мяса и полуфабрикатов из мяса говядины. Выбор этой области деятельности СМБПП обусловлен экономическими факторами, в частности возможностью экспорта.

В данной работе представлены результаты критического анализа возможностей предприятия внедрить СМБПП, соответствующую требованиям международной системы сертификации FSSC 22000 v. 5.1.