РАЗДЕЛ XVII. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Прядеина Л.В., Шарафутдинова Е.Н.
Качество продукции: Проблема и решение

УрГЭУ
(Россия, Екатеринбург)

doi: 10.18411/lj-07-2021-62

Аннотация

Работа посвящена проблемам качества и безопасности молочной продукции. Авторы обсуждают современное состояние рынка молока, освещены основные изменения рынка за последние 5 лет. В статье анализируются основные факторы, влияющие на безопасность сырья и продуктов. Дискутируется влияние на качество молочной продукции внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе международного стандарта ИСО 22000.

Ключевые слова: рынок молочных продуктов, управление качеством, безопасность пищевой продукции, система ХАССП, международный стандарт ИСО 22000.

Abstract

The paper is devoted to the problems of quality and safety of dairy products. The authors discuss the current state of the milk market, highlight the main changes in the market over the past 5 years. The article analyzes the main factors affecting the safety of raw materials and products. The impact of the introduction of a quality management system and food safety based on the international standard ISO 22000 on the quality of dairy products is discussed.

Keywords: dairy products market, quality management, food safety, HACCP system, international standard ISO 22000.

Рынок молочных продуктов является одним из крупнейших рынков продовольствия и занимает 3 -е место в общем объеме производства пищевых продуктов в российской федерации, имея весьма устойчивые традиции. Состояние рынка молочных продуктов оказывает существенное влияние на другие рынки продуктов питания. На российском рынке молочной продукции присутствует продукция более 1000 молокоперерабатывающих заводов. «Государственная собственность» в новом рейтинге ТОП-100 переработчиков молока сохранила шестое место. Доля госпредприятий в объеме переработки молока в России составила 1,74%.

В рейтинг ТОП-100 молокоперерабатывающих заводов вошли два предприятия госсектора, АО «Ирбитский молочный завод» занимает 10 место и ОАО «Учебно-опытный молочный завод (УОМЗ) ВГМХА им. Н.В. Верещагина занимает 63 место. Доля Ирбитского молочного завода в объеме переработке молока в Свердловской области достигла 31,1%. Смотреть таблицу 1.

Можно выделить следующие изменения за последние 5 лет на рынке молочных продуктов:

1. Объем переработки молока на предприятиях вырос в 2019 году на 27,4 тыс. тонн (8,65%)
2. Расширение ассортимента за счет появления новых продуктов таких как витаминизированные йогурты с витаминами В и Д и другие

С ростом Российского рынка молочной продукции на нем увеличивается конкуренция. Часть производителей делают ставку на повышение статуса, делая акцент на таких его характеристиках, как натуральность, экологичность и высокое качество. Другая же часть путем замещения натурального сырья на сырьё более низкого

качества, с целью получения прибыли и обогащения. Современные организации направляют свои ресурсы на постоянное улучшение качества и модернизацию технологий, для них важно удерживать свою продукцию на высоком уровне. С целью обеспечения контроля на предприятии АО «Ирбитский Молочный Завод» 2020 году введена в действие система «Меркурий» предназначена для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них (согласно пункту 9.1 Порядка представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее, утвержденного приказом Минсельхоза России от 30 июня 2017 г. № 318).

Цель создания данной системы:

- Создание единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.
- Электронная ветеринарная сертификация поднадзорных госветнадзору грузов, сокращение времени на оформление ветеринарной сопроводительной документации за счёт автоматизации данного процесса.
- Возможность отслеживания пути перемещения партии груза по территории Российской Федерации с учётом её дробления.
- Автоматический учёт поступившего и убывшего объёма продукции на предприятии (холодильнике, складе, МПП и т. д.).
- Ввод и хранение информации об отобранных пробах для исследования ввозимой продукции.
- Снижение трудовых, материальных и финансовых затрат на оформление ВСД за счёт замены защищённых бумажных бланков ВСД электронными версиями.
- Минимизация человеческих ошибок, благодаря наличию готовых форм для ввода информации, а также проверки вводимых пользователем данных.
- Создание единой централизованной базы данных для быстрого доступа к актуальной информации, для формирования отчетов, поиска и анализа информации.

Пищевая продукция часто является скоропортящейся, в результате физиологических и микробиологических процессов - эти процессы могут быть опасными для здоровья человека. Поэтому для управления качеством требуются глубокие знания о специфике конкретной продукции. Выпуск продукции осуществляется большим количеством мелких и средних производителей, что усложняет контроль. Для решения этих проблем можно внедрением системы безопасности, которая поможет предприятию сконцентрироваться на тех рисках, которые влияют на безопасность продуктов питания и пищевую гигиену. В основу системы пищевой безопасности положена концепция «планирования безопасности», направленная на предотвращение рисков. Ее основными положениями являются: безопасность пищевого продукта при разработке рецептуры и планируемые технологические процессы должны обеспечивать безопасность поставляемого продукта.

Принятие стандарта ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности продуктов питания. Требования к организациям цепи производства и поставки» — это новое достижение в области менеджмента безопасности пищевой продукции для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции. Стандарт создан на основе принципов ХАССП и мирового опыта в системном менеджменте, и в настоящее время является главным способом управления, который обеспечивает выпуск безопасной пищевой продукции. Внедрение ИСО 22000

на предприятии позволит решить следующие проблемы, зачастую возникающие при параллельном или последовательном независимом внедрении нескольких стандартов:

- Дублирование процессов, документов, должностей и функций подразделений;
- Запутанность взаимосвязей между системами управления качеством, экологией, профессиональной безопасностью и здоровьем;
- Сложность целостного восприятия системы менеджмента руководством компании, и, соответственно, низкая эффективность планирования, контроля и управления.

В стандарте ИСО 22000 содержатся основные требования к разработке и содержанию основных ключевых документов системы обеспечения безопасности пищевой продукции. В целом стандарт ИСО 22000 содержит четко определенные методы обеспечения безопасности, связанные с оценкой опасностей, установлением критических контрольных точек, различных программ предварительных условий. Стандарт полностью совместим с ИСО 9001:2000, поэтому может внедряться совместно в рамках интегрированной системы менеджмента. Стандарт использует анализ рисков для определения стратегии, направленной на управление рисками и увязку программ предварительных условий с планом ХАССП, на АО «Ирбитский молочный завод» разработана и внедрена Система Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (СМБПП), основанная на принципах ХАССП. Сертифицирована по схеме сертификации систем управления безопасностью пищевых продуктов на соответствие ИСО 22000, ИСО/ТС 22002:2009 и дополнительным требованиям FSSC 22000 (версия 4.1), сертификат № RU 20/818419271 от 25.02.2020 года по 29.06.2021 года. Проведен анализ опасных факторов производства пищевых продуктов с составлением блок-схем технологических процессов. Согласно блок-схем выявлены и оценены наиболее опасные точки, на которых процесс мониторинга является наиболее важным, при выпуске качественной и безопасной продукции.

Исходя из вышеизложенного, можно сказать, что внедрение ИСО 22000 на предприятии – это наиболее эффективный способ для повышения качества и безопасности выпускаемой продукции, с минимальными затратами времени и денег. Для того чтобы такая система эффективно работала, она должна быть спроектирована, разработана и внедрена на уровне схемы структурного управления компанией и включена в общие процессы управления.

Предприятия госсектора увеличили объемы переработки молока на 8,65%

«Государственная собственность» в новом рейтинге ТОП-100 переработчиков молока сохранила шестое место. Объем переработки молока на предприятиях госсектора вырос в 2019 году на 27,4 тыс тонн (+8,6%) до 344,7 тыс тонн. Доля госпредприятий в объеме переработки молока в России составила 1,74%.

В рейтинг ТОП-100 молокоперерабатывающих заводов вошли два предприятия госсектора, АО Ирбитский молочный завод (10 место) и ОАО Учебно-опытный молочный завод (УОМЗ) ВГМХА им. Н.В.Вережанина (63 место).

Доля Ирбитского молочного завода в объеме переработки молока Свердловской области достигла 31,1%

По материалам <https://www.dairynews.ru/>

Таблица 1. Объем госсектора по переработке молока

Таблица 2

В таблице №2 приведен топ-30 лучших предприятий по переработке молока в России.

1. Аронов И.З., Версан В.Г. О выборе системы управления [Текст]: ежемес. науч.-технич. журнал / Методы менеджмента качества. – М.: 2003. – №2. – С.10-12.
2. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Подготовка экспертов в системе сертификации ХАССП [Текст]: научно-технический журнал / Сертификация. – М.: 2001. – С. 14.
3. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Порядок проведения работ по сертификации систем ХАССП [Текст]: научно-технический журнал / Сертификация. – М.: 2002. – С. 33-35.
4. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Система ХАССП: Российской версии – два года [Текст]: ежемес. науч.-технич. журнал / Стандарты и качество – М.: 2003. – №9. – С.85-87.
5. ГОСТ 51705-2001 системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.общие требования
6. ГОСТ Р ИСО 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
7. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Пищепромиздат, 2001. – 528с.
8. Замятина О.В. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования [Текст]: пер. с англ. / О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2006. – 232с.
9. Мейес Т., Мертимор С. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других [Текст]: уч.-к. / Т. Мейес, С. Мертимор; пер. с англ. / В. Широкова – СПб.: Профессия, 2005. – 288с.

Родионова А.С., Иванова Н.Н., Иванов Д.И.

Разновидности муки, используемые в приготовлении печенья

*ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева»
(Россия, Саранск)*

doi: 10.18411/lj-07-2021-63

Аннотация

Мука является основным ингредиентом при приготовлении печенья. От её сорта и качества будут зависеть органолептические качества кондитерских изделий. Для расширения ассортимента, улучшения органолептических показателей качества печенья можно применять кукурузную, овсяную и пшеничную муку.

Ключевые слова: печенье, мука, сорт, состав, рецептура, качество, полезные свойства, калорийность.