

УДК 631.9

*Правдина С. А.,
студент 4 курса бакалавриата,
Самарский государственный аграрный университет,
Россия, Кинель*

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ КАК ОСНОВНОЙ ФАКТОР ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация: В статье рассматривается производственный контроль сырья как необходимый этап при производстве продуктов питания. Также приведён перечень продуктов питания, при производстве которых контроль сырья является необходимым, и список мероприятий, проводимых при проведении контроля.

Ключевые слова: производственный контроль, сырьё, питание, безопасность, загрязнение, продукт.

*Pravdina S. A.,
4th year undergraduate student,
Samara State Agrarian University
Russia, Kinel*

PRODUCTION CONTROL OF RAW MATERIALS AS A MAIN FACTOR FOR ENSURING SAFETY OF FINISHED PRODUCTS

Abstract: The article considers the production control of raw materials as a necessary step in the production of food. A list of food products, the production of

which control of raw materials is necessary, and a list of activities carried out during the control are also given.

Key words: production control, raw materials, food, safety, pollution, product.

Питание — это процесс снабжения организма питательными веществами, а также (что не менее важно) витаминами, микроэлементами, энзимами и клетчаткой в необходимых для него количествах. Цель такого снабжения — обеспечить нормальное построение новых клеточных структур, а также создать условия для поддержания в них активного энергетического баланса. Без питания невозможен ни один процесс жизнедеятельности, так как посредством питания в организм поступает необходимая энергия.

Вмешательство человека в окружающую среду обусловило загрязнённость пищевого сырья и продуктов питания токсичными веществами. При этом вредные вещества, попав в экосистему, не исчезают бесследно. Даже в низких концентрациях при длительном воздействии они могут повредить человеку, животным и растениям. Как показали исследования, многие ксенобиотики могут передаваться по пищевым цепям, а в отдельных звеньях пищевой цепи может происходить их концентрирование, если они не разлагаются и не выводятся из организма. Это характерно и для человека как составного элемента экосистемы, находящегося на вершинах многих пищевых цепей. По данным Государственной службы наблюдений за состоянием окружающей среды, уровни загрязнения природной среды в РФ за последние 10 лет оставались высокими, что не могло не сказаться на контаминации (загрязнении) пищевых продуктов различными ксенобиотиками, что представляет реальный риск развития у потребителей хронических интоксикаций и негативных для здоровья отдаленных последствий.

Из выше сказанного можно сделать вывод, что для производства безопасных продуктов питания необходим контроль сырья на производстве. Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – значимый инструмент сохранения и укрепления физического и психического здоровья, предотвращения развития неинфекционных заболеваний, увеличения продолжительности жизни.

Что же такое контроль? В ряде источников встречаются разные определения контроля. В версии стандарта ИСО серии 9000 говорится, что контроль - это деятельность, включающая проведение измерений, экспертизы, испытания или оценки одной или нескольких характеристик объекта и сравнение полученных результатов с установленными требованиями для определения, достигнуто ли соответствие по каждой из этих характеристик.

Безопасность пищевых продуктов оценивается по гигиеническим нормативам, которые включают биологические объекты, потенциально опасные химические соединения, радионуклиды и вредные растительные примеси. Присутствие их в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней содержания в заданной массе (объёме) исследуемой продукции. Указанные показатели безопасности установлены для 11 групп продуктов.

1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них.
4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия.
5. Сахар и кондитерские изделия.
6. Плодоовощная продукция.
7. Масличное сырьё и жировые продукты.

8. Напитки.
9. Другие продукты.
10. Биологически активные добавки к пище.
11. Продукты детского питания.

По качеству (разнообразию и пищевая ценность рациона) и безопасности питания (сельскохозяйственной продукции и продовольствия) Россия - 27-ю, 75,7%.

Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. В настоящее время порядок выполнения производственного контроля установлен СП от 13.07.2001 №1.1.1058-1 (с изменениями от 27.03.2007).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека и среды его обитания, путём выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а также организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются: производственные и общественные помещения, здания, сооружения; санитарно-защитные зоны и зоны санитарной охраны; транспорт; технологическое оборудование и технологические процессы; рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг (в том числе на выделенных участках работ на территории заказчика); сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Согласно методическим указаниям по порядку и методикам осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного

питания, продовольственной торговли Проведение входного контроля на всех предприятиях в полном объеме подразумевает следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию - удостоверение качества и безопасности изготовителя, сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; для импортной продукции - сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на сельскохозяйственное сырье - ветеринарное свидетельство РФ (форма N 2), товарно-транспортная накладная; на пищевые добавки импортные - санитарно-эпидемиологическое заключение Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России, товарно-транспортная накладная; на пищевые добавки отечественные - удостоверение качества и безопасности изготовителя, сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на генетически модифицированную продукцию - регистрационное свидетельство Федерального центра госсанэпиднадзора, товарно-транспортная накладная);

- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;

- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.

Производственный контроль на предприятии включает мероприятия, направленные на поддержание и обеспечение безопасного уровня производственного воздействия на человека и его среду обитания, а также на предупреждение возможного негативного воздействия. Все необходимые лабораторные исследования и испытания выполняются лабораторией, аккредитованной в установленном порядке. Существенным препятствием на пути контроля безопасности поступающего сырья является то, что подавляющее большинство мелких производителей не имеют собственной лабораторной базы.

Согласно указаниям санитарных норм и правил, а также общепринятой практике, периодичность производственного контроля физических факторов проводится один раз в год, но может быть установлен иной срок, в соответствии с вашей программой производственного контроля.

Не проведение производственного контроля является нарушением законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

- обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

- ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических

процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Введение в действие с 1 июля 2013 года Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и внедрение на предприятии системы качества на основе принципов ХАССП превращает в необходимость наличие на предприятии своей производственной лаборатории.

На сегодняшний день в области продовольственного сырья и пищевых продуктов действуют СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», дополнение № 1 – СанПиН 2.3.2.1153-02, и № 2 – СанПиН 2.3.2.1280-03. Согласно требованиям данных документов в пищевых продуктах контролируется содержание основных химических и биологических загрязнителей, попадающих из объектов окружающей среды; остаточное количество веществ, используемых в кормопроизводстве, животноводстве, ветеринарии; а также гигиенические нормативы содержания радионуклидов (цезий-137 и стронций-90). Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни.

Таким образом, проведение производственного контроля сырья является обязательным этапом производства продуктов питания. Он обеспечивает сохранение здоровья населения посредством изъятия из

производства сырья с различного рода загрязнениями. Не проведение производственного контроля является нарушением.

Список литературы:

1. Ловкис, З. В. Безопасность и качество пищевых продуктов / З. В. Ловкис, Е. В. Моргунова // Пищевая промышленность: наука и технологии. 2018, №1. С. 35-38.

2. Толстова, Е. Г. Контроль сырья как необходимое условие обеспечения безопасности готовой продукции / Е. Г. Толстова // Вестник НГИЭИ 2013, №3 С. 99-104.

3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Текст] – Утвержден 9.12.2011. – 29 с.